



Alimentation Durable

Note d'actualités

Documents cadres et prospective.....	1
Gaspillage alimentaire.....	2
Modes de consommations et pratiques alimentaires.....	4
Ecoconception et filières.....	5
Appels à projets en lien avec l'alimentation.....	5
Projets territoriaux.....	6
Communication.....	7
Partenariats et autres acteurs.....	8
En bonus :.....	8

Documents cadres et prospective

[Nouveau rapport de la FAO](#) : L'avenir de l'alimentation et de l'agriculture : tendances et défis

Comment pouvons-nous atteindre la vision initiale de la FAO d'un monde libéré de la faim et de la malnutrition?

Le rapport fournit des éclaircissements sur la nature des défis auxquels font face aujourd'hui et tout au long du 21ème siècle, l'agriculture et les systèmes alimentaires, et donne un aperçu des enjeux et de la marche à suivre. Il en émerge que le « statu quo » n'est plus viable et qu'une transformation majeure des systèmes agricoles, des économies rurales et de la gestion des ressources naturelles est nécessaire.

Le rapport a été réalisé pour l'examen quadriennal du Cadre stratégique de la FAO et en préparation du Plan à moyen terme de l'Organisation 2018-2021.

☞ **MOND'Alim 2030 : un regard prospectif sur la mondialisation des systèmes alimentaires**

Le Centre d'Etude et de Prospective publie [la synthèse de l'exercice Mond'Alim 2030](#). Cet exercice vise à caractériser la phase de mondialisation actuelle, documenter les dynamiques à l'œuvre, envisager leur prolongement d'ici 2030 et identifier certaines ruptures déjà en germes.

☞ **Signature du PACTE 2 national de lutte contre le gaspillage alimentaire**

Ce nouvel engagement [signé fin avril 2017](#) par 5 ministères (Agriculture, Environnement, Education, Economie, Affaires sociales et Santé) voit le jour pour 3 ans (2017-2020) avec un objectif commun : réduire de moitié le gaspillage d'ici 2025. Un site dédié à ce nouveau Pacte vient tout juste d'être mis en ligne.

Construit autour de 7 axes stratégiques, ce pacte regroupe 10 engagements de l'Etat déclinés en 19 mesures opérationnelles. Les [partenaires](#) qui représentent l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire s'engagent quant à eux à sur la mise en œuvre de 16 actions prioritaires.

La communication officielle aura lieu en octobre lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Gaspillage alimentaire

☞ **Recrutement de services civiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire**

Depuis Octobre 2016, l'ADEME et l'association Unis Cité se sont engagés à lutter contre le gaspillage alimentaire en permettant à 100 volontaires d'intervenir dans les restaurants scolaires de 15 collectivités, tous niveaux scolaires confondus. Pour la première année du dispositif, plus de 150 établissements pionniers font le pari, avec l'aide des jeunes volontaires en Service Civique, de réduire de 30% le gaspillage alimentaire en cuisine et dans les assiettes.

Pour l'année 2 du projet, l'objectif est de renforcer et d'étendre le dispositif à davantage de collectivités pour pouvoir mobiliser au moins 150 volontaires. Si votre collectivité est intéressée par la seconde année du programme et si vous voulez connaître les critères d'éligibilité, vous pouvez contacter, avant le 1er juin : Anna Roiné (aroin@uniscite.fr)



☞ **Lancement de l'étude « IAA témoin engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire »**

L'étude d'accompagnement de 20 industriels de l'Agro-alimentaire a démarré fin février. La sélection vient d'être réalisée et sera prochainement dévoilée.

Les diagnostics pour ces 20 candidats devront être réalisés d'ici octobre afin qu'ils puissent ensuite mettre en place leurs actions durant 9 mois. Résultats prévus en fin d'année 2018.

☞ **Consultation en cours pour une étude « analyse et estimation des potentiels et leviers de réduction des pertes et gaspillages au niveau de la production agricole ».** [La consultation](#) est ouverte jusqu'au 23 mai 2017 à 13h.

👉 **A venir prochainement : étude auprès des établissements de santé**

A surveiller dans l'actualité ADEME, le lancement mi-mai d'un appel à candidatures auprès **d'établissements sanitaires et médicaux-sociaux**.

En partenariat avec les 3 principales fédérations (la FEHAP, la FHF et la FHP) et l'ANAP, l'opération est centrée sur 3 thèmes de l'économie circulaire :

- La réduction et la valorisation des déchets
- La réduction du gaspillage alimentaire
- La mise en place d'une démarche sur les achats responsables

Elle s'articule autour de 5 grandes phases :

- recrutement de 20 établissements témoins => mai et juin 2017
- réalisation des diagnostics dans les établissements
- suivi et mise en œuvre des actions
- récupération des données, calculs des bénéfices et rédaction des fiches de communication
- diffusion des résultats

👉 **Guide FNE pour organiser une rencontre associative sur le gaspillage alimentaire**

Dans une [nouvelle publication](#), France Nature Environnement propose aux acteurs associatifs désireux de mettre en place des rencontres sur le gaspillage alimentaire des conseils méthodologiques pour préparer, mettre en œuvre et évaluer leurs projets. Au-delà de leur diversité, les rencontres associatives constituent des supports pour développer des dynamiques et des stratégies locales contre le gaspillage alimentaire, en impliquant des acteurs de divers horizons.

👉 **Réduire le GA et augmenter l'approvisionnement local, retour d'expérience du Département de la Mayenne**

Le CD de la Mayenne propose un [document](#), illustré de témoignages, des bonnes pratiques dans la restauration collective en prestation de service. L'objectif étant que les économies réalisées permettent d'aller vers une alimentation de qualité et locale.



👉 **Etudes de la DRIAAF pour mieux connaître le GA**

La Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France vient de mettre en ligne plusieurs études riches d'enseignement :

- Mieux comprendre les [causes des pertes en fruits et légumes](#), à la fois au stade de la distribution et de la consommation, et la définition de stratégies pour réduire le gaspillage (avec le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes)
- Avec les métiers de la bouche (CFBCT et CGAD), réalisation [de deux études](#) pour toucher plus spécifiquement les bouchers, charcutiers et traiteurs, ainsi que le commerce de détail, en particulier les pâtisseries. Des livrets sont proposés tant pour les professionnels que les consommateurs.

Modes de consommations et pratiques alimentaires

👉 Lancement d'une étude ADEME sur les effets économiques et sociaux d'une alimentation plus durable

Cette étude a pour objectif d'appréhender les effets économiques et sociaux, positifs ou négatifs, d'une alimentation plus favorable au niveau environnemental. Elle consiste en un état des travaux existants et des connaissances :

- Sur la notion de **valeur sociale** de l'alimentation : représentation, importance dans les relations sociales, «sens» donné à l'acte de manger, valeur culturelle, etc...
- sur la notion de **valeur socio-économique** de l'alimentation : évolution et construction des prix, répartition de la chaîne de valeur et évolution dans le temps, enjeux et intégration des externalités, etc...
- sur les effets économiques et sociaux possibles d'une alimentation plus durable.

Cette étude est réalisée par le Basic et l'ASCA, et s'achèvera fin 2017.

Pour plus d'informations : sarah.martin@ademe.fr

👉 Etude prospective du MAAF « Comportements alimentaires en 2025 »

Réalisée dans le cadre du Contrat de la filière alimentaire, cette étude vise à identifier [les tendances de consommations](#) pour mieux comprendre et anticiper les transformations des comportements alimentaires et aider les acteurs de l'ensemble des filières concernées à adapter leurs visions stratégiques. Elle comprend notamment un rapport et [16 fiches](#) sur des thématiques sur des tendances telles que l'alimentation durable, la baisse de la consommation de protéines animales, la réduction du gaspillage alimentaire, le faire soi-même ou l'individualisation des consommations. Chaque fiche contient une description de la tendance (moteurs, perspectives 2025...) et ses impacts concrets sur les acteurs de la filière alimentaire. Résumé dans l'[Analyse n°97](#) du CEP.



👉 Les Français et la consommation responsable, MEEM 2017

Suite à une enquête conduite en 2016 sur les modes de vie des ménages, le MEEM publie [une note](#) mettant en évidence l'attachement des français à la qualité des biens consommés, avec une majorité de français disposés à consommer moins, mais mieux. Le prix et le poids des habitudes freinent toutefois cette volonté de changement. En terme de consommation de produits bios, c'est la sensibilité environnementale, et non le niveau de vie, qui détermine les fréquences d'achat.

👉 Les pratiques alimentaires d'aujourd'hui et de demain, [enquête Harris](#), janvier 2017

Cette enquête, conduite sur 1000 personnes, met en évidence un consommateur toujours en recherche du « mieux manger », avec une relation forte à l'alimentation et à la cuisine. De nouvelles tendances de consommations se dessinent, en faveur des fruits, légumes, produits frais. 40% des consommateurs se disent attentifs au respect de l'environnement dans leurs achats de produits.

Ecoconception et filières

☞ **Rapport d'information du Sénat sur les politiques Françaises et européennes en matière d'étiquetage – décembre 2016**

Dans ce [rapport](#) paru le 19 décembre 2016, le Sénat appelle de ses vœux « un renforcement de l'éducation aux bonnes pratiques alimentaires dès le plus jeune âge [...] dans la mesure où une large partie du GA est occasionné par les mauvaises habitudes des consommateurs ».

Le Sénat souligne également 2 expérimentations :

- A l'initiative de la commission européenne, expérimentation qui a démarré en France au 1^{er} janvier 2017 pour 2 ans sur l'étiquetage de l'origine des viandes et du lait dans les plats cuisinés.
- Dès début avril, les industriels de l'agro alimentaire ont la possibilité d'apposer un affichage nutritionnel sur leur produit, avec un test de 4 logos destinés aux consommateurs.

Appels à projets en lien avec l'alimentation

☞ **Performance environnementale des entreprises : Appel à candidatures ADEME-ACT (stratégie carbone) pour les PME et ETI**

Dans la continuité de l'accord de Paris sur le climat, vous vous interrogez sur votre stratégie d'entreprise afin d'anticiper le monde bas carbone de demain. **L'ADEME souhaite accompagner le développement de la performance environnementale des entreprises de l'agro-alimentaire et lance à cet effet un appel à candidatures auprès des PME et ETI.** Cet appel s'adresse aux structures de la production (coopératives, entreprises etc.), de la transformation agro-alimentaire, ou encore aux acteurs de la restauration privée ou collective. L'objectif de ce travail est d'expérimenter jusqu'à fin 2017 la méthodologie ACT (Assessing low Carbon Transition, développée à l'international) auprès d'une trentaine de PME ou ETI en France (dont 5-6 en agroalimentaire). L'approche ACT permet d'évaluer la stratégie des entreprises vis à vis des exigences d'un monde bas carbone, en s'appuyant sur les scénarios de transition de référence. Cette méthode a déjà été testée sur 3 secteurs (automobile, électricité et distribution), et nous souhaitons maintenant l'étendre et l'adapter à d'autres secteurs dont l'agro-alimentaire. Ceci s'inscrit plus largement dans la stratégie de soutien de l'ADEME aux démarches d'éco-conception.

Grâce à ce projet, vous pourrez obtenir gratuitement une évaluation de votre stratégie environnementale, identifier vos points d'amélioration, impliquer votre personnel et valoriser auprès de vos partenaires et investisseurs vos efforts notamment en matière de réduction des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES). Vous serez ainsi les pionniers d'un dispositif innovant, accélérateur de la transition.

Pour plus d'informations sur ce projet et sur ses modalités, vous pouvez consulter le document de présentation (incluant le modèle pour le dossier de candidature) et [l'appel à candidatures](#).

ACT

Contacts : edouard.fourdrin@ademe.fr et vincent.colomb@ademe.fr

Projets territoriaux

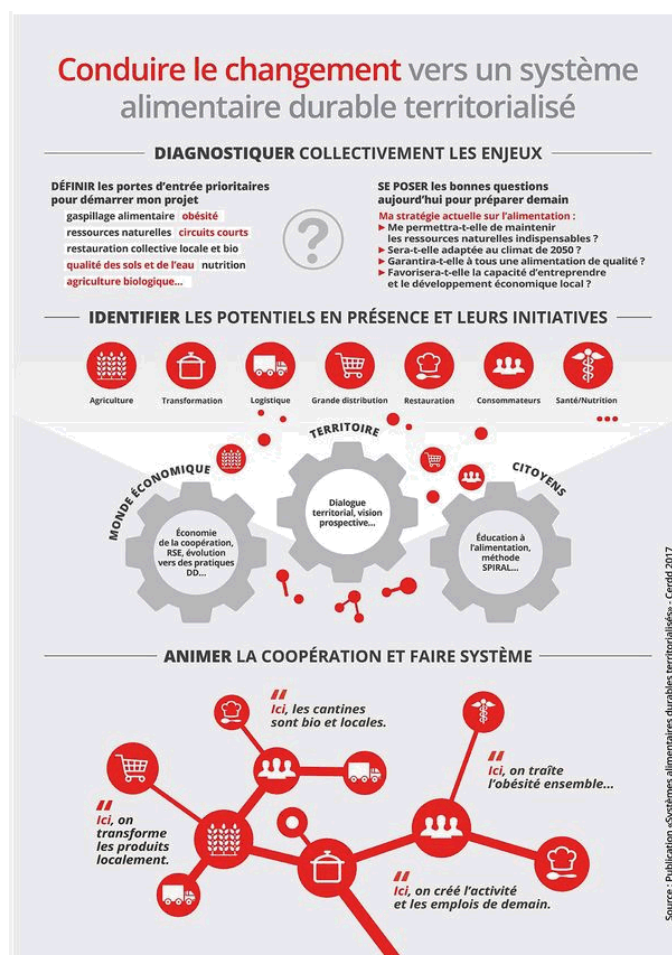


Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) : lancement du dispositif de reconnaissance

Le [ministère](#) de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a mis en place un dispositif de reconnaissance des PAT (Projets Alimentaires Territoriaux). Les structures porteuses de PAT peuvent dès maintenant déposer un dossier de candidature auprès de la DRAAF qui l'instruira puis le transmettra à la direction générale de l'alimentation (DGAL) qui assure la coordination nationale de la procédure.

Publication et infographie du [CERDD](#) (Centre ressource du développement durable) sur les systèmes alimentaires territoriaux durables

- ☞ Un [guide](#) « Système alimentaire et coopérations entre acteurs du territoire » : description de 3 expériences de partenariats autour de l'alimentation.
- ☞ Un [guide](#) « Systèmes alimentaires durables territorialisés » pour décrire les différents enjeux (économique, environnemental, santé...) et outiller les porteurs de projets, illustré par des infographies détaillant l'étape de diagnostic (p.5) et résumant les étapes-clés et les acteurs-partenaires (p.15), et par des exemples.



Et aussi :

- ✓ « un [projet alimentaire durable](#) pour une Transition écologique et sociale à Grande-Synthe »
- ✓ « [L'alimentation durable en France et en Belgique](#), vers des actions transfrontalières innovantes »

Communication

🔗 Dossier Ademe et Vous n° 102 sur Alimentation durable

Sortie en février du numéro de « Ademe & vous » consacré à l'alimentation



Ainsi que l'[infographie](#) « comment agir pour une alimentation durable ? »



🔗 Emissions CONSOMAG

Vous pouvez retrouver les formats « 1 minute » et « 4 minutes » consacré au gaspillage alimentaire sur [la chaîne YouTube](#) de l'ADEME :

- ✓ Formats « 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 ?*
- ✓ Formats « 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.*

Partenariats et autres acteurs

☞ Signature de la [Charte nationale](#) pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux

Co signée par le Ministre de l'Agriculture, la ministre des affaires sociales et de la santé fin mars 2017, la charte engage les établissements médico-sociaux signataires à proposer aux personnes âgées et aux personnes qu'ils accueillent une alimentation saine et adaptée, s'inscrivant dans une démarche de responsabilité sociétale et de développement durable. Cette charte s'inscrit en cohérence avec les actions menées dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA) et du Programme national nutrition santé (PNNS). Elle vise à :

- améliorer l'alimentation des personnes accueillies pour leur santé et leur bien-être ;
- lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- garantir un approvisionnement local et de qualité.

☞ Parution de l'étude du RAC « Alimentation, agriculture, climat : Etat des lieux des politiques publiques et leviers d'actions »

Ce travail, réalisé avec le soutien financier de l'ADEME, du ministère en charge de l'environnement et du ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation, vient questionner la cohérence entre les politiques publiques relatives à l'agriculture et l'alimentation et avec les stratégies nationales et européennes de lutte contre les changements climatiques. Suite au diagnostic, le RAC en lien avec plusieurs autres associations propose 15 recommandations.

[Synthèse et compte-rendu](#) de l'atelier de restitution disponible sur le site du RAC.

AGENDA

- **Du 2 au 5 juin 2017** : [Nantes Food Forum](#), pour la première fois à Nantes, 3 jours de conférences et d'événements grand public et professionnel sur le thème « manger demain »
- **27 et 28 juin 2017** : Assises Economie Circulaire (avec une plénière consacrée à « l'alimentation durable, une valeur d'avenir pour les filières, les territoires et les consommateurs »). [Programme et inscriptions](#)

N'hésitez pas à nous faire connaître vos événements !

En bonus :

☞ La brigade des anti-gaspi pour sensibiliser les ados

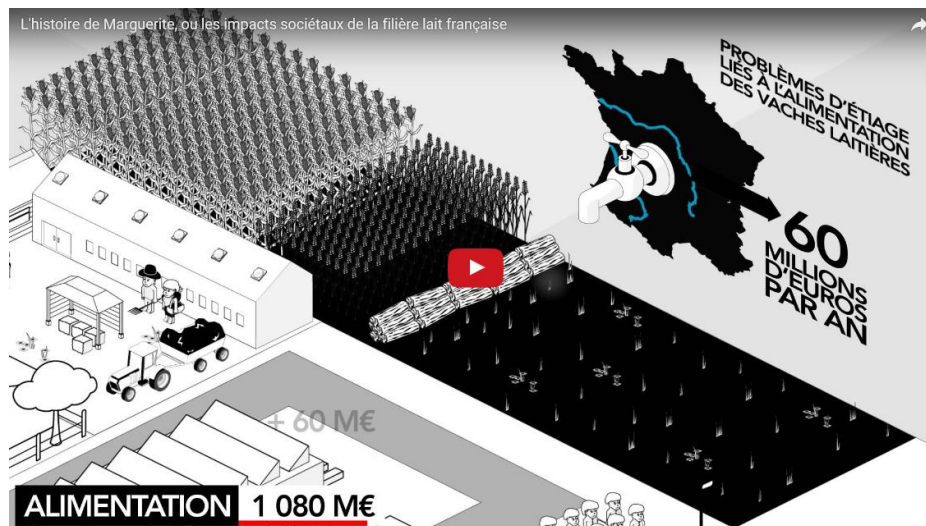
Soutenue par le MAAF, cette [compagnie](#) intervient dans les établissements scolaires (collèges et lycées) avec humour et panache !

☞ L'agriculture urbaine présentée aux ados

Le nouveau dossier du mois « **L'agriculture s'invite en ville** » du site [M'Ta Terre](#) (site dédié aux collégiens et lycéens) propose une présentation du sujet.

Retrouvez aussi des spots anti-gaspi de Youtubeur et pleins d'autres infos pour sensibiliser les jeunes.

- 👉 Vidéo du **BASIC** sur les impacts sociétaux de la filière Lait
Grâce à Marguerite, découvrez le lait, sa vie, son œuvre, sa filière !



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