



# Alimentation Durable

## Note d'actualités

A noter !.....	1
Gaspillage alimentaire.....	2
Pratiques alimentaires.....	5
Ecoconception et filières .....	7
Projets Alimentaires Territoriaux .....	8
Appels à projets.....	8
Communication .....	8
En bonus.....	9

### A noter !

#### 🔑 Lancement de l'appel à projets du PNA, édition 2019-2020



Dans le cadre du nouveau [Programme National pour l'Alimentation et la Nutrition](#), qui articule les nouveaux Programme National pour l'Alimentation (PNA) et Programme National Nutrition Santé (PNNS) pour la période 2019-2023, le MAA lance le [6ème appel à projets national](#) en partenariat avec le ministère des solidarités et de la santé et l'ADEME, avec une

enveloppe en hausse de 2 millions d'euros. Il vise à soutenir des projets d'intérêt général répondant aux enjeux sanitaires, socio-économiques et environnementaux de l'alimentation, s'inscrivant dans l'une des deux thématiques suivantes :

- **L'émergence de nouveaux PAT**, prenant notamment en compte l'approvisionnement de la restauration collective, la réduction du gaspillage alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire ;
- **Le développement de projets répondant aux enjeux du PNA** concernant la justice sociale, l'éducation alimentaire et l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM pour la restauration

collective. Il devra s'agir de **projets d'essaimage** de projets existants ou de mise en œuvre de nouveaux **projets pilotes innovants**.

L'ADEME soutiendra les projets comportant une **dimension environnementale forte**, notamment dans le cadre de la **lutte contre le changement climatique et les transitions agricoles et alimentaires**.

Date de clôture des candidatures : 25 novembre 2019

Pré-sélection : fin janvier 2020

Annonce publique des résultats : printemps 2020, lors d'une journée d'échanges dédiée au PNA

Consulter [le cahier des charges](#) et accédez au [site de dépôt des dossiers](#)

### **Une boîte à outil ADEME pour les acteurs de la restauration collective**



Afin notamment d'accompagner les acteurs de la restauration collective dans la mise en œuvre de la loi EGALIM, la boîte à outils OPTIGEDE de l'ADEME s'enrichit d'une rubrique « [alimentation durable et gaspillage alimentaire](#) », et comporte un onglet « [restauration collective](#) ». Vous y retrouverez le cadre réglementaire, de nombreux retours d'expériences, mais également des outils pratiques et méthodologiques, autour de différentes thématiques, notamment la lutte contre le gaspillage alimentaire, les approvisionnements, l'évolution des régimes, et ce, à l'usage de différents types d'acteurs.

En cohérence avec les actions des membres du CNRC – Conseil National de la Restauration Collective – cette plate-forme renvoie à la fois vers des outils développés par l'ADEME mais également vers les sites et ressources de nombreux partenaires.



## Gaspillage alimentaire

### **Guide « réduire le gaspillage alimentaire dans l'artisanat des métiers de bouche »**



Réalisé en partenariat avec la chambre des métiers et de l'artisanat, la région et la Direction Régionale ADEME Nouvelle aquitaine, ce [guide](#) fait suite à un audit auprès d'un grand nombre d'entreprises pour mieux comprendre l'impact de leur gaspillage sur leur développement économique et d'identifier les solutions pour y répondre.

Complété par un [autodiag](#) de quelques minutes, n'hésitez pas à le tester !

### 👉 Défi « zéro gaspi alimentaire » dans les collèges

A l'occasion de la rentrée scolaire, le Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation et le ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse lancent le [défi « zéro gaspi alimentaire »](#). Il s'agit d'encourager des projets permettant l'appropriation et l'émulation des élèves en lien avec l'équipe éducative. Une première phase expérimentale est lancée pour l'année scolaire 2019-2020 dans les régions Nouvelle Aquitaine et Normandie (le défi sera ensuite étendu au niveau national).



### 👉 Un kit éducatif clé en main pour les primaires et collèges : « C'est fini, zéro gaspi ! »

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'International Food Waste Coalition ont lancé ensemble une initiative qui associe l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire (élèves, enseignants, équipes de cuisine et de cantine, municipalités et producteurs locaux) pour redonner de la valeur à la nourriture et réduire le gaspillage alimentaire dans les écoles primaires et secondaires. Cela prend la forme d'un [Kit éducatif](#) sur la réduction du gaspillage alimentaire destiné aux établissements d'enseignement primaire et secondaire. Ce kit est disponible en Français et par tranche d'âge.

- [Cinq à sept ans](#)
- [Huit à neuf ans](#)
- [Dix à treize ans](#)
- [Quatorze ans et plus](#)



Il est complété par un [guide de collaboration](#) qui permet à tous les acteurs de la restauration scolaire de travailler ensemble pour réduire le gaspillage alimentaire des champs jusqu'aux cantines scolaires, ainsi que d'outils ([posters](#) de sensibilisation, [flyer](#) « 9 astuces », méthodologies de pesées, tableur Excel, support Powerpoint pour former les équipes).

Pour en savoir plus : Thomas Candéal IFWC [thomas.candéal@internationalfoodwastecoalition.org](mailto:thomas.candéal@internationalfoodwastecoalition.org)

### 👉 Les grandes entreprises de Paris-La Défense se mobilisent contre le gaspillage alimentaire !

L'association « [la Défense des aliments](#) » a été créée en 2018 dans le but de mobiliser les grandes entreprises de ce quartier d'affaires emblématiques à la lutte contre le gaspillage alimentaire. S'en est suivi un audit sur 5 entreprises avec des résultats très intéressants. Les résultats sont aujourd'hui partagés avec la mise à disposition d'une boîte à outils et un [guide pratique](#) pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration d'entreprise.



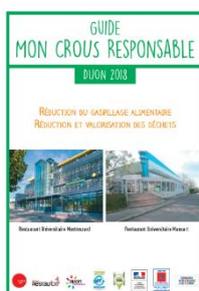
## 👉 Une BD à Croquer

Découvrez « [une BD à croquer](#) » qui s'inscrit dans un programme pédagogique sur l'alimentation et la gestion des déchets visant à mobiliser de jeunes collégiens dans la conception et le suivi de réalisation d'une bande dessinée et du document pédagogique qui l'accompagne. Ainsi, six classes de 3 collèges du PETR du Doubs Central ont participé à la création de la bande dessinée.



La finalité de [ce projet](#) est de contribuer à une meilleure prise en compte des enjeux liés à l'alimentation et aux déchets qu'elle génère, et ainsi d'encourager les familles, et notamment les adolescents, à l'adoption de comportements plus responsables, vis-à-vis d'eux-mêmes, des autres et de l'environnement.

## 👉 Guide « [Mon CROUS responsable](#) »



A la fois soutien méthodologique et technique, [ce guide](#) s'adresse aux porteurs et futurs porteurs de tels projets : membres des CROUS (directeurs, gestionnaires, responsable qualité, agents de cuisine...), collectivités et leurs partenaires. La méthode et les recommandations proposées s'appuient sur l'expérience du CROUS de Dijon engagé dans une démarche globale réalisée sur la réduction du gaspillage alimentaire, le tri et la prévention des déchets.

## 👉 Des guides anti-gaspi pour les métiers de la restauration

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie en Vendée (UMIH 85) s'est associée avec le groupement de collectivités réunies au sein du programme des Territoires Zéro Déchet, Zéro Gaspillage du littoral vendéen pour accompagner les établissements volontaires à lutter contre le gaspillage alimentaire. Suite à l'accompagnement de 5 restaurateurs « pilotes » [4 guides](#) adaptés aux principales typologies de restauration ont été rédigés pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

- [La restauration traditionnelle](#)
- [Les hébergements avec restauration](#)
- [Les cafétérias](#)
- [Les crêperies](#)



## 👉 Guide lutte contre le GA dans les EHPAD du Finistère

Après une expérimentation menées sur 3 EHPAD dans le Finistère, le SYMEED 29 diffuse les résultats des actions testées et mises en place dans un guide « [pour un EHPAD zéro gaspillage](#) ».



## Pratiques alimentaires

### 👉 Publication du rapport de l'étude ADEME « alimentation et coût des externalités environnementales »

La loi EGALIM introduit, dans son article 24, la possibilité d'intégrer dans les 50% de produits plus durables et de qualité, les « produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ».

Réalisé par LE BASIC pour l'ADEME, cette [étude](#) a permis de préciser les notions en jeu et d'identifier les méthodologies et sources de données existantes pouvant être intégrées dans des appels d'offres publics pour prendre en compte cette notion.



L'étude met en évidence qu'en l'absence d'un outil national, simple d'utilisation et pédagogique, il est juridiquement risqué aujourd'hui de s'appuyer sur cette modalité de sélection des produits alimentaires plus respectueux de l'environnement dans les marchés publics.

Le développement d'un référentiel ou méthodologie officielle est possible d'ici 2 à 3 ans sur un champ restreint, sous réserve d'une volonté politique forte et de la mobilisation de moyens dédiés, comprenant une phase pilote, puis un déploiement, en concertation avec l'ensemble des parties prenantes. Des travaux complémentaires seront nécessaires pour étendre les produits et externalités couvertes.

### 👉 Avis de l'ANSES sur l'actualisation des repères alimentaires de certains groupes de populations

Après la parution, en 2017, d'un avis pour l'actualisation des repères pour les adultes (qui a donné lieu aux nouvelles [recommandations de Santé Publique France](#) en 2019, intégrant par exemple la consommation de légumes secs, de pain complet, d'aliments bio...), l'ANSES a publié des avis pour différentes populations spécifiques : [les enfants \(4-17 ans\)](#) et [les jeunes enfants \(0-3 ans\)](#), [les femmes enceintes et allaitantes](#), [les femmes à partir de la ménopause et les hommes de plus de 65 ans](#).

Ces avis seront également à terme traduits sous forme de repères, mais on peut d'ores et déjà retenir que les recommandations valables pour les adultes le sont également pour les enfants, en adaptant les portions aux besoins énergétiques propres à chaque âge, et pour les personnes âgées.

### 👉 Avis 84 du CNA relatif à l'éducation à l'Alimentation



Le CNA vient d'adopter son avis 84, relatif à l'Education à l'Alimentation. L'éducation à l'alimentation s'entend comme un processus continu, tout au long de la vie, afin d'être autonome et de se construire une vision globale de l'alimentation. Information et éducation nutritionnelle y sont intégrées, au même titre que l'éducation sensorielle ou les préférences alimentaires. Elle doit se baser sur des messages cohérents et complémentaires. Retrouvez : [l'avis n°84 « Éducation à l'alimentation »](#), le [résumé de l'avis n°84](#), le [communiqué de presse relatif à cet avis](#)

## 👉 Il y a tellement à partager dans les potagers !

Voici deux sites qui font la part belle aux potagers : partager ou vendre les fruits et légumes qu'on a en trop, créer du lien avec ses voisins, bien manger, voici des valeurs communes à ces deux initiatives qu'on vous propose de découvrir :

- [Fruitandfood](#) : nouvelle plateforme d'échanges de fruits et légumes entre particuliers
- [Le Potager d'à côté](#) permet de vendre ses surplus.



Découvrez cette initiative en vidéo :



## 👉 Guide Cantines bio : le guide pratique des élus #1



Vous êtes élus, vous vous dites qu'il est temps de faire progresser la part du bio dans les cantines de votre collectivité, mais pas quel bout commencer ? Comment éviter les pièges ? Comment faire adhérer vos équipes ? Toutes les réponses [dans ce guide](#) à télécharger de l'association Un plus bio.

Pour le commander en version papier : [contact@unplusbio.org](mailto:contact@unplusbio.org)

## 👉 Mon Restau Responsable : nouveau site en ligne !



[Mon Restau Responsable](#) est un outil gratuit destiné à accompagner les restaurants collectifs qui souhaitent proposer à leurs convives une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement. Créée en 2016, la démarche recense aujourd'hui 1009 restaurants collectifs sur le territoire français.

Quelques nouveautés à découvrir sur le nouveau site en ligne : désormais une carte interactive pour voir les restaurants engagés ainsi que leurs engagements en un click ainsi qu'un questionnaire d'auto-évaluation toujours basé sur les 4 piliers (bien-être, assiette responsable, éco-gestes et engagement social et territorial) mais intégrant les objectifs de la loi EGalim.



### 👉 Démarrage de la #MissionAlimentation de FNE

Depuis début septembre et pour 10 semaines consécutives, France Nature Environnement envoie par mail des défis alimentations et conseils hebdomadaires simples à destination du consommateur pour intégrer l'alimentation durable à son quotidien. Pour participer à cette mission, il suffit de lire et de signer [le manifeste](#). A diffuser sans modération pour renforcer les rangs et accomplir cette mission !



## Ecoconception et filières

### 👉 SAVE THE DATE : 7 février 2020, Colloque et publication des données environnementales AGRIBALYSE v3.0



Un nouvel éclairage sur nos aliments, disponible au plus grand nombre, voici la promesse des futures données AGRIBALYSE, basées sur des analyses de cycle de vie. De manière similaire à la base CIQUAL (ANSES) qui indique la qualité nutritionnelle des aliments (base du nutriscore), la future version d'AGRIBALYSE fournira les références sur l'impact environnemental de 2500 produits les plus couramment consommés en France (de la pizza au muffin au chocolat, en passant par la courgette). Rendez-vous au colloque pour tout savoir sur les nouvelles données et leurs usages potentiels. **Inscription disponible très prochainement.**

### 👉 Programme GREEN GO : vers la performance environnementale de vos produits alimentaires

L'ADEME a retenu 19 lauréats dans le cadre de son appel à projets « Green Go » pour l'amélioration de la performance environnementale de leurs produits alimentaires. Ces acteurs, TPE/PME/EIT et grandes entreprises des filières agro-alimentaires, s'engagent à intégrer la dimension environnementale dans leur stratégie de développement, et notamment dans une démarche d'innovation produit.

Les entreprises retenues, après une étape de diagnostic environnemental global, identifieront de nouvelles pistes d'écoconception et en évalueront les gains potentiels. A la suite, ils mettront en œuvre les plus prometteuses ; ces pistes touchent aussi bien les étapes de l'amont agricole, de la transformation, formulation, distribution voire commercialisation de leurs produits.

Ces 17 projets bénéficieront d'une aide financière totale de la part de l'ADEME de 840 000 euros.

Parmi les entreprises accompagnés, sont présentes : Bjorg (boisson végétale), Coquy (filiale œuf), la filiale CRC blé, Cemoi (chocolat), La Vie Claire (biscuiterie), Panzani (riz) ou Hénaff (charcuterie).

Pour en savoir plus : [le programme Green Go](#) ; [le communiqué de presse avec la liste des lauréats](#).

### 👉 MOOC : Vers la performance environnementale des produits alimentaires, par l'ADEME et AgroParisTech

Bonne nouvelle pour ceux qui auraient manqué la [première session du MOOC](#), suite aux retours très positifs des apprenants, nous avons décidé d'ouvrir une nouvelle session au printemps 2020, avec même quelques enrichissements.

## 🔗 Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective

La loi EGalim interdit l'utilisation des conditionnements en plastique à l'horizon 2025. [Agores publie le 1er livre blanc](#) consacré au sujet.

Ce document, réalisé dans le cadre d'un groupe de travail, aborde les sujets suivants :

- Etat des lieux des usages
- Les enjeux de santé environnementale
- Les enjeux du retrait du plastique en restauration collective
- Les alternatives au plastique
- Les recommandations

Une [synthèse](#) du livre blanc est en libre téléchargement.



## Projets Alimentaires Territoriaux

### 🔗 Let's Food Cities, suivi

La [newsletter 4](#) du projet Let's Food Cities nous emmène à la découverte du système alimentaire de Téhéran...



## Appels à projets

### 🔗 Lancement de l'appel à projets du PNA, édition 2019-2020

Voir zoom dans la rubrique « à noter »

## Communication

### 🔗 Retour sur les Assises territoriales de la transition agro-écologique

Vous étiez plus de 500 à assister aux 1<sup>ères</sup> Assises territoriales de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable qui se sont tenues à Montpellier du 04 au 06 février 2019.

Retrouvez sur le [site](#) toutes les interviews vidéo des intervenants, [Les présentations des conférences plénières](#) ; [Les présentations des ateliers](#) ; [Le guide du participant](#) et [La galerie photo Flickr](#).

### AGENDA

- 🔗 **7-9 octobre 2019** : [5èmes Rencontres des Villes signataires du Pacte de Milan](#) à Montpellier
- 🔗 **10 octobre 2019** : [Politiques publiques pour une alimentation bénéfique à la santé de tous et au climat](#), présentation d'une revue de publications et expérimentations (co-financée par l'ADEME et le MTES), et d'un cahier de recommandations, organisé par le RAC et Solagro, à Paris
- 🔗 **9 au 25 octobre**, [Les enjeux contemporains de l'Alimentation](#), séminaire de rentrée de la Chaire Unesco-Alimentations du Monde, Montpellier
- 🔗 **15-16 oct** : [Assises alimentation agriculture](#), Rennes
- 🔗 **16 octobre** : [Journée spéciale](#) Néo-Aquitaine organisée par le CREPAC à Angoulême + Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire

- 👉 **Du 20 au 23 octobre 2019** : [18<sup>e</sup> édition du SERBOTEL, le Salon des Métiers de Bouche, de l'Hôtellerie & de la Restauration](#), organisé au parc des expositions à Nantes
- 👉 **22 novembre 2019** : [Saisonnalité et contre saisonnalité pour une alimentation durable](#), journée de présentation des résultats et discussion du projet de recherche DIET4TRANS, réalisé par l'INRA et Eteicos avec le soutien de l'ADEME
- 👉 **28 novembre 2019** : [Colloque Reterritorialisation de l'Alimentation : quelles contributions à la durabilité des systèmes alimentaires](#), organisé par l'INRA à Paris
- 👉 **9 janvier 2019, Paris** : [Séminaire R&D Transitions écologiques, économiques et sociales](#)
- 👉 **7 février 2020** : Journée « Agribalyse v3 », Paris

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

## En bonus

### 👉 Faire sa part ? Une étude riche d'enseignement

« [Faire sa part ? Pouvoir et responsabilité des individus, des entreprises et de l'Etat face à l'urgence climatique](#) ». Sont présentées dans cette étude, 10 gestes individuels et leur poids dans l'atteinte du facteur 4. Les enjeux autour des pratiques alimentaires de chacun ressortent nettement mais tous les efforts ne reviennent pas qu'aux consommateurs. Pour atteindre cet objectif, les entreprises et les services publics ont aussi un rôle majeur à jouer. Une étude qui replace le rôle que chacun peut jouer et aide à prioriser ses actions.

