



Alimentation Durable

Note d'actualités

| | |
|--------------------------------|---|
| A noter !..... | 1 |
| Gaspillage alimentaire..... | 2 |
| Pratiques alimentaires..... | 4 |
| Ecoconception et filières..... | 4 |
| Projets territoriaux..... | 5 |
| Communication..... | 5 |
| En bonus :..... | 7 |

A noter !

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

Outil de mise en œuvre de la politique de l'alimentation, l'appel à projets national du PNA vient d'être relancé pour l'année 2017-2018. 1, 5 millions d'euros, dont 100 K euros du ministère des solidarités et de la santé et **400 K euros de l'ADEME** viendront soutenir des projets d'intérêt général, à but non lucratif, fédérateurs, démultipliables ou exemplaires.

Les moyens financiers de l'ADEME se concentreront sur des projets comportant une composante environnementale importante, qui pourra porter sur différents enjeux :

- La réduction des impacts des produits alimentaires ou la mise à disposition de produits à moindre impact (production agricole, transformation, mise à disposition des produits) ;
- L'évolution des pratiques alimentaires ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les projets favorisant une alimentation durable, portant sur plusieurs enjeux, seront privilégiés.

Les projets doivent être déposés sur le site « [mes démarches](#) » **au plus tard le 24 novembre 2017** (dossier accessible à partir de début octobre). Ils feront l'objet d'une pré-sélection régionale (par un comité régional incluant l'ADEME) avant le 10 janvier 2018, puis d'une sélection nationale. Les résultats seront annoncés au Salon International de l'Agriculture.

Pour plus d'informations, voir le [communiqué de presse](#) ou télécharger le [cahier des charges](#).

👉 **Etats Généraux de l'Alimentation**

Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA) ont été lancés le 20 juillet dernier par le ministre de l'Agriculture. Mobilisant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, ils s'organisent autour de deux grands thèmes :

- La création et la répartition de la valeur sur la chaîne agro-alimentaire ;
- Une alimentation durable, saine et accessible à tous, incluant les enjeux de la transition écologique et sociale.

Simultanément, des ateliers relais sont organisés en régions. Une consultation publique est également organisée sur internet. Toutes les infos sur le site des [EGA](#).



Gaspillage alimentaire

👉 **Etablissements de santé témoins : les lauréats**

20 Etablissements issus des 3 fédérations partenaires ont été sélectionnés parmi plus de 340 candidats ! Vous pouvez les retrouver sur la [cartographie](#) ci-dessous :



Pour rappel, l'opération « Santé Témoin – Intégrer l'économie circulaire en santé » est portée par l'ADEME, dans la lignée des autres opérations témoins déjà réalisées, et vise à démontrer

par l'exemple qu'il y a des bénéfiques, en particulier économiques, à mettre en œuvre une politique "économie circulaire" dans les établissements sanitaires et médico-sociaux.

L'opération est centrée sur 3 thèmes : **prévention et gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire et achats responsables.**

Elle s'articule autour de 5 grandes phases :

- recrutement de 20 établissements témoins – 15 établissements sanitaires et 5 médico-sociaux (Mai – Juin 2017)
- réalisation des prédiagnostics dans les établissements (Septembre – Décembre 2017)
- suivi et mise en œuvre des actions (Janvier – Juin 2018)
- récupération des données, calculs des bénéfiques et rédaction des fiches de communication (été 2018)
- diffusion des résultats (fin 2018)

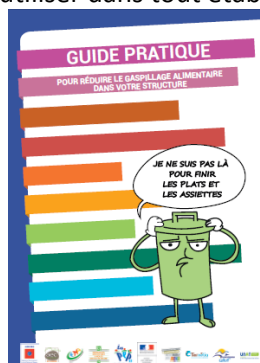
🔗 **L'UNAT AURA et ses partenaires sortent un guide contre le gaspillage alimentaire en établissement touristique**

Depuis fin 2015, l'UNAT a lancé une démarche collective sur la problématique du gaspillage alimentaire dans les établissements touristiques associatifs. Ce sont 5 associations qui ont participé à cette expérimentation, accompagnée par le cabinet d'études CENA, et co-financée par l'ADEME et la DRAAF.

Découvrez le "[Guide pour la réduction du gaspillage alimentaire en établissement touristique](#)".

Il s'agit là de travailler sur les enjeux alimentaires des structures adhérentes, en ayant une réflexion plus globale entre les circuits courts alimentaire, la logistique, les déchets, et le gaspillage alimentaire.

Des bonnes pratiques et conseils à utiliser dans tout établissement et à diffuser largement !



🔗 **Charte d'identité des REGAL : Réseaux pour Eviter le GAspillage Alimentaire**

Sur la base et en collaboration avec les réseaux existants ou en cours de création, [cette charte](#) vise à partager les valeurs et les missions de ces réseaux. L'ADEME et FNE souhaitant encourager leur développement, cette charte propose un cadre commun pour le développement de nouveau REGAL, tout en laissant place aux spécificités et partenariats locaux.

🔗 **Livret des outils pédagogiques et documentation gaspillage alimentaire**

Réalisé par IVINE et MCE, [ce livret](#) recense tous les outils pédagogiques, documentation et supports d'animation à destination des porteurs de projets (écoles, collèges, associations, collectifs... souhaitant sensibiliser les publics à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ouvrages et malles pédagogiques, livrets pratiques, kits d'animation en ligne, spectacles et animations, accompagnement des collectivités, liens vers des vidéos, une mine d'idées pour agir !



Pratiques alimentaires

- ☞ **Colloque « quels leviers pour une consommation responsable : l'exemple de l'alimentation »** organisé par le CGDD et l'INC, le 30 octobre 2017 de 9h – 12h30, à Paris. Avec la participation de l'ADEME.

Comment développer une alimentation plus responsable ? Quels rôles peuvent jouer ou jouent déjà les consommateurs et les collectivités ? Pour plus de détails ou pour participer à cette matinée de réflexions et d'échanges, Contact Institut National de la Consommation : Armelle Madelaine / 01 45 66 20 44 / a.madelaine@inc60.fr

Ecoconception et filières

- ☞ **Ecoconception des produits alimentaires : lancement des premiers projets pilotes**
Des produits alimentaires Eco-conçus sur l'ensemble de leur cycle de vie bientôt dans vos magasins. Améliorer la performance environnementale du champ jusqu'au rayon et mesurer ses progrès avec des indicateurs scientifiques et robustes, voici le pari de ces entreprises Daucy, le Gouessant, Cristal Union et Demain la Terre. L'ADEME va continuer le déploiement de projets pilotes afin de structurer et diffuser l'éco-conception dans les filières agroalimentaires en se concentrant prioritairement sur 3 régions en 2018 : Occitanie, Bretagne et Bourgogne. Affaire à suivre...
Contact ADEME : Vincent Colomb
- ☞ **Affichage environnemental : l'outil « Mieux produire » prêt à se déployer chez Casino**
Casino propose un nouvel outil permettant de déployer l'affichage environnemental. Un indicateur environnemental reflétant la performance environnementale de l'ensemble du produit (matière agricole, emballage, transport etc.) applicable sur toute la gamme alimentaire et calculable « simplement » pour tous les fabricants. Casino le déploiera sur sa MDD en 2018. Objectif : convaincre un maximum de marques et d'autres distributeurs d'utiliser le dispositif pour que les consommateurs puissent enfin comparer l'impact environnemental de tous produits alimentaires sur des bases communes... et ainsi valoriser les fabricants vraiment engagés dans le « mieux produire ».

👉 **Shoptalk, 3 jours d'échange autour de l'innovation dans la distribution et l'e-commerce à Copenhague.**

[Shoptalk Europe](#) est un grand événement pan-européen traitant de l'innovation dans la distribution et le e-commerce.

Il couvre l'évolution de la façon dont les consommateurs découvrent, cherchent et achètent les produits.

Shoptalk réunit plus de 2 000 participants, dont plus de 250 conférenciers de haut niveau, de tous les secteurs de l'industrie.

Shoptalk Europe se tiendra les 9 au 11 octobre 2017 à Copenhague.

Projets territoriaux

👉 **[Urban Food Futures](#) : Blog de communication scientifique sur l'alimentation des villes**
Il s'agit d'un outil pour aider ceux qui agissent, sur le terrain, pour que nos villes puissent nourrir leurs habitants de manière durable.

👉 **Parution Théma – L'alimentation : un nouvel enjeu de développement durable pour les territoires**



Le Commissariat général au développement durable a publié un dossier d'analyse sur l'alimentation, en la considérant comme une porte d'entrée pour mise en place de la transition écologique et solidaire des territoires. Sont détaillés le rôle des collectivités, la gouvernance alimentaire, les facteurs favorables à un système alimentaire durable territorialisé et les défis à relever.

Communication

👉 **[Etiquettable](#), le couteau suisse de l'alimentation durable**

Une application qui récapitule toutes les bonnes infos pour mieux manger : fruits et légumes de saison, poissons menacés, restaurants engagés, recettes durables etc. Disponible sur Android et Iphone, le design se veut ludique et positif, pour allier plaisir de manger, qualité nutritionnelle et préservation de l'environnement. L'application utilise notamment les données AGRIBALYSE pour faire les bilans environnementaux des recettes.



🔗 Relance de la campagne « ça suffit le gâchis » en octobre 2017

Cela se traduit par la reprise des

- 3 spots grand public en TV du 13 au 22 octobre



- 15 programmes courts entreprises sur le web du 13/10 au 08/12 et sur BFM TV du 23/10 au 19/11



🔗 Quels visuels pour parler du climat ?

Le projet Place to B, dont l'ADEME est partenaire, présente les résultats de son étude « [des images et des actes : quels visuels pour parler du climat ?](#) ». Menée auprès de 1 500 personnes, elle avait pour but de remettre en question le traitement visuel du dérèglement climatique et d'étudier les émotions véhiculées par certains types de photographies afin d'inciter le public à agir.

Présentés sous forme d'infographie très didactique, les résultats de cette étude portent également sur les messages autour de l'alimentation !



AGENDA

- **9 au 11 octobre 2017** : Shoptalk Europe
- **16 octobre 2017** : journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Du 15 octobre au 30 novembre** : festival [Alimenterre](#)
- **30 octobre 2017** : colloque CGDD – INC « quels leviers pour une consommation responsable, l'exemple de l'alimentation »

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

En bonus :

- ☞ **Coup de gueule des maraîchers qui se voient refuser leurs courgettes pas « parfaitement » calibrées**
http://positivr.fr/maraichers-bio-coup-de-gueule-buzz-facebook-legumes-moches/?utm_source=actus_lilo

- ☞ **Un blog pour être au courant des actualités de la restauration :**
<http://www.restauration21.fr/>

- ☞ **[Macdonald's lance son burger végétarien](#)** en octobre ! Après plusieurs pays européens, c'est au tour de la France de voir l'offre Mc Donalds enrichie d'un burger ouvertement végétarien.

Pour ne plus recevoir cette lettre d'actu ou au contraire y être abonné : laurence.gouthiere@ademe.fr