



# Alimentation Durable

## Note d'actualités

A noter !.....	1
Gaspillage alimentaire.....	2
Pratiques alimentaires.....	3
Projets territoriaux .....	3
Appels à projets et aides .....	4
Communication .....	5

### A noter !

---

#### **Actu Projet de loi « Agriculture et Alimentation » - suivi**

Déposé en janvier 2018, le projet de loi « Agriculture et Alimentation » a été débattu à l'Assemblée du 22 au 30 mai, puis au Sénat du 26 juin au 2 juillet. Une Commission Mixte Paritaire a été nommée, pour proposer un texte sur les dispositions restant en discussion qui devra être revoté par les 2 Assemblées, en fin d'été. Un certain nombre de dispositions ne sont donc pas encore stabilisées.

Projet de loi (différentes versions selon les étapes du processus législatif), étude d'impact, amendements déposés et calendrier à retrouver sur le [site de l'Assemblée](#).

#### **Save the date ! Plusieurs événements à venir en partenariat avec l'ADEME**

##### **3 au 7 octobre 2018 – Nantes Food Forum**



Organisé par Le Voyage à Nantes et Alimentation Générale (avec un soutien financier de l'ADEME), cet événement local et international s'adresse tant aux particuliers qu'aux professionnels, au travers de 5 jours de colloques, rencontres, tables-rondes, master-class... autour de l'alimentation durable.

Voir les informations [sur le site](#).

👉 **29 janvier 2019 – Rencontres de l'Alimentation Durable**



Les 2èmes Rencontres de l'Alimentation Durable, organisées par la Fondation Carasso et ses partenaires – dont l'ADEME, se tiendront le **29 janvier 2019 à Paris**, sur le thème « **Partager les expériences, inspirer la transition** ».



Découvrez des initiatives exemplaires et inspirantes, des recherches scientifiques majeures, et échangez avec d'autres acteurs progressistes de l'alimentation durable : l'enjeu est de réunir et de décloisonner des communautés d'acteurs qui s'engagent pour accélérer la **transition vers des systèmes alimentaires plus durables**, en facilitant les points de convergence entre leurs initiatives et en contribuant à développer une analyse partagée en faveur d'un changement de paradigme, sur la base de connaissances scientifiques. N'hésitez pas à consulter le [site pour découvrir l'événement](#) et pensez à [demander votre invitation](#) (nombre de places limitées !).

👉 **5 et 6 février 2019 – Assises territoriales de la transition agro-écologique et de l'alimentation durables**



Organisées à Montpellier les 5 et 6 février 2019, par Montpellier Méditerranée Métropole, Agropolis International, le CNFPT et Terres en Villes et avec le soutien de plusieurs partenaires – dont ADEME, cette rencontre participative abordera les leviers dont disposent les territoires pour construire des systèmes alimentaires durables des points de vue environnemental, social, sanitaire, nutritionnel et économique. Deux jours d'échanges précédés d'une après-midi de visites de terrain le lundi 4 février 2019.

Prochainement plus d'informations sur le [site internet](#).

A noter : [l'appel à contributions](#) est ouvert jusqu'au 31 juillet !

## Gaspillage alimentaire

👉 **Boite à outils pour les diag' en restauration collective collège et lycée « Grand Est »**



La DR et la DRAAF Grand Est ont lancé une **boîte à outils « stop au gâchis dans les établissements scolaires**», à retrouver [sur le site](#).

- Son objectif : avoir tout en mains pour mettre en oeuvre facilement et efficacement des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans un établissement d'enseignement secondaire (collèges et lycées).
  - La cible : **directeur, gestionnaire et chef de cuisine**.
  - La boîte à outils contient des fiches méthodologiques, des exemples d'actions, des modèles d'enquêtes, des tableurs d'analyse, un kit de communication...
  - Elle s'appuie sur les résultats d'une expérimentation menée en 2015/2016 dans 10 établissements champardennais (chiffres, actions mises en oeuvre).
  - Elle répond à un besoin exprimé par les établissements.
  - Et elle peut potentiellement intéresser tous les établissements en France ;)

## Pratiques alimentaires

---

### 👉 **Enquête 2018 – Observatoire national de la restauration collective bio et durable**

En réponse à l'ambition d'une amélioration de la qualité de l'alimentation en restauration collective, Un Plus Bio, associée à Ecocert et au programme de recherche Lascaux, lance l'**enquête 2018 de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable**, avec un questionnaire en ligne poursuivant avec plusieurs objectifs :

- Le suivi de l'état et de l'évolution des cantines engagées dans cette démarche,
- La connaissance et l'évaluation des outils, des leviers et des freins existants
- La compréhension des politiques publiques sur lesquelles les collectivités s'appuient.



Toutes les collectivités et plus généralement les responsables de restaurants collectifs, quel que soit leur niveau d'engagement, sont invités à compléter le questionnaire sur le site de [l'Observatoire](#), avant le **10 septembre 2018**. Les résultats seront publiés lors des Rencontres nationales du Club des Territoires, le 7 novembre prochain à Paris.

A retrouver sur le site, l'analyse des [résultats de l'enquête 2017](#), qui apporte des éléments sur le coût du bio dans les repas et leur provenance !

### 👉 **Infographie de l'Observatoire des Ethiques dans l'alimentaire**

Une [infographie](#) synthétique de l'Obsoco, pour présenter l'intérêt croissant des français à l'alimentation, la part des différents régimes particuliers etc...

## Projets territoriaux

---

### 👉 **Mon Restau Responsable impulse une dynamique territoriale sur Angers**



Le 5 juin dernier a eu lieu une opération d'envergure sur le territoire d'Anjou : l'engagement simultané de 77 restaurants dans la [démarche « mon restau responsable »](#), démarche de progrès initiée par la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) et le réseau Restau' Co. Ce sont engagés plusieurs acteurs clés du territoire : la Mairie d'Angers avec l'EPARC sur l'ensemble de ses écoles, le Conseil Départemental qui engage 10 de ses collèges, l'Hôpital d'Angers, le CROUS, l'ADEME (restaurant du siège social), la Caisse des Dépôts et Consignations, l'ACEP49 (maisons de retraite), l'Association Petite Enfance (crèches), l'Institut Montclair.

Après une conférence de presse le matin, en présence d'Arnaud Leroy président de l'ADEME, Audrey Pulvar présidente FNH et Matthieu Orphelin député du Maine-et-Loire entre autres, les différentes séances d'engagements se sont succédées au sein de chaque structure, jusque la cérémonie de clôture à la Caisse des Dépôts d'Angers, où eu lieu la remise du logo « Ici, mon restau s'engage dans la démarche » à chacune d'entre elle.

## Appels à projets et aides

---

### 👉 [Appel à projets Gaspillage alimentaire](#) en région Centre Val de Loire

Pour les entreprises, collectivités et associations, deux vagues de candidatures : 2<sup>ème</sup> vague jusqu'au 21 septembre 2018

### 👉 [Appel à projets Economie Circulaire](#) en Corse

Pour les entreprises, collectivités et associations, 2<sup>ème</sup> session jusqu'au 7 septembre 2018  
Gaspillage alimentaire et PAT entrent dans le champ de cet appel à projets !

### 👉 **Concours d'innovation – programme investissements d'avenir – 2<sup>ème</sup> vague**

Ce concours, lancé en décembre 2017, vise à soutenir des projets innovants portés par des PME et start-ups, et à favoriser l'émergence de champions français d'envergure mondiale, dans de nombreux domaines (voir le [communiqué de presse](#)).

La deuxième vague du concours est ouverte **entre le 9 juillet 2018 et le 9 octobre 2018**. Les lauréats se voient proposer un cofinancement de leurs projets de recherche, développement et innovation, dont les coûts totaux se situent entre 600 000 et 5 millions d'euros. Ils doivent contribuer à accélérer le développement et la mise sur le marché de solutions et technologies innovantes, sur les thématiques suivantes :

- thématiques opérées par l'ADEME –[voir le détail](#) :
  - performance environnementale des bâtiments
  - industrie, agriculture et sylviculture éco-efficientes
  - économie circulaire
  - expositions chroniques et risques sanitaires
- thématiques opérées par BPI France : [voir le détail](#)
  - numérique
  - espace
  - santé
  - société inclusive
- thématique opérée par France Agrimer : [voir le détail](#)
  - Alimentation intelligente



### 👉 **Le portail des [aides « économie circulaire »](#) du MTES**

Depuis le mois de mai, les dispositifs d'aide classés par échelle, par domaine thématique et par type sont rassemblés sur ce site. Grâce au moteur de recherche, le porteur de projet peut identifier rapidement l'ensemble des dispositifs, consulter les fiches descriptives détaillées et contacter directement le porteur de l'aide. Le Portail intègre également une dimension participative car les entreprises ont la possibilité d'évaluer les aides dont elles ont bénéficié.

## Communication

---

☞ **[Vidéo ARPE PACA](#) : une restauration collective durable : mode d'emploi**

Voici une vidéo qui illustre bien les dynamiques de territoire : un gestionnaire de cantine nous dit tout sur comment mettre un projet de restau durable en lien avec tous les acteurs. Mots clés : Lutte contre le gaspillage alimentaire, équilibre alimentaire, Achats responsables, Réglementation sanitaires, préservation ressources et terres agricoles, local, terre de liens, PAT (bref, tout y est 😊)

☞ **Colloque « La distribution alimentaire face au défi environnemental » du 19 juin 2018**

A retrouver sur le [site du colloque](#) qui a réuni plus d'une centaine de participants à Rennes : les fiches « défi éco-actions » relevé par 7 magasins et des liens utiles !

### AGENDA

- Le 18 septembre à Angers : **journée d'actualité « lutte contre le GA : un levier stratégique de développement territorial »**. Rencontre nationale organisée par le CNFPT réservée aux collectivités et acteurs en lien (contact : [daniele.lebailly@cnfpt.fr](mailto:daniele.lebailly@cnfpt.fr) )
- 21 septembre à Montpellier : 13<sup>ème</sup> journée AFM du Marketing Alimentaire à Montpellier
- [Nantes Food Forum](#) du 3 au 7 octobre 2018
- 11 octobre 2018, Paris : colloque sur la place des produits animaux et végétaux dans l'alimentation (Inra, Institut Carnot – Qualiment)
- [ProspectivESS Agricultures et alimentation durables](#) : à Paris le 15 novembre
- **29 janvier 2019**, [2èmes rencontres de l'alimentation durable](#), Fondation Carasso
- **5 et 6 février 2019**, [Assises de l'alimentation et l'agroécologie, Montpellier](#)

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