



Alimentation Durable

Note d'actualités

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

A noter !

🔑 **Etats Généraux de l'Alimentation et Projet de loi « Agriculture et Alimentation » - suivi**

Après un passage la Commission du Développement Durable en mars, et par la Commission des Affaires Economiques en avril, le projet de loi « Agriculture et Alimentation » ([texte issu de la Commission des Affaires économiques](#)) est débattu à l'Assemblée du 22 au 29 mai. L'article 11, portant notamment sur la restauration collective, a été renforcé.

Projet de loi, étude d'impact, amendements déposés, suivi des débats et calendrier à retrouver sur le [site de l'Assemblée](#).

🔑 **Appel à contributions : 1ères assises territoriales de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable**

L'ADEME est partenaire **des premières assises territoriales de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable les 5 et 6 février 2019 à Montpellier** co organisées par Montpellier

Méditerranée Métropole, le CNFPT (Centre national de la fonction publique territoriale), Agropolis international, et l'association Terres en villes.

Le développement des initiatives locales et durables, l'implication des collectivités et le renforcement des synergies entre acteurs sont de véritables leviers pour co-construire des stratégies territoriales en faveur de systèmes alimentaires durables.

La thématique sera déclinée à travers des tables rondes, conférences et ateliers. Ces derniers seront construits à partir des propositions issues du présent appel à contributions ouvert aux collectivités locales, associations, chercheurs, partenaires institutionnels et économiques.

Les propositions devront s'inscrire dans les axes déclinés dans l'appel à contributions joint et seront sélectionnées par le comité de pilotage. Elles sont à adresser par mail **avant le 25 juin 2018** à l'adresse suivante : contributions@assises-agroecologie-alimentationdurable.fr

🔗 **Appel à Manifestation d'intérêt pour des projets pilotes d'écoconception dans les filières agro-alimentaires - Green-Go : Vers la performance environnementale de vos produits alimentaires.**

Dans la continuité des premiers projets lancés en 2017, l'ADEME souhaite accompagner en 2018, 4 à 6 nouveaux projets d'écoconception avec des acteurs « matures » sur la thématique. Ces projets doivent permettre aux porteurs de progresser sur la performance environnementale de leur gamme, et à l'ADEME d'obtenir des retours d'expérience. Candidatures à envoyer d'ici le 15 juin. Plus de détails [ici](#)



Gaspillage alimentaire

👉 **Une [boîte](#) à outils dédiée aux établissements de santé**

À l'occasion d'une rencontre régionale coorganisée par l'ADEME, l'Agence régionale de santé (ARS) et le Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire (RÉGAL) Normandie en février 2018, une vingtaine d'ateliers participatifs, animés en méthode d'intelligence collective, ont produit des recommandations et des pistes d'actions qui ont été synthétisées dans une [boîte à outils](#) sur 5 grands thèmes :

- Comment réaliser un diagnostic antigaspi en mobilisant les ressources et en les sensibilisant ?
- Comment optimiser l'organisation des commandes ?
- Comment adapter l'environnement des prises de repas ?
- Comment favoriser un achat de qualité ?
- Comment avoir une bonne connaissance du patient/résident pour adapter les actions ?

👉 **Une formation pour les restaurants commerciaux**

UMIH Formation, organisme de formation de l'UMIH et Butterfly Tourism ont mis en place un partenariat pour proposer aux restaurants et aux hôtels un programme de formation sur la réduction des déchets, du gaspillage alimentaire et des coûts associés. Cette formation directement réalisée dans les établissements se déroule sur deux jours. Elle permet de quantifier les déchets consommés (en kg et en euro), d'identifier la part gaspillée et de réduire les déchets et les coûts associés grâce à des actions correctrices, simples et concrètes. [Pour en savoir +](#)

👉 **Une vidéo de retour d'expérience d'action en collège dans le Grand Est**

Les élèves du dispositif ULIS de Wissembourg ont réalisé une [vidéo](#) sous forme d'enquête journalistique mettant en avant les actions menées au collège pour lutter contre le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire. Encore de bonnes idées à consulter !

👉 **Et pour ceux qui veulent encore plus de retours d'expériences : [16 octobre.fr](#)**



Toujours riche d'information et de retours d'expériences, n'hésitez pas à vous abonner à cette news letter en ligne destinée aux acteurs de l'anti-gaspi, très complémentaire de celle de l'ADEME !

Ecoconception et filières

👉 **SOCLE : intégration du carbone du sol dans les bilans environnementaux**

Bien intégrer l'impact des pratiques agricoles et du changement d'occupation sur les stocks de carbone biogénique dans les bilans environnementaux, voici le défi du projet SOCLE. Les résultats de ce projet de recherche porté par Arvalis et le CIRAD sont disponibles après 3 ans de recherche intensive. Pour les curieux, [une synthèse](#) et pour les courageux, le rapport [complet](#) (Rubrique : Résultats AGRIBALYSE 2). Contact ADEME : Vincent COLOMB

🔗 Conclusion du Product Environmental Footprint Européen

La conférence de clôture a été l'occasion de faire le bilan de ce grand projet européen, visant à harmoniser l'évaluation environnementales des produits sur les marchés européens. Il a couvert 10 catégories de produits alimentaires. Basé sur l'approche des Analyse de Cycle de Vie, ce travail a vocation à soutenir la transition environnementale des marchés de bien et de service européens. Les travaux pourront maintenant être repris par les acteurs privés et les futurs politiques publiques dans une phase de poursuite du projet. Tous les détails [ici](#).

Contacts ADEME : Olivier Rethore (SPEM) /Vincent COLOMB (SFAB)

Pratiques alimentaires

🔗 Un guide pour les étudiants

Le REFEDD vient de publier [un guide « alimentation durable »](#) conçu pour les associations étudiantes comme support à leur projet d'alimentation responsable au sein de leur campus.



Projets territoriaux

🔗 L'alimentation, grande cause régionale en Occitanie en 2018



La [région](#) Occitanie a fait de l'alimentation sa grande cause régionale en 2018, avec notamment une enquête large auprès des habitants avant de lancer son Plan.

Côté [restauration collective](#), l'objectif est d'atteindre notamment 40% de produits bio et locaux dans les cantines des lycées (25 millions de repas par an) d'ici 2021, contre 16% actuellement. 2,2 millions d'euros sont prévus pendant deux ans pour accompagner

la formation des personnels et endosser le surcoût de 15 centimes par repas dès la rentrée 2018.

Et côté [agriculture](#), la région a lancé son Plan B'IO fin 2017 et a annoncé qu'elle mobilisera 1 million d'euros supplémentaires pour compenser le désengagement de l'Etat de l'aide au maintien en agriculture bio. Elle a lancé un [appel à projets](#) pour soutenir l'investissement des exploitations bio et un « [Pass Expertise bio](#) » pour accompagner l'exploitant agricole dans son projet de conversion. Enfin, la Région a soutenu la réunion des acteurs de la filière dans une association unique, Interbio Occitanie, présentée fin 2017 au salon REGAL.

🔗 Mon Restau Responsable impulse une dynamique territoriale sur Angers



Le 5 juin aura lieu la première journée territoriale d'engagement de Mon restau responsable (de la FNH et Restau Co) . Sont en effet engagés dans la démarche 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.

Appels à projets

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

Pour les entreprises, collectivités et associations, deux vagues de candidatures :

2^{ème} vague jusqu'au 21 septembre 2018

Communication

AGENDA

- **Le 3 juin à Paris, Forum météo-climat** : débat « [bon dans l'assiette et pour la planète ?](#) »
- **Le 12 juin à Paris, Unesco** : [Rencontres de la Fondation Bonduelle sur le thème « Ville et agriculture, rapprochement ou distanciation ? »](#),
- **Les 12 et 13 juin à Paris** : Colloque « [Climat 2050, vers un monde décarboné](#) »
- **Les 13 et 14 juin à Castanet-Tolosan** : journée d'étude « [agriculture urbaine depuis la métropole toulousaine à l'échelle globale](#) »
- **Le 19 juin à Rennes** : « [La distribution alimentaire face au défi environnemental : pouvez vous en faire l'économie ?](#) »
- **Le 26 juin à Lyon** : « [colloque Aliment'action : pari collectif sur les jeunes !](#) »

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

Zoom sur le colloque ADEME : La distribution alimentaire face au défi environnemental : pouvez-vous en faire l'économie ?

Entre le drive, la livraison à domicile, le développement des coopératives citoyennes et l'engouement pour le bio, le monde de la distribution est en pleine mutation. Dans le même temps, la prise de conscience environnementale et sociétale des citoyens est une réalité : gaspillage alimentaire, gestion des déchets, réduction des pesticides, solidarité avec le monde paysan...les consommateurs sont tiraillés entre l'envie d'une distribution disponible 24h/24h à domicile, et la nécessité de s'alimenter mieux et de manière responsable.

Comment intégrer ces nouvelles attentes dans la stratégie de distribution alimentaire ? L'engagement environnemental est-il compatible avec la préservation d'objectifs financiers ? Les distributeurs peuvent-ils faire l'impasse sur ces questions écologiques et sociales ?



En bonus :

☞ **Chaire Unesco : Les aliments Voyageurs**

Chaque année, la Chaire Unesco « Alimentations du Monde », aborde lors d'un colloque un sujet lié à l'alimentation.

Vous n'avez pas pu assister au colloque du 2 février sur les Aliments voyageurs ? Retrouvez en [vidéo](#) : un résumé de 7 minutes et les interventions, ainsi qu'une synthèse du colloque.

☞ **Chaire Unesco : Journée des Innovations pour une alimentation durable**

Le Mastère spécialisé « Innovations et politiques pour une alimentation durable » organise chaque année une journée des innovations pour une alimentation durable.

Dans un [format original et dynamique](#) basé sur des courtes vidéos, les 25 étudiants de la promotion 2017-2018 des formations [ISAM-IPAD](#) ont analysé et présenté, le 05 avril 2018, des innovations, déjà développées ou encore à l'état de concept, susceptibles de jouer un rôle dans le renforcement de la durabilité des systèmes alimentaires.

Cinq thématiques ont été balayées, en lien avec les déchets, l'insertion, les acteurs publics, les circuits de distributions, le collectif au service de la durabilité.