

Alimentation Durable

Note d'actualités

Gaspillage alimentaire.....	1
Pratiques alimentaires.....	3
Ecoconception et filières.....	5
Appels à projets.....	6
Communication.....	6
En bonus.....	7

Gaspillage alimentaire

🔑 Etude IAA témoins : les résultats !

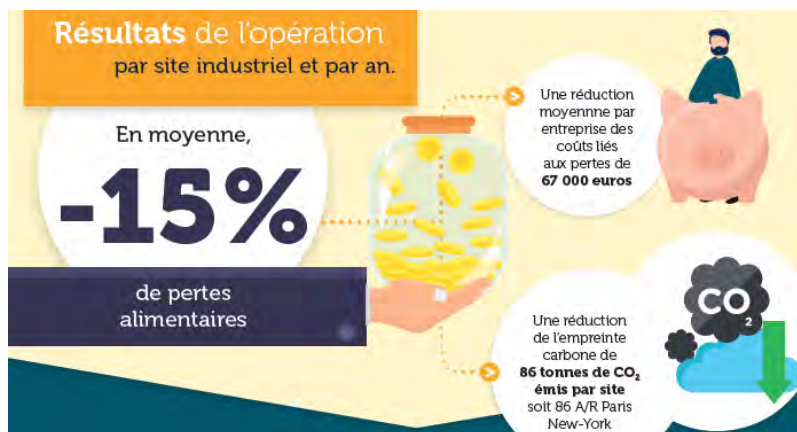
Après 18 mois d'étude, les résultats de l'opération « industries agroalimentaires : moins de pertes pour plus de performances économiques » ont été dévoilés le 12 mars.

Les 19 entreprises sélectionnées ont fait l'objet d'un diagnostic préalable afin d'évaluer le poids des pertes, calculer son coût, évaluer les impacts environnementaux et appréhender les causes.



A partir de ce constat, un plan de 3 à 10 actions pour agir sur les sources ont été mises en place avec deux objectifs :

- Réduction des pertes alimentaires
- Amélioration de la valorisation des pertes



Retrouvez le dossier de presse, les fiches actions, les fiches entreprises, l'infographie et [l'étude complète](#) sur le site de l'ADEME .

👉 **Les lauréats de l'appel à projet « Maison Gourmande et Responsable »**

Ce sont finalement 525 maisons de retraites réparties sur toute la France qui ont été retenues dans le cadre de l'appel à candidature visant à accompagner les EHPAD dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la dénutrition. L'opération démarre ainsi officiellement avec l'organisation des rencontres régionales. La liste des établissements retenus est disponible sur le [site du projet](#).



👉 **Etude COMERSO « Distribution / retail : objectif zéro déchet »**

Etude [COMERSO-IPSOS](#) présentant l'état des lieux des pratiques anti gaspillage et de valorisation des invendus et des déchets menées actuellement par les acteurs du retail en France.

👉 **Guide « Réduire le GA en EHPAD » par l'ARS PACA**

L'objectif de ce [guide](#) est de capitaliser le retour d'expérience des actions conduites dans 2 EHPAD dans le cadre d'un appel à projet régional, et de proposer quelques recommandations pour la mise en place de démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire



👉 **Le FLW standard en Français !**

Grace à nos amis Québécois de Recyc-Québec, le sommaire exécutif du FLW Standard a été traduit en Français ! Une très bonne occasion de prendre connaissance pour les non anglophone de la [Norme de comptabilisation et de déclaration des pertes et gaspillages alimentaires](#)

👉 Le livre blanc dédié aux dates de péremption

Too Good To Go ne se contente pas d'être l'appli n°1 pour la récupération des invendus des commerçants, cette start-up se positionne pour faire évoluer les dates de péremption. Au travers d'un [livre blanc](#) très documenté, plusieurs recommandations très concrètes sont proposées.



👉 Découvrez Solidarifood, association Angevine anti-gaspi

Née en 2015, cette association met tout en œuvre pour accompagner les acteurs d'Angers et ses alentours dans la lutte anti-gaspi.

Découvrez leurs outils d'accompagnement et leur projet de plateforme numérique Eco-Glan' sur leur [site internet](#).



👉 Lancement du REGAL à La Réunion

La réunion de lancement du REGAL de l'île de la Réunion a eu lieu le 8 février dernier. Très prometteur, avec des acteurs ambitieux et dynamique, ce nouveau dans la famille des REGAL sera à suivre de près ! [Pour en savoir plus](#).

Pratiques alimentaires

👉 Lancement de l'enquête annuelle de l'Observatoire de la Restauration Collective Bio et Durable

Un Plus Bio en partenariat avec ECocert, AGORES et le CELT, lance la **2^e enquête annuelle** de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable. Toutes les structures de restauration collective, qu'elles soient ou non engagées dans une démarche vers plus de durabilité, sont invitées à répondre à cette enquête ! On retrouvera également sur le site les résultats de l'enquête 2018. [Vidéo de présentation](#) et [Site de l'observatoire et lien pour participer à l'enquête](#)



👉 Empreinte énergie et carbone de l'alimentation



Après 2 ans de travaux, un consortium de recherche (CIRED, Solagro, CNRS, Philabs, Fire, IDDRI, SMASH) a produit de nouvelles données sur l'empreinte carbone et énergie de l'alimentation des français. Ces travaux confirment l'importance des enjeux agricoles dans la chaîne agro-alimentaire, et la nécessité de travailler simultanément sur l'amélioration des pratiques – notamment l'agro-écologie, et les évolutions de régimes alimentaires. Du côté des transports, le poids des importations dans le trafic est souligné.

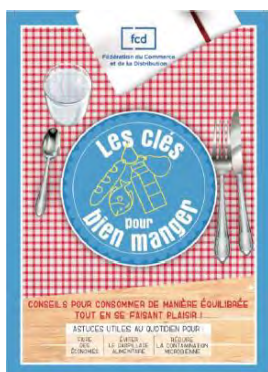
Accès à [l'infographie](#) et la [synthèse de l'étude](#).

👉 3 minutes pour comprendre pourquoi changer notre système alimentaire

Challenge réussi pour FNH qui présente [une vidéo](#) très didactique autour de cet enjeu majeur. A utiliser sans modération !



👉 « Les clés pour bien manger », un guide de la FCD



En s'inspirant des constats et recommandations issus des États Généraux de l'Alimentation ainsi que du groupe de travail du Conseil National de l'Alimentation, la FCD publie aujourd'hui son guide [Les clés pour bien manger](#). Ce guide de recommandations a été rédigé à destination de tous, avec l'objectif de le rendre accessible dès le plus jeune âge, afin de pouvoir sensibiliser toutes les générations, à travers trois grandes thématiques :

- Des conseils pour manger de manière équilibrée au quotidien
- Les bonnes pratiques d'hygiène à respecter au quotidien (comprendre les dates de durabilité, éviter les contaminations, bien stocker et cuire les aliments, gérer les restes....)
- Des conseils pour réduire le gaspillage à domicile.

Il apporte également des conseils adaptés aux situations spécifiques de chacun (âge, grossesse, allergies, budget...).

👉 Transformations sociétales et grandes tendances alimentaires

Ce [document de travail](#), produit par le CEP (Ministère de l'Agriculture), analyse six grands moteurs sociétaux qui rendent compte de certaines des transformations du système alimentaire. Ces moteurs sont présentés sous la forme de fiches proposant en quelques pages une synthèse des principales connaissances disponibles. Sont tour à tour abordés l'individualisation croissante des rapports humains, la segmentation communautaire et réticulaire du système social, les nouveaux rapports au temps et l'accélération des rythmes de vie, la féminisation de la société, la sensibilité grandissante aux questions de santé et de bien-être, et enfin l'affirmation de nouvelles représentations de la nature.



👉 La plateforme nationale des « Défis famille à alimentation positive »



Le [défi Familles A Alimentation Positive](#) (FAAP) est inspiré d'un autre défi appelé Familles A Énergie Positive (FAEP). La 1ère édition du défi Familles A Alimentation Positive s'est déroulée sur Lyon en 2012-2013 grâce au soutien de la Région Rhône-Alpes et de la Ville de Lyon. Depuis, l'opération a été déployée sur de nombreux territoires, en Rhône-Alpes et ailleurs en France ! Le principe du défi est simple : des équipes d'une dizaine de foyers (personnes seules, couples, foyers avec enfants) se regroupent pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bio et locaux tout en conservant un budget constant et en se faisant plaisir ! Le site regroupe les défis actuels et à venir en région, avec pour chacun les différents contacts, modalités d'inscription et informations complémentaires.

👉 Une Campagne de Com de la filière viande « Mangez-en mieux »

Interbev, interprofession Bétail et Viande, met en avant le flexitarisme, pour une campagne faisant la promotion de la diversité alimentaire ! Qu'est ce qu'un flexitarien ? En France, cela va du végétarien flexible, c'est-à-dire un végétarien qui s'autorise à manger occasionnellement de la viande, à l'omnivore qui réduit sa consommation, en quantité et en fréquence, pour des raisons sociétales ou environnementales. Ce qui couvre, de fait, une très grande variété de pratiques alimentaires selon le point de départ et l'appréciation de chacun ! Quelle que soit la définition, cette campagne, qui préconise une consommation de la viande privilégiant la qualité sur la quantité, souligne une évolution importante des stratégies de communication de ce secteur, avec une prise de conscience du changement profond et incontournable de nos habitudes alimentaires.

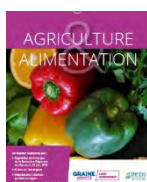


👉 Et d'autres pour la promotion des légumes !



Food Cheri, restaurant de livraison à domicile ou au bureau, [lance une campagne](#) en faveur des végétaux et du Mardi Veggie avec un slogan qui accroche « sur l'écologie, un légume peut être plus convaincant qu'un politique » !

En bonus, Scotchman et Foodchérie s'associent pour une [petite vidéo](#) pleine de piquants !



👉 Guide Agriculture et alimentation : Graine Occitanie

Un [guide](#) plein de ressources pour sur les enjeux de l'agriculture et alimentation, des initiatives de territoires et des pistes pour aller plus loin !

Ecoconception et filières

👉 Plus de 3000 inscrits sur le MOOC « Vers la performance environnementale des produits alimentaires » (formation gratuite, flexible, ouverte à tous)



L'ADEME et AgroParisTech proposent un MOOC (formation en ligne) gratuit à destination des professionnels et futurs professionnels du secteur agroalimentaire. Ce MOOC apporte les outils et connaissances aux entreprises et filières pour s'engager vers la performance environnementale et l'écoconception, en facilitant notamment l'intégration de nouveaux paramètres dans leur stratégie de développement et d'innovation. Pour les plus motivés, possibilité de construire son projet et bénéficier du soutien de l'ADEME pour le réaliser.

Il est encore temps pour les retardataires. Fin du MOOC le 30 avril : → [Teaser, inscription et détails](#)

Appels à projets

👉 Annonce des lauréats du PNA 2018-2019



La liste des 31 projets lauréats de cette édition 2018-2019 du Programme national pour l'alimentation a été dévoilée le 26 février 2019 au Salon international de l'agriculture sur le stand du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Ont été retenus des projets d'essaimage dans les domaines de la justice sociale, de l'éducation à l'alimentation et l'ancrage territorial, ainsi que 16 lauréats dans la catégorie PAT – projets alimentaires territoriaux. Découvrez le [dossier de presse](#) du Ministère. Découvrez également les livrets de recueil d'expériences de l'ADEME concernant les projets lauréats du PNA 2016/2017 (mise à jour) et [2017/2018](#) (nouvelle édition).

👉 L'appel à projet « Nourrir l'avenir - Des innovations pour accélérer la transition vers une alimentation durable », de la Fondation Daniel et Nina Carasso.



Cet appel cible des projets innovants sur des sujets émergents comme le big data, l'intelligence artificielle, la prise en compte des coûts cachés, la logistique collaborative, etc., mais aussi toute piste nouvelle qui prenne en compte les différentes dimensions de l'alimentation durable (environnement, santé, social, économie, culture). Les projets doivent également démontrer un fort ancrage terrain (du prototypage à la recherche-action) en phase d'amorçage, bénéficiant d'une solide base conceptuelle et nécessitant une mise à l'épreuve du terrain pour faire la preuve de leur concept... Ouverture de l'appel à projets du 1er mars au 30 avril 2019. Pour [plus d'informations](#) sur les modalités de dépôt du dossier...

Communication

👉 La JNAES approche !

La 5^{ème} journée nationale de l'alimentation en établissement de santé aura lieu le 13 juin. Pendant une journée, le déjeuner est à l'honneur pour les patients, les résidents, le personnel des restaurants de tous les établissements de santé participants. Avec un menu festif et responsable, soyez créatifs ! des concours, des affiches, des flyers, des expositions animeront cette journée. Pour en savoir plus, [visitez le site](#).



AGENDA

- 17 avril 2019 : [Salon Restau'Co](#), Paris
- 5 au 7 juin 2019 : [Forum national de la restauration publique territoriale](#), Paris
- 13 juin 2019 : [Journée Nationale de l'Alimentation En Etablissements de Santé](#)
- 18 juin 2019 : [Séminaire international de l'agriculture biologique](#), Paris

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

En bonus

👉 Et si on changeait un peu des « super-héros » ?!!

Au Royaume Uni, ITV et VegPower lancent une [campagne télévisée](#) amusante pour inciter les jeunes anglais à manger plus de légumes : "Eat them to defeat them", « rejoins le combat, mange les légumes » !!



👉 Découvrez les mesures qui devrait s'imposer aux Français pour rester sous les 1,5°

A partir de l'étude du cabinet d'analyse BL Evolution, Novethic propose une [infographie](#) qui fournit ce qui pourrait être les préconisations pour rester sous la barre de l'augmentation fatidique des 1,5°. Avec un zoom pour l'alimentation !



👉 Les industries agro-alimentaires, du côté des femmes et hommes qui y travaillent

A regarder, l'émission Infrarouge sur France 2 : un [reportage](#) d'une heure qui donnent la parole aux travailleurs des industries agricoles et agro-alimentaire (production d'œufs en cage, abattoir, production de lasagnes surgelées, fabrication du jambon) , qui pose les problèmes et enjeux de manière pédagogique sans chercher le « sensationnel », interroge le système alimentaire actuel et souligne notre responsabilité à tous.