



Alimentation Durable

Lettre d'actualités ADEME



[A noter](#)



[Agenda](#)

01

[Gaspillage Alimentaire](#)

02

[Pratiques Alimentaires](#)

03

[Ecoconception et filières](#)

04

[Démarches territoriales](#)

05

[Appels à projets](#)

06

[Communication](#)



01 Gaspillage Alimentaire

▪ L'indice mondial du gaspillage alimentaire : le nouveau rapport de l'ONU

Ce chiffre fait froid dans le dos : en 2022 le monde gaspille chaque jour plus d'un milliard de repas alors que 783 millions de personnes sont touchées par la faim et qu'un tiers de l'humanité est confronté à l'insécurité alimentaire... Le nouveau [rapport](#) fait ressortir également que ce gaspillage continue de nuire à l'économie mondiale et à alimenter le changement climatique et la dégradation de nos ressources.



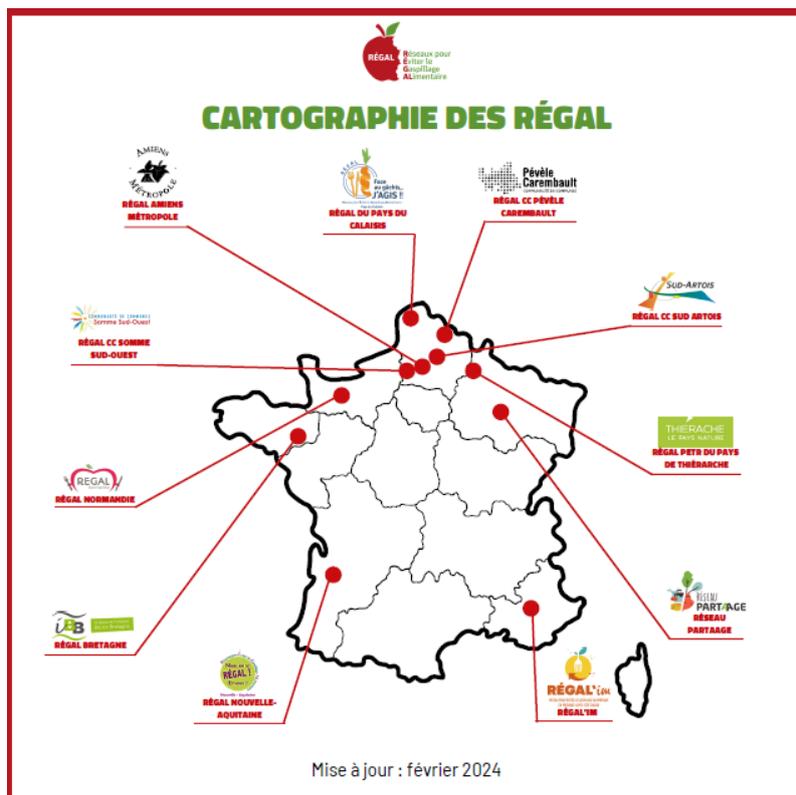
▪ Les REGAL : bienvenue à la Bretagne !



Le Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire s'étend avec la création du REGAL Breton début 2024 porté par Initiative Bio Bretagne : bienvenue à lui !

Pour rappel, les REGAL ont vocation à rassembler l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire sur un territoire donné (régional ou local) dans le but de faire avancer la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Vous pouvez retrouver la carte à jour avec les contacts des REGAL sur le site du [REGAL Normandie](#).



▪ Le guide du glanage solidaire

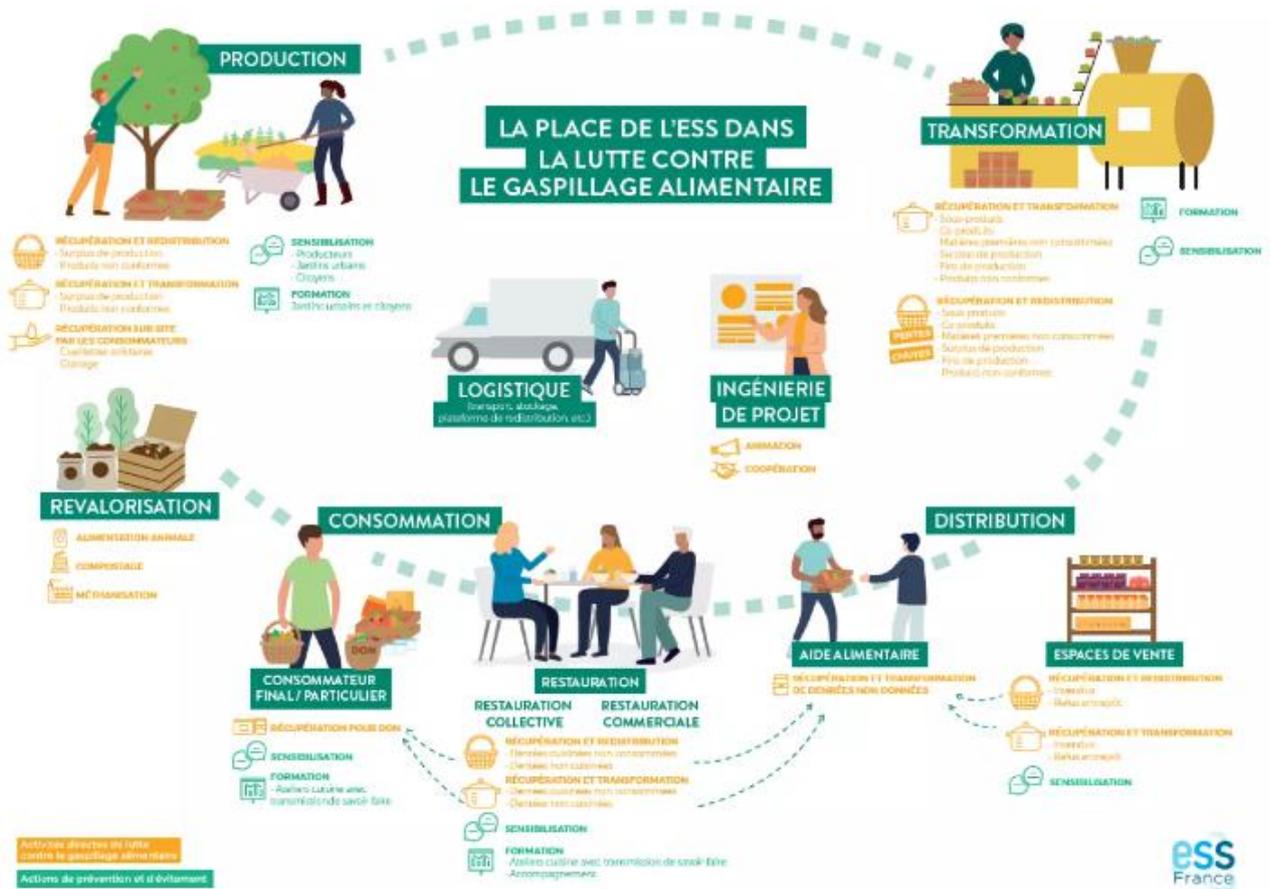
Le REGAL Normandie propose une [plaquette](#) pour vous accompagner dans la mise en place de glanages solidaires. N'hésitez pas à le consulter, ça fonctionne pareil dans toutes les régions !



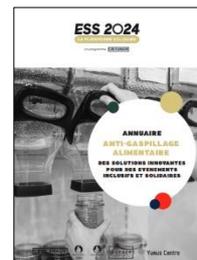


La place de l'ESS dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Depuis de nombreuses années, des structures de l'ESS ont su être pionnières dans le déploiement de solutions très concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire en réponse à des besoins rencontrés dans les territoires. Les évolutions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire en France conduisent à de nouvelles opportunités pour les structures de l'ESS mais aussi à une fragilisation de leurs modèles socio-économiques. Face à ce contexte changeant, un travail a été réalisé par un collectif de structures de l'ESS et compile les attentes et propositions des acteurs de la filière.



Et en bonus retrouvez [l'annuaire anti-gaspi](#) des solutions innovantes pour des évènements inclusifs et solidaires.





02 Pratiques Alimentaires

■ Réduire la consommation de viande pour concilier nutrition et climat

C'est la question traitée par l'[étude](#) du Réseau Action Climat (RAC), en partenariat avec la société française de nutrition (SFN) et avec le soutien financier du MTECT et de l'ADEME. Elle montre qu'il est possible de réduire fortement les émissions de gaz à effet de serre de notre alimentation, avec une diminution de 50% de la consommation de viande par rapport à la moyenne française actuelle, tout en satisfaisant l'ensemble des apports nutritionnels recommandés. Un travail de parangonnage européen permet également de souligner que les recommandations alimentaires de 25 Etats prennent déjà en compte les enjeux environnementaux. Les auteurs invitent à réviser le Programme National Nutrition Santé (PNNS) français pour mieux intégrer les enjeux environnementaux, au-delà des enjeux nutrition et santé dans l'établissement des recommandations alimentaires.



■ Premières rencontres nationales des fermes municipales



Vous faites partie de la centaine de collectivités en France qui ont déjà une ferme municipale, intercommunale ou départementale ? Vous avez un projet de régie agricole ?

Venez vous inspirer, partager votre expérience et échanger des bonnes pratiques sur les projets nourriciers portés par des collectivités locales !

L'ADEME soutient la Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable dans l'organisation de ces rencontres qui se tiendront les 20 et 21 juin à Mouans Sartoux. Ces journées sont destinées aux **élus, techniciens et maraîchers** de communes qui ont déjà ou qui souhaitent se doter d'une

ferme maraîchère municipale.

Les retours d'expérience, l'échange de bonnes pratiques, le travail en petits groupes sur les enjeux de tels projets sont un facteur de succès et une **opportunité de progresser ensemble** dans la mise en œuvre de fermes publiques écologiques et productives. Vous pouvez vous préinscrire en complétant [ce formulaire](#), dans la limite de 3 personnes par collectivité (1 élu-e, 1 technicien-ne et 1 agriculteur-trice).

■ Découvrez « A la bonne fr'enquête » : la malle pédagogique sur l'alimentation saine et durable

Créée par l'association [Au fil des Séounes](#) (Nouvelle Aquitaine) [cette malle](#) contient 23 outils téléchargeables gratuitement :

- 7 outils « produire pour se nourrir »
- 9 outils « consommer en conscience »
- 7 outils « semer les graines pour l'avenir »



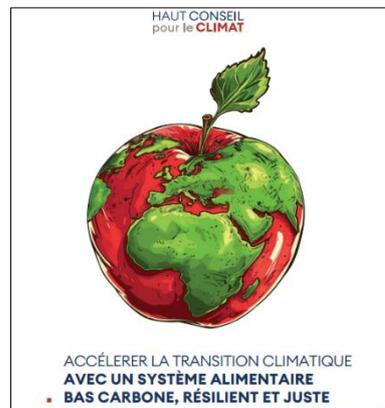


▪ Accélérer la transition climatique avec un système alimentaire bas carbone, résilient et juste

Dans son [dernier rapport](#), le Haut Conseil pour le climat propose une analyse des politiques agricoles et alimentaires, encore peu mobilisées pour appuyer les politiques climatiques. Il met en avant plusieurs recommandations pour l'action publique pour orienter le soutien vers les pratiques les moins émettrices, et développer une offre alimentaire bas carbone.

Il appelle notamment à saisir l'opportunité de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) pour accompagner une évolution de l'offre alimentaire (transformation, distribution et restauration) pour qu'elle favorise une transition vers des régimes alimentaires bas carbone :

- « Agir sur l'offre de la transformation, en grande distribution et en restauration hors domicile afin qu'elle soit moins riche en produits d'origine animale, plus riche en protéines d'origine végétale et fruits et légumes et ne produise pas ou peu d'émissions importées ;
- Améliorer l'accessibilité de l'offre durable et saine pour les ménages les plus modestes et encadrer les politiques commerciales des distributeurs pour garantir un revenu décent aux agriculteurs ;
- Proposer des recommandations en matière d'alimentation durable qui intègrent des critères climatiques ;
- Mobiliser des outils réglementaires pour réguler la publicité, le marketing et les offres promotionnelles pour les produits alimentaires hautement carbonés. »



Dans une [lettre adressée au Premier ministre](#) début avril, il rappelle l'urgence d'agir et de définir une trajectoire ambitieuse et lisible en matière d'atténuation et d'adaptation, tout particulièrement dans les secteurs agricole et alimentaire.



▪ ETIQUETTABLE fait peau neuve !

Créée il y a 6 ans avec le soutien de l'ADEME, l'application mobile [Etiquettable](#), qui nous aide à manger plus durable et réduire notre impact sur l'environnement, continue son envol et fait peau neuve.

Nouvelle identité graphique, nouvelle mascotte, amélioration de l'ergonomie et facilitation de l'interaction avec les utilisateurs sont au menu de cette nouvelle version. Une nouvelle technologie de développement qui va aussi faciliter l'intégration de nouveautés, comme le futur affichage environnemental sur les recettes dans l'appli.

1850 restaurants référencés, 6645 lieux pour faire ses courses, 137 astuces pour mieux manger, 335 recettes bas carbone, 280 fiches d'aliments (fruits et légumes) de saison, poissons recommandés et à éviter (grâce à Ethic Océan).

Google play : <https://lnkd.in/gttipiNk>
Appstore : <https://lnkd.in/gZfsfXae>





■ Conférence des solutions de la restauration collective : tour d'horizon des mesures d'accompagnement et partage des bonnes pratiques



La « [Conférence des solutions de la restauration collective](#) » s'est tenue ce mardi 2 avril et a réuni l'ensemble des parties prenantes de ce secteur, en présence des ministres en charge de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, **Marc Fesneau** et **Agnès Pannier-Runacher**, de **Stanislas Guerini**, ministre de la Transformation et de la Fonction publiques, et de **Dominique Faure**, ministre déléguée chargée des Collectivités territoriales et de la Ruralité.

Malgré une progression ces dernières années, les objectifs en termes d'approvisionnement en produits durables ou de qualité de la restauration collective ne sont aujourd'hui pas atteints. Le [rapport du Gouvernement](#) transmis au Parlement le 9 février 2024 fait état d'un taux d'approvisionnement en produits durables et / ou de qualité de 27,5% dont 13% de produits bio en 2022, à comparer aux objectifs de 50% et 20% respectivement. L'objectif de cet évènement était de montrer le portage politique d'EGAlim par le gouvernement, de rappeler les mesures d'accompagnement mises en place et les ressources existantes, et enfin d'encourager le partage des bonnes pratiques.

Mesures d'accompagnements

- [Aide à la tarification sociale des cantines scolaires](#) (« Cantines à 1€ »). A noter que depuis le 1er janvier 2024, une bonification de 1€ est mise en œuvre pour les communes dont les cantines se sont inscrites sur le site Ma Cantine. Aujourd'hui, une commune éligible sur 5 bénéficie de ce dispositif ;
- [Programme « lait et fruits à l'école »](#) de l'Union européenne, qui soutient la distribution de fruits et légumes frais et / ou de lait et de produits laitiers aux élèves du primaire et du secondaire ;
- La mesure 10 du [plan de transformation écologique de l'Etat](#), qui vise à promouvoir une alimentation plus durable (offre végétarienne, produits bios et de qualité, réduction du gaspillage alimentaire...). 7500 cuisiniers et gestionnaires de l'Etat devraient être formés d'ici 2027 à la cuisine des protéines végétales et aux achats en produits bios, durables et de proximité. Une enveloppe de 120 millions d'euros est également prévue pour permettre aux cantines de l'Etat d'atteindre les objectifs EGAlim concernant les approvisionnements ;
- [Lauréats de l'appel à projets du PNA](#) : 11 projets sélectionnés contribueront à atteindre les objectifs EGAlim (AGORES, Restau Co, association CENA, conservatoire nationale des arts et métiers du Grand-Est, fédération nationale d'agriculture biologique, fondation pour la nature et l'Homme, cantines responsables, les petites cantines, institut Agro-Campus de Florac, Un Plus Bio, Interbev Auvergne Rhône Alpes).

Ressources et outils opérationnels

- Outils et guides coconstruits dans le cadre des groupes de travail du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC), qui regroupe les différentes parties prenantes de ce secteur. A noter en particulier la mise à jour en janvier dernier des [deux guides pratiques](#) pour les acheteurs des marchés publics en gestion directe / régie directe et prestation de services ;
- [Plateforme Ma Cantine](#) : au-delà de la télédéclaration obligatoire à réaliser sur cette interface, cette plateforme a vocation à mettre à disposition une boîte à outils complète pour les acteurs de la restauration collective.

Plusieurs acteurs innovants (chef de restauration, gestionnaire de cantine...) et collectivités engagées pour atteindre les objectifs d'EGAlim ont également apporté leur témoignage dans le cadre de cette conférence.



03 >> Ecoconception et filières

- **Affichage environnemental: un nouveau site web et des travaux qui se poursuivent**

La priorité de l'ADEME et des pouvoirs publics est la finalisation et le déploiement de l'affichage environnemental sur les secteurs alimentaire et textile. Début 2024, les derniers choix et validations politiques sont attendus sur les aspects techniques, ainsi que sur le nom et sur l'identité visuelle du dispositif. Ces informations seront mises en ligne dès que possible.

Sur la base du retour d'expérience, le dispositif s'élargira dans les années à venir afin de couvrir les principaux produits de consommation et services. Retrouvez toutes les informations sur le [site dédié](#).

04 >> Démarches territoriales

- **Un portail pour regrouper les informations sur les PAT et outiller les porteurs**



Le [Portail France PAT](#) est un service mis à disposition par le réseau « France PAT », animé en 2024 par Terres en villes et Chambres d'agriculture France et porté par la future gouvernance du réseau national qui sera en place dès 2025. Ce réseau met en relation les 435 PAT de France et bénéficie du soutien financier du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et de l'ADEME.

Ce portail comporte :

- Une cartographie interactive des PAT de France métropolitaine et des outre-mer ;
- Une base de données comportant des indicateurs clés mais aussi des informations relatives aux actions des PAT. Chaque PAT dispose de propre fiche, régulièrement mise à jour par le ou les porteurs du projet ;
- Un annuaire des acteurs ;
- Une boîte à outils ;
- Des actualités utiles aux acteurs.

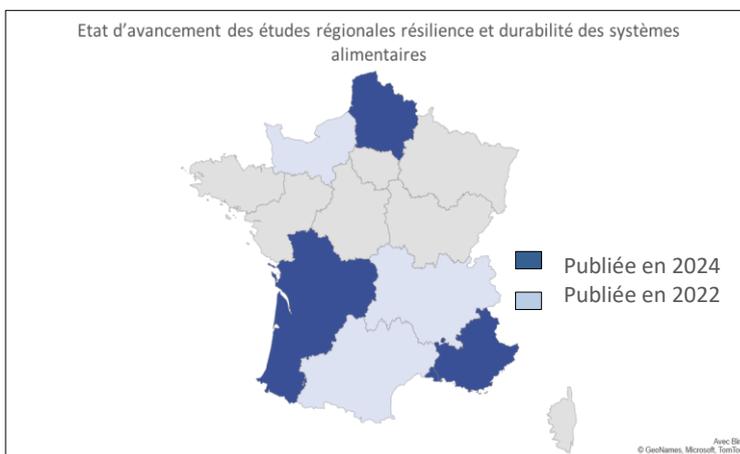




- **Analyse des systèmes alimentaires, de leur durabilité et de leur résilience – études régionales « Normandie » et « Occitanie »**

Souhaitant amplifier son appui auprès des dynamiques territoriales en faveur de la transition agricole et alimentaire, l'ADEME a engagé des démarches de diagnostic des systèmes alimentaires de 6 régions (cf. carte). Ce travail vise à mieux orienter les politiques d'accompagnement des démarches territoriales autour de l'agriculture, des filières agro-alimentaires et de l'alimentation. Ces études ont permis la réalisation :

- De panoramas des acteurs des filières agro-alimentaires et de la consommation ;
- D'analyses du métabolisme alimentaire des territoires ;
- D'estimations du potentiel de reconnexion de l'alimentation des habitants des territoires ;
- D'analyses des leviers pour une amélioration de la durabilité des systèmes alimentaires et de leur résilience à partir d'un travail de prospective et de tests de chocs sur des scénarios d'avenir.



Un guide sur la méthodologie proposée et des portraits des systèmes alimentaires, lisibles sur un écran d'ordinateur devraient être disponibles d'ici la fin de l'année.

En attendant, vous pouvez consulter les documents liés aux travaux sur 5 régions en cliquant sur les liens suivants : [Hauts de France](#), [Occitanie](#), [PACA](#), [Nouvelle Aquitaine](#) et [Normandie](#).



- **Evaluation de l'impact des PAT sur les territoires : méthodes et outils disponibles et exemples inspirants**

Un PAT permet-il de faire bouger les lignes du système alimentaire d'un territoire ? En quoi consiste l'évaluation d'un PAT ? L'auto-évaluation des PAT est-elle réalisable avec les méthodes existantes ?

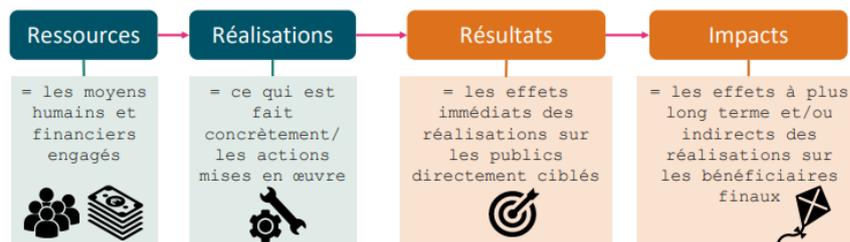
Etant donné le développement actuel des Projets Alimentaires Territoriaux (plus de 420 aujourd'hui en France), il paraît essentiel de pouvoir évaluer leurs effets sur la transformation des systèmes alimentaires et agricoles. L'ADEME a réalisé une étude ayant pour objectifs :

- de partager des exemples d'actions et de projets inspirants pour nourrir son PAT (volet 1). Il en ressort les éléments clés pour des PAT qui changent la donne. Des retours d'expériences en format vidéo sont disponibles [ici](#) ;
- d'identifier les méthodes et outils existants pour évaluer un PAT (volet 2). Il en ressort notamment les éléments clés pour mettre en œuvre une démarche d'évaluation.

[Cette étude](#) ADEME, réalisée par le consortium Quadrant Conseil et Soliance Alimentaire, a fait l'objet d'un webinaire de restitution, le 21 mars, qui a rassemblé presque 300 participants.

La vidéo et le support de présentation sont disponibles [ici](#).

Pourquoi et comment évaluer son PAT ?



- **Assises de la transition agroécologique et de l'alimentation : Appel à contributions**

Après l'édition de Nantes en septembre 2022 qui a regroupé plus de 700 participants, les Assises territoriales de la transition agroécologique et de l'alimentation durable reviennent à Montpellier pour leur 3^{ème} édition les 2 et 3 décembre prochains. Ces assises **mettront en avant les initiatives et stratégies territoriales en faveur d'une agriculture et d'une alimentation plus responsables.**

Un [appel à contributions](#) est ouvert: n'hésitez pas à soumettre des propositions pour témoigner de vos actions ou travaux.





- Création du réseau TERADI pour l'animation des démarches alimentation durable en Bourgogne-Franche-Comté



»» Bourgogne-Franche-Comté ««

L'animation régionale des projets et stratégies alimentaires se renouvelle en Bourgogne-Franche-Comté. En effet, la Région, la DRAAF et l'ADEME ont œuvré en 2023 pour définir ensemble la future animation qui sera mis en œuvre par Soliance alimentaire jusqu'à fin 2026. La première étape a consisté à créer son nom et sa charte graphique.

Ce [réseau Teradi](#) compte, à ce jour, environ 120 membres dont les référents des territoires impliqués dans les PAT et SAT de la région (élus et techniciens), les partenaires financiers régionaux (DRAAF, ADEME, Conseil Régional), ainsi que d'autres partenaires institutionnels (DREETS, DREAL, ARS, DDT, chambres d'agriculture, etc.). Il s'est donné 3 missions principales :

- Assurer la mise en réseau des acteurs régionaux ;
- Contribuer à l'appui technique des PAT par des actions directes ou de la mise à disposition de ressources ;
- Permettre la reconnaissance des démarches alimentaires mises en œuvre sur le territoire.

La prochaine étape est l'animation du séminaire régional qui aura lieu le 16 mai prochain.

05 Appels à projets

- Programme National pour l'Alimentation (PNA) : 64 lauréats en 2023 – 2024

Les lauréats de l'appel à projets 2023/2024 du PNA, contribuant à la transition vers la future Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), ont été annoncés le 29 février 2024 à l'occasion du Salon international de l'Agriculture.

Plus de 170 candidatures ont été reçues et 64 projets sont lauréats :

- 22 PAT émergents portés par des collectivités souhaitant fédérer les acteurs du système alimentaire autour des enjeux de l'alimentation durable ;
- 42 projets d'envergure nationale ou interrégionale visant à faire émerger des outils ou démarches innovantes et à accélérer la diffusion d'actions, sur différentes thématiques (restauration collective, éducation à l'alimentation, démarches territoriales, grande distribution...).



Vous pouvez retrouver une présentation des différents projets [ici](#).

Cet appel à projet, doté de 4,84M€, est organisé par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire en partenariat avec le ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités et l'Agence de la transition écologique (ADEME).



06 > Communication

- Infographie « Vers une alimentation saine et durable : quelle est l'assiette idéale ? »

Manger est une joie pour les papilles mais parfois moins pour la planète. Depuis plusieurs années, nous assistons à un début de prise de conscience des impacts négatifs de notre alimentation sur notre santé, mais aussi sur l'environnement.

En changeant quelques-unes de nos habitudes, on pourrait pourtant inverser la tendance. Avec le soutien de l'ADEME, le média « Qu'est-ce qu'on fait ? » a réalisé une [infographie animée](#) à destination du grand public pour éclairer ces enjeux.



Agenda

- **30 mai**: journée d'échanges sur la **Démocratie alimentaire dans les territoires ruraux – enjeux et perspectives pour les collectivités locales**, organisée par la Fondation Daniel et Nina Carasso à Angers. Le programme et le formulaire d'inscription sont disponibles [ici](#).
- **20 – 21 juin**: **Premières rencontres nationales des fermes municipales** organisées à Mouans Sartoux par la MEAD, à destination des élus, techniciens et maraichers porteurs d'un projet de régie agricole, dans la limite de 3 inscrits par collectivité (élu, technicien et maraicher). Préinscription [ici](#).
- **4 juillet**: **2^{ème} carrefour des PAT** à Tour (programme à venir)
- **26 – 27 septembre**: **2^{ème} édition des rencontres pour des solidarités alimentaires**, organisées par la Chaire Unesco Alimentations du monde à Montpellier (programme et formulaire d'inscription à venir)
- **2 et 3 décembre**: **Assises territoriales de la transition agroécologique et de l'alimentation durable** à Montpellier. Un [appel à contributions](#) est ouvert : n'hésitez pas à soumettre des propositions pour témoigner de vos actions ou travaux.