

Décembre 2020

la b b i n e • THÉMATIQUE

Les dernières acquisitions en **ALIMENTATION DURABLE** du CRES et du CYPRES

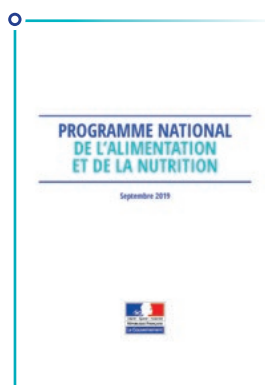
Stratégie et recommandations

► Programme national de l'alimentation et de la nutrition

Gouvernement de la République française, 2019-09, 48 p.

Ce programme est composé de deux plans phares, le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et le Programme National Nutrition Santé 2019-2023 (PNNS), élaborés pour 5 ans. Ces deux plans sont portés respectivement par les ministères chargés de l'agriculture et de la santé. D'autres plans viennent également en articulation, en particulier dans le domaine environnemental et s'agissant de la réduction des pathologies en lien avec l'alimentation et l'activité physique. Dans la lignée des États généraux de l'alimentation, ce programme contribue à promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement et réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable. Il doit également promouvoir une alimentation durable et solidaire et valoriser la gastronomie française. Il s'articule autour de 6 axes que sont : la promotion d'une alimentation favorable à la santé, durable et solidaire, une plus grande confiance des consommateurs dans notre alimentation, une pratique au quotidien de l'activité physique tout en limitant la sédentarité et enfin la prise en charge des pathologies liées à un déséquilibre nutritionnel. Afin d'assurer un suivi rapproché du déploiement de ces mesures, un comité de pilotage restreint est mis en place pour chacun des programmes, avec les principaux acteurs mobilisés. Une politique de communication cohérente sera développée entre les deux programmes.

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)



► Pour une alimentation durable ancrée dans les territoires

Florence Denier-Pasquier et Albert Ritzenthaler

CESE, 2020-12-09, 100 p.

À l'aune de la crise sanitaire, le système alimentaire construit au XX^e siècle n'est pas durable et doit être repensé en privilégiant une approche territoriale systémique. Cet avis du Conseil économique, social et environnemental (CESE) formule des préconisations pour permettre l'accès de tous à une alimentation durable, de qualité, saine, équilibrée et ancrée dans les territoires.

Les initiatives autour des circuits courts et de proximité et Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) qui se multiplient, amorcent une transition vers des modèles plus résilients mais restent cependant encore éparpillées. Les politiques publiques trop cloisonnées se confrontent aux stratégies économiques de segmentation commerciale, avec le risque de renforcer les ségrégations sociales. La transition alimentaire suppose une large accessibilité des régimes alimentaires durables, en permettant aux citoyens d'être acteurs de ce changement.

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)





► Régimes alimentaires sains et durables. Principes directeurs

FAO, OMS, 2020, 44 p.

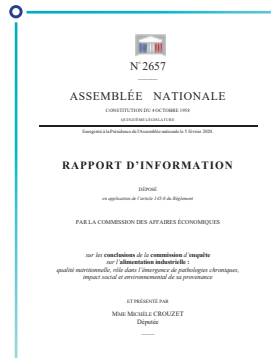
Cette publication vise à soutenir les efforts réalisés par les pays pour transformer leurs systèmes alimentaires afin qu'ils contribuent à des régimes alimentaires sains et durables. Elle présente des principes directeurs qui prennent en compte les recommandations internationales en termes de nutrition, le coût environnemental de la production et de la

consommation alimentaires ainsi que la capacité d'adaptation aux contextes sociaux, culturels et économiques locaux. Ces principes soulignent le rôle de la consommation et des régimes alimentaires dans la contribution à la réalisation des objectifs de développement durable, en particulier les objectifs n°1 (pas de pauvreté), n°2 (faim « zéro »), n°3 (bonne santé et bien-être), n°4 (éducation de qualité), n°5 (égalité entre les genres) ainsi que n°12 (consommation et production durables) et n°13 (mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques).

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)

► Rapport d'information sur les conclusions de la commission d'enquête sur l'alimentation industrielle: qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance

Michèle Crouzet



Assemblée nationale, 2020-02-05, 42 p.

Ce rapport étudie la réception par les acteurs de l'alimentation industrielle des 38 propositions formulées dans le rapport de la commission d'enquête sur l'alimentation industrielle, en privilégiant l'analyse de la mise en œuvre des mesures les plus emblématiques : le renforcement de l'information du consommateur sur la qualité nutritionnelle des produits (nutri-score), le développement de la transparence des informations et l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits grâce notamment à l'utilisation de moins d'additifs.

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)

Gaspillage alimentaire



► 6 initiatives anti-gaspi en région Provence-Alpes-Côte d'Azur

REGAL'im, 2020-10, 36 p.

La direction régionale de l'ADEME, la DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur ont lancé officiellement le réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire en Provence-Alpes-Côte d'Azur (REGAL'im) animé et coordonné par La Coopération Agricole Sud. À l'occasion du premier anniversaire du réseau, les initiatives locales

visant à lutter contre le gaspillage alimentaire sont mises en valeur à travers ce guide articulées en 3 parties : revalorisation, diagnostic et action, information et sensibilisation.

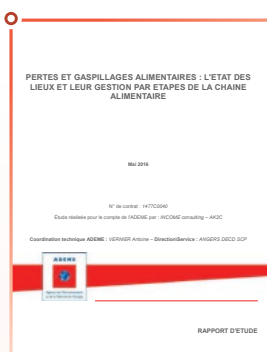
DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)

► Pertes et gaspillages alimentaires: l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire

Antoine Vernier

ADEME, 2016, 165 p.

Dans le cadre de sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ADEME a conduit une étude portant sur « l'état des lieux des



pertes et gaspillages et de leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire ». Cette étude inédite propose une définition des pertes et gaspillages qui permet d'identifier les potentiels et les sources de progrès pour l'efficacité alimentaire de demain. Elle mesure notamment le total des pertes et gaspillages générés et identifie les leviers des pratiques et comportements de chaque acteur

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)

► Réduire le gaspillage alimentaire en EHPAD. Retours d'expérience d'un projet-pilote en région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur à destination des responsables d'établissement et professionnels du secteur.

ADEME, DRAAF PACA, GERES, Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, GESPER, 2019-01, 10 p.

Ce document présente les retours d'expérience d'un projet retenu dans le cadre de l'appel à projets régional de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il a été mené conjointement par le GERES (Groupe Énergies Renouvelables, Environnement et Solidarités) et GESPER (GESTion de Proximité de l'Environnement en Région), deux associations basées dans la région. Le principe de ce projet était de conduire des actions de réduction du gaspillage alimentaire au sein d'EHPAD pilotes de la région et d'en mesurer les impacts. Ces retours d'expérience vont être une base de travail pour essayer des bonnes pratiques sur d'autres établissements médico-sociaux.

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)



Restauration collective et menus végétariens



Restauration scolaire. Tout savoir sur le menu végétarien

CNRC, 2020-07, 4 p.

Le groupe de travail « nutrition » du Conseil national de la restauration collective (CNRC) a élaboré un guide sur la composition nutritionnelle du menu végétarien hebdomadaire obligatoire instauré par la loi Egalim dans la restauration scolaire. Il est le fruit d'une concertation avec l'ensemble des acteurs concernés (administration, collectivités territo-

riales, professionnels de la restauration collective et de l'industrie agro-alimentaire, interprofessions agricoles, associations environnementales, parents d'élèves) et est basé sur l'expertise scientifique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), du Haut conseil de la Santé publique (HCSP) et de Santé publique France.

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)

Note d'appui scientifique et technique de l'ANSES relatif aux recommandations nutritionnelles pour la mise en place d'une expérimentation en milieu scolaire de menus végétariens



ANSES, 2020-01-17, 6 p.

La loi EGAlim instaure l'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire dans la restauration scolaire durant deux ans. Inter-

rogée fin 2019 par la Direction Générale de la Santé pour identifier dans les meilleurs délais d'éventuels points à prendre en compte dans cette expérimentation, l'Agence a apporté début 2020 une première réponse fondée sur des travaux existants. L'Agence indique qu'un menu végétarien hebdomadaire peut contribuer à la couverture de l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants, dès lors qu'il est équilibré. Sur la base d'expertises plus approfondies, l'Agence a prévu de livrer fin 2021 des recommandations relatives à la composition ou à la fréquence des plats ou repas végétariens servis dans la restauration scolaire.

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)

Composition nutritionnelle des plats complets végétariens et non-végétariens proposés en restauration scolaire : une étude du collectif EnScol

Nicole Darmon, Florent Vieux (et al.)

Collectif EnScol, 2020-03, 18 p.



Depuis le 1^{er} novembre 2019, tous les restaurants scolaires de la maternelle au lycée sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien.

L'étude initiée et co-élaborée par les membres du collectif EnScol avait pour objectif d'évaluer la composition nutritionnelle de plats végétariens servis aux enfants à l'école primaire. Elle conclut qu'il est nécessaire d'assurer un équilibre entre ingrédients d'origine végétale non raffinés (légumes, légumes secs, céréales complètes...) et ingrédients d'origine animale (œufs et produits laitiers) en quantité adaptée, dans l'élaboration des plats composant les menus végétariens en restauration scolaire.

Alimentation durable et territoire

Alimentation durable : face au COVID-19 et aux enjeux de société, quelles initiatives pérenniser et essayer ensemble ?

Compte-rendu du Forum Ouvert numérique

Réseau régional des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), 2020-06-02, 47 p.

4 grands objectifs ont guidé le Forum ouvert : mettre en évidence des initiatives, des actions remarquables, des changements de pratiques, qui se sont mises en place pendant la crise sanitaire, pérenniser et essayer les bonnes pratiques, favoriser la synergie entre les acteurs et les territoires et consolider le rôle des PAT dans la construction des futures politiques alimentaires, qu'elles soient territoriales, régionales et même nationale.

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)



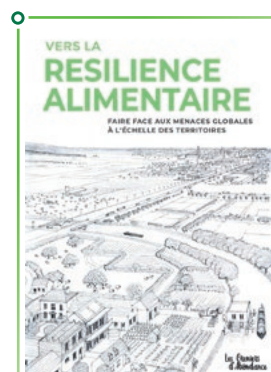
Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires

Félix Lallemand, Arthur Grimonpont

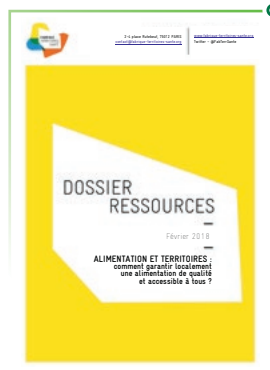
Les Greniers d'abondance, 2020-02, 175 p.

Cette publication s'adressant aux collectivités territoriales expose les vulnérabilités du système alimentaire contemporain face aux différentes crises systémiques et présente un ensemble cohérent d'actions et de leviers à mettre en œuvre à l'échelle locale pour mener des projets et politiques agricoles et alimentaires territoriales résilientes.

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)



Outil pédagogique



Dossier ressources. Alimentation et territoires : comment garantir localement une alimentation de qualité et accessible à tous ?

Fabrique territoires santé,
2018-02, 75 p.

Fabrique territoires santé a mené une capitalisation auprès des acteurs locaux et repéré un ensemble de ressources utiles pour appréhender la question de l'accessibilité, financière, géographique et culturelle. Issu de ce travail, le dossier ressources propose un état des lieux et présente une trentaine d'actions locales inspirantes sur les thématiques suivantes : l'aide alimentaire, la restauration collective, l'animation de jardins collectifs, l'organisation de circuits courts et de modes de distribution directs, le soutien à l'agriculture locale, et enfin l'élaboration de stratégies alimentaires territoriales.

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)

• Voir aussi :

Le dossier Inspir'actions.
Alimentation et territoires : comment garantir localement une alimentation de qualité et accessible à tous ?

DOCUMENT ACCESSIBLE [EN LIGNE](#)

EXPOSITION

Un enjeu planétaire : l'alimentation durable

Ademe, 2018-09



Cette exposition met en évidence les enjeux de l'alimentation au niveau planétaire qui sont aussi des leviers d'actions pour tendre vers plus de durabilité. Par ailleurs, elle met en lumière le fait que les citoyens peuvent agir en faisant des choix pour leur alimentation. Cet outil présente aussi les avantages du végétal, véritable atout pour l'environnement. Enfin, l'exposition donne les chiffres du gaspillage alimentaire et des différents gaspillages qui existent lors de chaque étape de la filière.

L'exposition se compose de 4 panneaux : Les enjeux planétaires, vers une alimentation durable, Ensemble, soutenons les filières responsables de demain, Diversifions notre régime alimentaire, le végétal c'est pas si mal ! Ça suffit le gâchis, ça déborde ! L'exposition est accompagnée de 4 fiches pédagogiques qui présentent les messages clés, les objectifs pédagogiques, le lien avec les programmes scolaires et des pistes d'animation en classe (quizz).

PLUS D'INFORMATIONS [EN LIGNE](#)

Nos outils



- Le Filin : fil d'actualité en santé environnementale. Accessible en ligne, il est également possible de recevoir l'information directement, au fur et à mesure de sa diffusion en s'abonnant au flux RSS du Filin ou en suivant le compte Twitter @lefilin.
www.lefilin.org



- Les Profils : répertoire des acteurs de la santé environnementale en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Pour inscrire votre organisme à ce répertoire n'hésitez pas à nous contacter.
profils.lefilin.org



- Le Fil-à-Fil : lettre électronique réalisée quatre fois par an, sur un thème spécifique de la santé environnementale, les documentalistes vous proposent dans le Fil-à-Fil une sélection de documents disponibles dans les centres de ressources du CRES et du CYPRES, un focus sur un ouvrage, un site Internet, un acteur, une action. Les anciens numéros ainsi que le formulaire d'inscription sont accessibles à l'adresse suivante :
www.lefilin.org/le-fil-a-fil



- Le Filon : ce moteur de recherche alimenté chaque mois permet d'accéder aux références bibliographiques en santé environnementale issues des bases de données du CYPRES et/ou du CRES.
lefilon.lefilin.org



- Le Fil'ou : espace dédié aux outils pédagogiques sur la santé environnementale. Les outils peuvent être consultés et empruntés auprès des centres de ressources du CRES et du CYPRES.
www.lefilin.org/f/bopenvironnement/

[HTTPS://TWITTER.COM/LEFILIN](https://twitter.com/LEFILIN)