





# **Alimentation Durable**

### Lettre d'actualités ADEME











#### A noter

# France relance: des fonds pour soutenir l'alimentation durable!

A année exceptionnelle, moyens exceptionnels. Dans le cadre du soutien aux acteurs économiques et non économiques à la crise sanitaire en cours, des fonds sont déployés pour contribuer à accompagner la transition vers une alimentation plus durable. L'ADEME est opérateur de certains de ces fonds, avec des appels à projets à découvrir dès maintenant pour accéder au plus vite à ces financements:



- Fonds Tourisme durable et son volet « 1000 restaurants »
- Ecoconception, notamment pour les industries agro-alimentaire
- Economie circulaire et substitution des plastiques

Nationaux ou régionalisés, d'autres fonds à retrouver dans notre rubrique « <u>appels à projets</u> » : jardins partagés, Projets Alimentaires Territoriaux...

D'ores et déjà, <u>65 PAT émergents</u> ont été retenus dans le cadre du premier volet de l'appel à projets du PNA pour un montant d'aide de 5,3 millions d'euros, bénéficiant d'une dotation renforcée au bénéfice d'un changement d'échelle de ces projets fédérateurs!









## **Gaspillage Alimentaire**

• Rapport de l'ONU sur les pertes et gaspillages alimentaire Le programme environnement des nations unies sort son <u>nouveau rapport</u> sur les pertes et gaspillages alimentaires au niveau mondial. Ce rapport met notamment l'accent sur la part jusqu'ici sous-estimée du gaspillage dans les foyers sans lien direct avec le niveau de richesse du pays ou des ménages. Il est proposé des chiffres actualisés pour un certain pombre de pays et des

foyers sans lien direct avec le niveau de richesse du pays ou des ménages. Il est proposé des chiffres actualisés pour un certain nombre de pays et des extrapolations pour d'autres et des méthodes de mesures pour suivre les objectifs de réduction mondiaux du gaspillage alimentaire.



Retrouvez les 2èmes Assises du REGAL Nouvel Aquitaine

Une très belle <u>programmation</u> et des interventions de grande qualité sont à retrouver sur la chaine <u>YouTuble du CREPAQ</u>. Retrouvez notamment :

- Michel DURU (INRAE): « pourquoi notre santé et celle de la planète se jouent dans nos assiettes? »
- Aurore DUPONT (Grand Angoulême) et Nathalie CORADE (Bordeaux Sciences Agro):
   « comment mettre en œuvre la résilience alimentaire de nos territoires pour surmonter les crises écologique, climatique, sanitaire, économique...?»
- Dominique PATUREL (INRAE) et Florian LABOULAIS (le labo): « Démocratie et justice alimentaires: des préalables incontournables pour la réussite de la résilience alimentaire de nos territoires »
- Gaspillage alimentaire et crise sanitaire: des initiatives remarquables inspirantes pour l'avenir
- Découvrez les lauréats du concours « design Zéro déchet : inventons l'anti-gaspi au restau »

Organisé par le SYCTOM en partenariat avec la Région Ile-de-France et l'ADEME, ce concours donne la part belle aux innovations. Pour sa 8ème édition, le thème retenu est la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration commerciale. Ouvert aux étudiants et jeunes diplômés, 156 candidats et 14 finalistes proposent des solutions ingénieuses et opérationnelles pour aider ce secteur dans l'atteinte des objectifs nationaux de réduction de moitié d'ici 2030. Découvrez l'univers du concours et les 4 lauréats sur le site dédié.





• Un guide dédié à la lutte contre le gaspillage dans les lycées La Région Ile-de-France vient de publier un guide spécifique à l'accomapgnement des lycées. Il s'adresse aussi bien aux chefs de cuisine, gestionnaires, surveillants... et recense des exemples d'actions déjà réalisées dans les lycées Franciliens.







# 02

## **Pratiques Alimentaires**

 Etude ADEME « Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable » : publication du premier rapport



Basé sur un travail bibliographique complété d'entretiens et ateliers avec les acteurs de la restauration, ce rapport dresse un panorama des freins que peuvent rencontrer les opérateurs de la restauration scolaire et des leviers qu'ils peuvent actionner pour atteindre les objectifs de la loi Egalim. L'objectif d'approvisionnement en produits durables et de qualité est probablement le plus complexe à mettre en œuvre, avec des difficultés liées à la méconnaissance des filières, à l'offre hétérogène, au manque d'initiative collectives... Si le repas végétarien semble progressivement trouver son chemin, l'abandon du plastique pose des problèmes complexes, notamment aux acteurs en liaison froide, en raison des implications financières, logistiques, infrastructurelles liées au retour aux contenants réutilisables. Opportunité pour dégager des marges de manœuvre financières, la lutte contre le gaspillage nécessite une certaine

mobilisation et une méthodologie adéquate pour des résultats à la hauteur. Enfin, la communication vis-à-vis des convives et parties prenantes est trop souvent négligée, alors qu'il s'agit d'un élément clé pour associer et impliquer le plus grand nombre dans une démarche d'alimentation durable. Le rapport completest disponible dans la Librairie de l'ADEME.

 Ma cantine: un site ressource du ministère de l'alimentation pour la restauration collective

En cours d'élaboration, <u>« ma cantine »</u>, plate-forme gouvernementale, est le site officiel d'information et d'accompagnement des acteurs pour une restauration collective durable, et notamment la mise



restauration collective durable, et notamment la mise en oeuvre des mesures de la loi EGAlim. Cette plateforme permet de tester, dès à présent, son positionnement par rapport à la mise en oeuvre des mesures et constituera le canal d'acquisition des données chiffrées sur les approvisionnements. Vous y trouverez déjà les premières ressources produits par le CNRC: guide de la mise en œuvre du menu végétarien et livre de recettes; un tableur à télécharger pour vous aider à calculer vos taux d'approvisionnement en produits de qualité; le tout nouveau guide pratique destiné aux acheteurs en gestion directe pour des approvisionnements de qualité (cf ci-dessous), un modèle de convention de dons aux associations... A venir prochainement, un guide pour la mise en œuvre de la diversification protéique et d'autres ressources...

CNRC: Guide pratique pour des achats de qualité en gestion directe



Le CNRC – Conseil National de la Restauration Collective, composé de représentants des différentes parties prenantes autour de la restauration collective dont l'Etat, produit une nouvelle ressource indispensable pour la mise en œuvre de la loi Egalim. Voici un guide pratique pour des approvisionnements de qualité destiné aux acheteurs en gestion directe . De manière très précise, ce guide reprend le cadre juridique; les préalables à la démarche d'achat; la définition de la stratégie d'achats; la formalisation des marchés; la rédaction des différentes pièces avec des exemples de clauses spécifiques Egalim.

Un deuxième guide, pour les acheteurs en prestations de services, est en cours de préparation.





 La restauration collective engagée approvisonnement de produits biologiques

Un <u>guide</u> pratique sur l'introduction des produits bio en restauration collective et comprenant un axe sur la mise en place d'un menu végétarien, a été réalisé par Interbio Nouvelle Aquitaine. Avec pour objectif de permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation saine et locale, ce guide parsemé d'outils et de témoignages est à mettre entre toutes les mains!



Les Français

et le bio en 2020

CHANGEMENT DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE AMPLIFIÉ PAR LA CRISE

 Recommandations pour l'achat de fruits et légumes frais en restauration hors domicile



En lien avec la loi Egalim et son volet «approvisionnement» en restauration collective, Interfel, l'interprofession des fruits et légumes publie un guide très complet et opérationnel destiné aux acheteurs publics de fruits et légumes frais. Rappel du contexte législatif, présentation de différents outils à disposition, définition du besoin, passation des marchés, suivi de leur exécution, conseils et exemples de règlements de consultation et cahiers de clauses spécifiques: un outil indispensable pour faire évoluer ses pratiques vers plus de fruits et légumes frais de qualité!

Télécharger le guide.

Les Français et le bio en 2020 : le rapport de l'Agence BIO

En 2020, plus de 9 français sur 10 déclarent avoir consommé des produits bio, 13% en consomment même tous les jours! Les circuits courts et produits locaux sont plébiscités, au détriment des grandes surfaces, même si celles-ci restent le très largement le premier canal d'achat de produits alimentaires, y compris bios. On peut noter de nouveaux consommateurs, notamment chez les 18-24 ans, lesquels sont particulièrement sensibles à la protection de l'environnement. Pour les consommateurs occasionnels, le principal frein à la consommation de produits bios est le prix.

consommation de produits bios est le prix.

Retrouvez <u>le dossier de presse</u> réalisé par l'Agence BIO sur le

thème « Des courses à l'assiette, l'année Covid bouleverse tout, sauf les envies de bio! »,

<u>l'intégralité du rapport</u> et les infographies très riches issues du rapport, ainsi que : la conférence de presse : <u>Lien YouTube conférence</u>

## Lancement de l'enquête 2021 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable

La nouvelle enquête de l'année 2021, portée par Un Plus Bio en partenariat avec Ecocert « En Cuisine », Agores et le Celt, vient d'être lancée sur le site <u>www.observatoire-restauration-biodurable.fr.</u>

L'Observatoire sollicite l'ensemble des acteurs de la restauration collective afin de répondre aux questions de l'enquête, et établir comme chaque année un panorama de la restauration collective bio et durable.

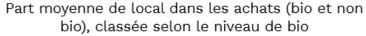


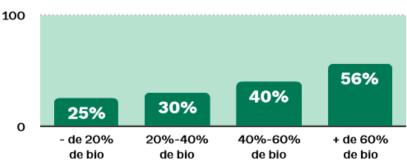




L'occasion d'aller se replonger dans les résultats de <u>l'enquête 2020</u>, qui met notalment en évidence qu'il est possible de servir plus de bio sans surcoût (sans que cela soit systématique); que les principaux leviers pour maîtriser le budget sont la lutte contre le gaspillage alimentaire, la mise en place de menus végétariens. Parmi les cantines ayant répondu, 13% ne connaissent pas la part

de bio servie et 25% ignorent le coût des denrées par repas! échantillon, cet Sur observe également, comme les années précédentes, que les cantines ayant mis en œuvre le repas végétarien hebdomadaire (voire alternative quotidienne), sont également celles qui ont introduit le plus de viande bio, soutenant ainsi des élevages plus vertueux, mais également locaux.





### Opération « Climat Cantine » : appel à candidatures



Eco2 Initiative, en partenariat avec l'ADEME, propose un accompagnement et le test de l'outil « Climat Cantines » pour transformer les cantines scolaires et réduire leur impact environnemental. Les cantines bénéficieront d'un bilan complet qualitatif et quantitatif (incluant une évaluation carbone) ; d'échange avec les autres collectivités impliquées ; d'une prise en charge partielle des coûts (par l'ADEME). Appel à candidatures ouvert jusqu'au 17 mai : formulaire

## ANSES: Etat des lieux des consommations hors domicile et apports nutritionnels

En France, chaque semaine, 83 % des enfants et adolescents et près de 80 % des adultes actifs et étudiants prennent un ou plusieurs repas en dehors de leur domicile. A partir de l'étude INCA3, l'Anses a réalisé un état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels de ces repas pris hors foyer.

40 % des adultes et 75 % des enfants et adolescents fréquentent les restaurants d'entreprise et les restaurants scolaires au moins une fois par semaine, et ces repas représentent une part importante des apports nutritionnels. Encadrée, cette restauration propose des repas en phase avec les recommandations nutritionnelles donc l'ANSES recommande d'en faciliter l'accès aux plus grand nombre, notamment les étudiants, les actifs non cadres et les enfants issus de milieux défavorisés.



L'ANSES alerte sur la restauration rapide, de plus en plus fréquentée par les français et souvent en conncurrence avec la restauration collective chez les adolescents, qui présente des apports nutritionnels dégradés. Une amélioration de l'offre apparaît indispensable.

La restauration traditionnelle représente moins de 10% des apports chez les adultes et 1% chez les enfants, apparait comme un levier plus limiter pour améliorer l'assiette de la population même si des marges de progrès ont été identifiées. Retrouver le <u>rapport</u>.







Objets d'une attention accrue des consommateurs, acteurs économiques et associatifs, et des pouvoirs publics, les produits locaux apparaissent comme un gage de confiance répondant à un éloignement croissant entre le consommateur et son alimentation. Sur la base d'une centaine d'entretiens et d'une analyse bibliographique, la mission du CGAAER a notamment relevé les points suivants:

- ➤ En l'absence de définition officielle, il n'existe pas non plus de données statistiques permettant de caractériser le volume de ces produits, avec le risque d'allégations trompeuses
- ➤ les produits locaux permettent de favoriser la reterritorialisation de l'alimentation et de rétablir du lien entre les producteurs et les consommateurs. Ils permettent de stabiliser les revenus des producteurs impliqués, sans les améliorer néanmoins. Le caractère local n'est pas suffisant pour garantir l'amélioration de la durabilité environnementale
- Les recommandations sont proposées pour le développement de ces approvisionnements en restauration collective, parmi lesquels la nécessité d'un assouplissement des règles de la commande publique afin que les pouvoirs adjudicateurs puissent, pour une partie de leurs achats, faire une référence explicite à une provenance déterminée.

  Rapport complet à télécharger.
- Frais & local: la nouvelle plateforme de mise en relation avec les producteurs locaux
   Frais et local



A l'initiative du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et les chambres d'agriculture, ce site permet de localiser en quelques clics les producteurs partenaires et les points de vente à côté de chez vous!

 La fresque Agri'Alim: des ateliers pour appréhender le sujet de l'agriculture et l'alimentation dans toute sa complexité

Au travers d'ateliers colalboratifs favorisant un dialogue entre tous, la fresque Agri'Alim vise à aider chacun à prendre conscience des enjeux agricoles et alimentaires tout en suscitant la transformation des pratiques, des producteurs aux consommateurs. En présentiel ou en ligne, animées par des facilitateurs, ces interventions permettent de retrouver les liens de cause à effet, par équipes, via des cartes à jouer reliées entre elles sur un plateau. Les contenus – pointus – ont été élaborés avec l'aide d'experts, de l'ADEME notamment. Plus d'information sur <a href="https://fresqueagrialim.org">https://fresqueagrialim.org</a>



• Bien manger pour sa santé: une fiche pratique pour le grand public



Au travers d'une fiche pratique, WECF rappelle quelques principes simples pour une alimentation saine au quotidien avec les « 3V BLS » : augmenter la part du Végétal ; consommer des aliments « Vrai », notamment peu transformés ; avoir une alimentation Variée ; privilégier le Bio, Local, de Saison.

<u>Télécharger la fiche « Bien manger pour sa santé »</u>. Cette fiche reprend certaines préconisations du PNNS – le programme national nutrition santé, que vous pouvez retrouver sur : <a href="https://www.mangerbouger.fr/">https://www.mangerbouger.fr/</a>, avec des conseils pratiques, des recettes, un calendrier de saison etc...





La communauté Ecotable en action face à la crise sanitair

Retrouvez <u>le bilan de l'opération</u> menée par la communauté Ecotable, qui réunit chefs restaurateurs, producteurs, commerçants et professionnels de l'alimentation. En décidant de restaurer les soignant.e.s durablement pendant le 1<sup>er</sup> confinement, la Communauté Ecotable s'est donne pour mission de soutenir les soignant.e.s grâce à son savoir-faire culinaire et nutritionnel : de l'approvisionnement à la mise en oeuvre en passant par la conception des recettes, près de 30 000 repas sains et savoureux ont été servis sur 8 semaines.





# Rapport d'étude « Empreintes Sol, énergie et carbone de l'alimentation

Présentée dans la précente lettre d'actu, cette double étude faisant un focus l'empreinte sol de l'alimentation d'un français en fonction de différents régimes alimentaire (volet 1), et l'empreinte sol des produits agricoles et alimentaires importés (volet 2), est enfin en ligne: <a href="Empreintes sol">Empreintes sol</a>, énergie et carbone de l'alimentation - La librairie ADEME.

#### Avis du CNA sur la substitution des plastiques en restauration collective

Dans un avis attendu, le CNA – Conseil National de l'Alimentation – publie ses recommandations sur la substitution des plastiques en restauration collective. Les ambitions partagées sont clairement affichées: promouvoir un changement de paradigme – passer de l'usage unique à des sustituts réemployables; et tendre progressivement vers le zéro plastique. Les principales



recommandations consistent à : diffuser les solutions déjà identifiées et accompagner les professionnels à leur mise en œuvre ; former les professionnels à la mise en œuvre des alternatives ; identifier des chefs de files pour coordonner les actions ; préciser le calendrier de déploiement pour l'interdiction des plastiques de cuisson/réchauffe/service, notamment les exemptions, pour sécuriser les entreprises et collectivités. Retrouver l'avis n° 87.

### RECOLIM – Transition pour des contenants réemployables en restauration collective.

Recolim est un groupe de travail constitué par trois syndicats intercommunaux d'île-de-France, l'entreprise Uzage (spécialisée dans les contenants réemployables), le CREA (Centre de Recherche et d'Etudes pour l'Alimentation) spécialiste de la cuisson sous-vide par immersion et IRCF, conseil en restauration collective. Dans une vidéo (25 min) pédagogique, les acteurs du projet Recolim présentent leurs premiers résultats en terme de conséquences du passage de contenants à usage unique, à des contenants réemployables (verre ou inox): utilisation, surpoids, problématique transport, besoins de lavage, manutention, personnel nécessaire etc... Les expérimentations visent également à rechercher des solutions aux problèmes évoqués: réduction du poids, automatisation des chaînes...









## **Ecoconception et filières**

#### Appel à projet ACT Agriculture & Agrifood

L'ADEME recherche des entreprises volontaires pour tester une méthodologie d'analyse stratégie de la trajectoire climat. Cette méthode globale est en cours de déclinaison sectorielle. Plutôt à destination des grandes entreprises, c'est à la fois un outils de pilotage et un élément qui contribuera au reporting extra-financier pour les différentes parties prenantes (investisseurs, relations BtB etc.). Venez rejoindre les premières entreprises déjà engagées (secteur laitier, fruit et légume, secteur Bio etc.). Dépôt des candidatures avant fin avril. <a href="http://actinitiative.org/">http://actinitiative.org/</a>

Contact ADEME: anais.goburdhun@ademe.fr

### Plan de relance et renforcement du dispositif GreenGo

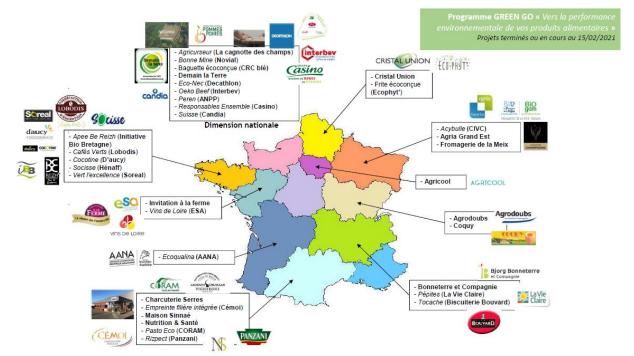
Dans le cadre du plan de relance, l'ADEME renforce son soutien à destination des entreprises pour appuyer la mise en place de l'écoconception dans leurs pratiques et stratégies de développement.

Ainsi, pour les acteurs des filières alimentaires, l'ADEME propose deux types de financement pour la période 2021-2022 :

- o Projet d'écoconception visant à améliorer la performance environnementale de produits alimentaires (diagnostic, animation de l'étape de sélection puis de mise en œuvre des actions d'écoconception, bilan/quantification des bénéfices): <u>+ d'informations sur les projets attendus</u>
- o Aide aux investissements d'écoconception pour améliorer la performance environnementale de produits alimentaires : + d'informations sur les investissements éligibles

Retrouvez toutes les informations et déposez votre dossier sur la plateforme AGIR/Soutien à l'écoconception : Projet d'écoconception & Aide à l'investissement

Enfin, afin de faciliter la diffusion de l'information auprès des acteurs des filières, le diaporama présent <u>ici</u> rassemble des informations à présenter ou faire suivre à vos interlocuteurs externes.



Contact ADEME: nicolas.tonnet@ademe.fr; vincent.colomb@ademe.fr





## MOOC Ecoconception « Vers la performance environne produits alimentaires »

Après 2 saisons réussies (plus de 10 000 inscrits), le MOOC devient maintenant accessible en libre accès/accès continu sur la plateforme Fun, et toujours gratuit bien sûr. L'idéal pour préparer un projet d'écoconception et se former au sujet à son rythme. <u>Une ressource à partager largement</u>.

#### Affichage environnemental

L'expérimentation se poursuit et l'appel à candidature est désormais cloturé avec vingts projets déposés par différents acteurs (entreprises, fédérations, distributeurs, acteurs du numériques). Ces différentes initiatives contribueront à alimenter un bilan cet été, qui éclairera les possibilités, enjeux et contraintes en vue d'un déploiement d'un affichage environnemental officiel à l'avenir (à l'image du nutriscore). Lien vers la page web dédiée.

#### Base de données ACV Agribalyse

La base de données pilotée par l'ADEME et INRAE s'affirme comme un outil incontournable sur les questions de durabilité environnementale du secteur. Après une mise à jour majeure pour la version 3.0, les équipes sont mobilisées pour poursuivre les évolutions. Les nombreux retours des utilisateurs témoignent de l'utilité de l'outil et nous aident à l'améliorer progressivement. Une <u>étude d'analyse transversale</u> de la base de donnée a été réalisée par Eco2 Initiative. Plus de détails sur www.agribalyse.fr.





## **Projets Alimentaires Territoriaux**

### Un soutien exceptionnel aux PAT dans le cadre du PNA 2021

L'appel à projets annuel du PNA, porté par le ministère de l'agriculture et l'alimentation avec l'ADEME et le ministère des solidarités et de la santé, est cette année doté d'une enveloppe globale exceptionnelle de 7,5 millions d'euros (dont 3 millions issus de France Relance). La première phase de l'appel à projets a permis de sélectionner 65 PAT émergents qui seront soutenus pour un montant total de 5,3 millions d'euros. Ces

nouveaux projets concernent des territoires de 48 départements. Parmi ces départements, 15 ne disposaient pas jusqu'ici de PAT. Cette nouvelle vague permet ainsi à 80% des départements d'avoir au moins un PAT accompagné par l'Etat sur leur territoire.

Voir le <u>communiqué de presse</u> et la liste des lauréats.

La second phase, qui se clôture le 15 avril, concernera à nouveau les PAT émergents L'accompagnements des projets d'essaimage / innovation, autour des thématiques de justice sociale, éducation alimentaire, restauration collective et de l'accompagnement au déploiement des PAT.

Présentation de l'appel à projets, cahier des charges et dépôt des dossiers

#### Panorama des PAT en Occitanie

Afin de mieux connaître la diversité des PAT sur son territoire, la DRAAF Occitanie a réalisé une enquête en 2020 qui a débouché sur <u>la publication de monographies et de vidéos</u> sur les PAT en Occitanie, qui constitue une photographie de l'avancement des projets.

En complément, dans le contexte de la crise COVID, la DRAAF a également analysé le rôle des PAT qui a permis de dégager quatre domaines d'action principaux des territoires : travailler à la réouverture des marchés, développer des débouchés pour les producteurs, faciliter l'accès à une alimentation de







proximité pour les consommateurs et assurer l'approvisionnement des personnes fragiles. Analyse et fiches actions à retrouver sur le <u>site de la DRAAF</u>.

Appel à communs pour des territoires résilients



Le <u>premier appel à communs</u> sur la résilience des territoires est ouvert! A l'ère du numérique, il est nécessaire de relier les acteurs de la résilience afin de construire ensemble des ressources communes: plateformes technologiques, données ouvertes, logiciels libres, connaissances, retours d'expérience, protocoles, territoires d'expérimentation. Le rôle

de l'appel à communs (AAC) est de rassembler tous les acteurs volontaires pour produire des ressources ouvertes – les communs - et ainsi faire évoluer la résilience des territoires dans une logique d'adaptation aux changements climatiques par la création et le partage de ces communs.

Cet appel à communs est initié, conçu, lancé et financé par l'ADEME et a pour objectif, dans un premier temps, de réunir une communauté autour du thème de la résilience des territoires. Il a ensuite pour vocation de s'étoffer au fil de la diffusion des travaux en cours par les acteurs impliqués sur ce thème via les outils collaboratifs, sur la base d'une définition co-construite de <u>défis</u> prioritaires, dont l'alimentation fait partie. Retrouvez également des informations complémentaires sur le <u>Wiki dédié</u>.

 Les cantines scolaires au service des systèmes alimentaires territoriaux durables

Réalisée par l'association Let's Food, la plateforme Eating city et le Collectif les pieds dans le plat, <u>ce rapport</u> propose une approche comparative des systèmes de restauration collective scolaire comme levier de contribution à de nouvelles gouvernances alimentaires et à la co-construction de systèmes amentaires durables. Suite aux travaux réalisés dans le cadre du projet Let's Food Cities, sont mis en évidence différentes « missions » des cantines scolaires: assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des enfants, soutenir l'agriculture vivrière, locale et durable; former les éco-citoyens de demain.





## Appels à projets / Financements



 France Relance / ADEME: Opération « 1000 restaurants » du Fonds Tourisme Durable

50 Millions d'euros du Plan de relance ont été confiés à l'ADEME dans le cadre du Fonds Tourisme Durable, dont 10 millions d'euros pour les restaurants. L'objectif : accompagner 1000 restaurants en zone rurale dans une démarche de durabilité, en les

aidant à faire leur état des lieux et s'inscrire dans une démarche de progrès et en finançant les investissements, études nécessaires à leur plan d'actions, notamment autour de l'alimentation.

Pour cela, plus de 60 partenaires ancrés dans les territoires ont été retenus suite à un appel à manifestation d'intérêt. Leur mission : prospecter et recruter des hébergements et restaurants en zone rurale ; réaliser le diagnostic ; accompagner la structure touristique dans son plan d'actions et ses choix d'investissements, notamment ceux éligibles aux aides.

Les restaurants devront s'engager dans une démarche de progrès multithématiques, via le « Cadre d'engagement 1000 restaurants durables ».





Tout savoir sur les conditions d'éligibilité, les partenaires en charge des diagnost**ics, les laides** spécifiques Fonds Tourisme Durable dans le cadre de Tremplin :

https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/dispositif-aide/fonds-tourisme-durable



France relance: Appel à projet « Jardins partagés »

17 Millions € du volet « agriculture » du Plan de relance sont alloués au soutien de jardins partagés et collectifs. Accessibles par des appels à projets départementaux, ces aides financières sont mobilisables sur l'ensemble du territoire métropolitain et ultramarin. Les appels à projets sont lancés mi-janvier dans les préfectures. Les dossiers

peuvent être déposés par les associations, les collectivités territoriales (et leurs

groupements) ainsi que par les bailleurs sociaux.

Tous les détails sur: https://agriculture.gouv.fr/francerelance-lancement-de-lappel-projets-jardins-partages



• France Relance: soutien aux cantines scolaires à la mise en œuvre d'Egalim en zone rurale

Dans le cadre du plan de relance et pour un montant de 50 millions d'euros, un soutien aux investissements à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs de la loi Egalim est proposé pour les cantines scolaires en milieu rural. Cette aide permet :

- l'achat d'équipement et de matériel nécessaires à la cuisine, la transformation de produits frais (éplucheuse, essoreuse, robot coupe-légumes, robot de préparation...), la lutte contre le gaspillage (armoire frigorifique, table de tri, salad bar, bar à crudités et à salade de fruits...);
- des investissements immatériels (logiciels, supports de communication électronique...);
- des prestations intellectuelles (audits, études, formations du personnel de cuisine).

Informations sur le site du Ministère

• France Relance/ADEME: soutien à la substitution des plastiques En réponse aux objectifs ambitieux de subtitution des plastiques, notamment à usage unique,

inscrits dans la loi Egalim et la loi AGEC, des aides sont mises en place via le Plan de Relance par l'ADEME. Ces aides permettent d'accompagner des entreprises et des collectivités ayant la responsabilité d'une activité de restauration collective et de financer des études, des expérimentations et des investissements (voir engagements et

travaux préalables à mener en fonction du projet). <u>Informations sur le site de l'ADEME</u>

France relance: Soutien des PAT



Par le biais d'appels à projets régionaux, 77 millions d'euros sont dédiés au soutien d'actions opérationnelles de PAT existants (labellisés ou en cours).

Ces actions peuvent concerner des investissements destinés à améliorer la structuration de la chaine alimentaire sur le territoire d'un PAT (installation de points de vente collectifs, d'outils collectifs de transformation de produits agricoles, de restauration collective publique...) ou des actions permettant d'amplifier un PAT (études, diagnostics,

formations, animation, sensibilisation).

Retrouvez ici le détail des actions éligibles et les contacts dans vos DRAAF

Trophée AGRICA 2021 : Lutte contre le gaspillage

Ouverture des candidatures pour la 7e édition des <u>Trophées AGRICA</u> « Gaspillage alimentaire, le temps des solutions ». Vous avez mis en place une initiative qui lutte contre le gaspillage alimentaire ? Vous avez jusqu'au 30 avril 2021.







## Appel à candidatures des Victoires des cantines rebelles : avis aux projealimentaires

Vous portez un projet alimentaire qui change vraiment la manière de nourrir, qui transforme le paysage urbain et rural, qui remet de l'humain dans la grande mécanique des territoires, qui dessine

un bel avenir écologique?

Pour cette 6ème édition des Victoires des cantines rebelles portées par UnPlusBio, les catégories évoluent : en tout, huit Victoires viendront récompenser les initiatives les plus prometteuses, directement à table dans les cantines comme sur l'ensemble du territoire et des acteurs vers lesquels se déploie la politique alimentaire. <u>Candidatez!</u>















### Communication

#### Je mange pour le futur

Diffusé du 1er mars 2021 au 23 mai 2021 sur Instagram @jemangepourlefutur est un programme narratif et immersif autour des questions de l'alimentation durable. Piloté par la



Chaire ANCA et projet lauréat de l'appel à projets du PNA 2019-2020, ce programme s'addresse principalement à la génération des 18-35 ans, il a pour ambition de sensibiliser et d'apporter des réponses à cette cible afin d'adopter une alimentation durable dans son quotidien. Ce projet mêle à la fois la fiction et la réalité. Pendant 12 semaines, le public pourra suivre les reflexions et les actions de l'héroïne Sacha. Le <u>lien</u> du Teaser sur Youtube.

#### L'Université Afterres 2050 : Dialogue de prospectives



L'Université Afterres 2050, organisée par Solagro, en partenariat avec l'IDDRI et avec le soutien de différents partenaires dont l'ADEME, s'est tenue en ligne du 2 au 4 février. Près de 350 personnes ont participé en ligne à ces temps de réflexions et de partages d'analyses. Cette Université a permis d'aborder plusieurs thématiques: du décryptage de différents scénarios de prospective à la mobilisation des acteurs.

Retrouvez <u>ici</u> les ressources issues de l'Université Afterres2050, notamment les vidéos des plénières et les vidéos introductives des 5 ateliers thématiques qui posent les sujets abordés en moins de 30 minutes (élevage, stockage de carbone, méthanisation, forêt bois et alimentation), des notes

synthétiques et les supports de présentation.

#### Rencontres de l'Alimentation durable / Carasso

Les 3e Rencontres de l'alimentation durable (21 janvier - 11 mars 2021) ont été conçues afin de réunir les acteurs des transitions agroécologiques et alimentaires. Organisées par la Fondation Daniel et Nina Carasso en partenariat avec l'ADEME, AgroParisTech, la Banque des Territoires, la Chaire Unesco Alimentations du monde et l'INRAE, elles ont réuni plus de 1500 participants au total (100% en digital).





Pour celles et ceux qui souhaitent voir ou revoir ces 3<sup>ème</sup> Rencontres, les captations de l'ensemble des tables-rondes, les synthèses écrites, des restitutions graphiques ainsi que de nombreuses ressources utiles sont accessibles en ligne. <u>Vidéos</u> et <u>Ressources</u>

 Colloque annuel de la Chaire Unesco / Alimentation du Monde « Etre ensemble : l'alimentation comme lien social »

Lors de ce colloque, les intervenants ont échangé sur les liens sociaux nourris par l'alimentation: comment dans l'histoire s'est imposée la commensalité, le fait de partager les repas? Que changent les pratiques numériques? Quelles formes de solidarité avec les plus démunis? Quel avenir pour les bistrots, « parlements du peuple »? Quelles relations intergénérationnelles? Que nous dit l'art contemporain sur nos pratiques alimentaires? retrouvez les vidéos



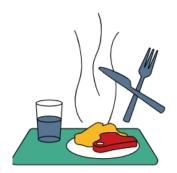
#### Bonus

• Une journée pour tout changer!

Omniprésence du numérique, développement exponentiel du télétravail : les pratiques professionnelles sont en profonde mutation. Une mutation qu'accélère encore la crise sanitaire. A

12:00 À TABLE ?

l'heure où le domicile devient de plus en plus un authentique lieu de travail, on pourrait craindre un transfert de responsabilités et une baisse significative des eco-gestes. Retrouvez dans cette cette infographie dynamique réalisée avec « quest-ce qu'on fait? » toutes les bonnes pratiques relatives au milieu professionnel pour limiter les gaspillages, économiser l'énergie, repenser sa mobilité, amoindrir l'impact de certaines habitudes sur les émissions de gaz à effet de serre, y sont recensées. Avec un zoom impotant sur l'heure du déjeuner!!



Le restaurant d'entreprise



Cuisiner son repas



Manger à emporter ou au restaurant

 Un supermarché différent: à <u>la Louve</u> quand la coopération s'empare de la consommation

Retrouvez cette chronique en 5 épisodes diffusée en janvier sur <u>France</u> <u>Inter</u>

