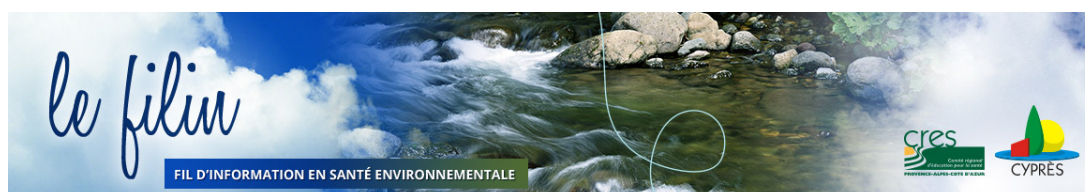




Formation à la santé environnementale et à l'éducation pour la santé environnementale
CRES et GRAINE Provence-Alpes-Côte d'Azur
Sélection bibliographique de documents disponibles au CRES

| | |
|--|----|
| Sitographie | 1 |
| Politiques et recommandations nutritionnelles | 4 |
| Territoires alimentaires durables | 7 |
| Alimentation durable | 9 |
| • Jardins, alimentation durable et précarité | 13 |
| • Gaspillage alimentaire | 14 |
| • Vers une meilleure accessibilité de produits de qualité ? Les circuits courts | 18 |
| • Vers une consommation de produits de qualité ? | 19 |
| • Restauration collective et développement durable | 20 |
| Outils pédagogiques | 23 |
| Brochures | 23 |
| Outils présentés | 24 |
| • Atelier vidéos | 24 |
| • Atelier jeux, mallettes et photoexpression | 25 |
| • Outils présentés par le GRAINE | 27 |
| Autres outils disponibles au CRES : sélection | 27 |



L'actualité en santé environnement

Sitographie

Alim'Agri - Portail public de l'alimentation
Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
<http://agriculture.gouv.fr/>

France Agrimer
<https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

Etats Généraux de l'Alimentation (#Egalim)
<https://www.egalimentation.gouv.fr/>



Programme national nutrition santé (PNNS)

<http://www.mangerbouger.fr/PNNS>

Nutriscore

<https://www.santepubliquefrance.fr/Sante-publique-France/Nutri-Score>

Projet alimentaire territorial

<http://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>

Programme national pour l'alimentation (PNA)

<http://agriculture.gouv.fr/mots-cl%C3%A9s/pna>

Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)

<http://www.ademe.fr/>

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) - Alimentation et nutrition humaine

<http://www.anses.fr/fr/thematique/alimentation-et-nutrition-humaine>

- **Restauration collective**

Localim

<http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

Comité pour le développement durable en santé (C2DS)

<https://www.c2ds.eu/>

Repasbio – Le site de la FNAB dédié à la restauration collective

<http://www.repasbio.org/>

Unplusbio

<http://www.unplusbio.org>

Association des responsables de la restauration territoriale (AGORES)

<https://www.agores.asso.fr/>

- **Gaspillage alimentaire**

Antigaspi

<http://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

Ademe

<https://www.ademe.fr/ca-suffit-le-gachis>

Optigede

<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire>

MTaterre

<https://www.mtaterre.fr/dossiers/le-gaspillage-alimentaire-ca-suffit-le-gachis/ca-suffit-le-gachis-les-cles-pour-agir>

- **Bio**

Fédération nationale d'agriculture bio

<http://www.fnab.org/>

La bio des 4 saisons

<http://www.labiodes4saisons.eu/>



- En région

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (DRAAF PACA)

<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/>

Offre alimentaire PACA

<http://www.offre-alimentaire-paca.fr/>

Agence régionale pour l'environnement (ARPE) Agence régionale pour la biodiversité (ARB) Provence-Alpes-Côte d'Azur

<https://www.arpe-arb.org/>

Territoires durables en Provence-Alpes-Côte d'Azur

http://www.territoires-durables-paca.org/environnement/ressources-thematiques/alimentation-durable_728.html

Le Réseau Rural Provence-Alpes-Côte d'Azur

<http://www.reseaururalpaca.fr/nos-chantiers/systemes-alimentaires-territoriaux/>

Bio de Provence – Réseau des agriculteurs bio de Provence

<http://www.bio-provence.org/>

Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine en Provence-Alpes-Côte d'Azur

<http://www.signes-qualite-paca.com/>

Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique (ORAB PACA)

<http://www.bio-provence.org/Chiffres-cles-de-la-bio-en-PACA-120>

FONDALIM Provence-Alpes-Côte d'Azur

<http://www.fondalim-paca.fr/>

- Les enquêtes et programmes

Etude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA)

<https://www.anses.fr/fr/content/les-%C3%A9tudes-inca>

Etude alimentation totale (EAT)

<https://www.anses.fr/fr/content/les-%C3%A9tudes-de-l'alimentation-totale-eat>

Projet SUSDIET

<https://www6.inra.fr/sustainablediets>

Opticourses

<http://www.opticourses.fr/>

Maison gourmande et responsable

<https://www.maison-gourmande-responsable.org/>

Projet CODIA : circuits courts en Europe

<http://codia.gret.org/>

Voir aussi la rubrique « **Nutrition** » du CRES PACA : <http://www.cres-paca.org/article.php?larub=43&titre=nutrition>

Et sur l'actualité du **Filin - Alimentation**

http://www.lefilin.org/f/LeFilin/mosaique/?&crit1=4&v_4_1=Alimentation&v_4_2=550



Les actions (hors OSCARS) dans Optigede

<https://www.optigede.ademe.fr/partage>

en particulier celle sur le **Centre hospitalier d'Embrun**

<https://www.optigede.ademe.fr/fiche/cuisine-centrale-dembrun>

Un autre exemple : le **Centre hospitalier de Saintonge**

<https://www.optigede.ademe.fr/fiche/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-au-ch-saintonge>

Politiques et recommandations nutritionnelles

Rapport

Avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 0 à 3 ans

ANSES, 2019-06-12, 55 p.

L'Anses a été saisie le 28 mars 2017 par la Direction générale de la santé concernant l'impact de l'exposition précoce de l'enfant aux facteurs nutritionnels environnementaux par l'alimentation durant la période dite des « 1000 jours » et correspondant à la période allant de la conception aux 2 ans de l'enfant environ. Le présent avis présente les résultats de l'expertise visant à actualiser les repères alimentaires du Programme national nutrition santé (PNNS) pour les enfants âgés de 0 à 3 ans. Dans son avis, l'Anses recommande la diversification alimentaire entre 4 et 6 mois révolus, l'introduction des aliments de texture non lisse à partir de 8 mois et pas après 10 mois. De plus, l'Agence recommande de limiter les produits sucrés et encourage les parents à la vigilance sur la teneur en sucre des aliments pour bébés.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0145.pdf>

Rapport

Avis relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les femmes enceintes et allaitantes

ANSES, 2019-06-12, 53 p.

L'Anses a été saisie le 12 juillet 2016 par la Direction générale de la santé pour la réalisation d'une expertise visant à actualiser les repères alimentaires du Programme national nutrition santé (PNNS) puis le 28 mars 2017 sur l'impact de l'exposition précoce de l'enfant aux facteurs nutritionnels environnementaux par l'alimentation durant la période dite des « 1000 jours » et correspondant à la période allant de la conception aux 2 ans de l'enfant environ. Le présent avis présente les résultats de l'expertise pour les femmes enceintes et allaitantes. L'Anses recommande la consommation d'aliments sources en vitamines B9, fer et iode, chez les femmes enceintes et pour les femmes allaitantes en vitamines A et C. Par ailleurs, l'Agence recommande le suivi en iode chez les femmes enceintes et allaitantes.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0141.pdf>

Rapport

Alimentation favorable à la santé

CNA, 2018-09, 70 p.

Cet avis a pour répondre à la question suivante : qu'est-ce qu'une alimentation favorable à la santé et comment l'assurer pour tous ? LE rapport la définit ainsi : "celle-ci contribue de manière durable au bien-être physique, mental et social de chacun. Elle doit assurer la sécurité alimentaire et ainsi préserver la santé de la population dans son environnement et son contexte culturel. Accessible à tous, elle exige un comportement responsable de tous les acteurs de la chaîne alimentaire et un dialogue permanent au sein de la société". Les recommandations émises par les auteurs concernent donc : les politiques publiques de l'alimentation, la lutte contre la précarité alimentaire, les production, transformation et distribution de l'alimentation, et l'éducation à l'alimentation et l'information des consommateurs.

<http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2018/09/CNA-Avis-81-Alimentation-favorable-%C3%A0-la-sant%C3%A9.pdf>

Rapport

Commission EAT-Lancet

Alimentation planète santé. Une alimentation saine issue de production durable

Commission EAT-Lancet, 2019, 30 p.



Dans cette synthèse, 37 scientifiques et experts issus de 16 pays définissent un ensemble d'objectifs scientifiques mondiaux pour une alimentation saine et une production alimentaire durable. Cette synthèse présente les cinq stratégies à mettre en œuvre pour une grande transformation alimentaire dont l'objectif est de protéger notre planète et d'améliorer la santé de milliards de personnes : 1) Un engagement international et national pour une transition vers une alimentation saine 2) Réorienter les priorités agricoles d'une production de quantités à une production de qualité 3) Intensifier la production alimentaire durable pour augmenter la production de haute qualité 4) Une gouvernance stricte et coordonnée des terres et des océans 5) Réduire au moins de moitié les pertes et les déchets alimentaires.

https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/Report_Summary_French.pdf

Rapport

Programme national de l'alimentation et de la nutrition

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

Ce programme, objet de ce rapport, 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 Etats 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.

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/103094?token=c23b9df7da43d8fcc7c22fde15f01658>

Rapport

Les mesures de la loi Egalim concernant la restauration collective

CNRC, 2019-11, 16 p.

Le Conseil national de la restauration collective (CNRC) a publié un document permettant de décrypter la loi Egalim pour les services de restauration scolaire et universitaire, entre autres. Ces commentaires seront enrichis ultérieurement avec les nouveaux textes à venir et les éléments de cadrage issus des travaux du CNRC. Y sont abordés l'approvisionnement, l'information des usagers, la diversification des sources de protéines, la substitution des plastiques, la lutte contre le gaspillage alimentaire, un zoom sur le programme « Fruits et lait dans les écoles », les outils du CNRC sur la plateforme [OPTIGEDE](https://www.optigede.ademe.fr), un zoom sur l'étiquetage des labels entrant dans les 50% de produits durables et de qualité, les dates-clés, les références réglementaires et un glossaire.

https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/1109_mesures-loiegalim_bro_hd.pdf

Rapport

Programme national pour l'alimentation (PNA). Territoires en action. 2019-2023

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019-09, 40 p.

Outil du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, ce programme s'inscrit dans le sens des recommandations internationales de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Abordant pratiquement toutes les dimensions de l'alimentation, le PNA propose une approche transversale et intégrative s'adressant à des publics cibles très divers. Il s'inscrit également dans le projet agroécologique porté par le ministère en charge de l'agriculture. Il s'articule autour de trois axes thématiques : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation alimentaire et deux axes transversaux : les projets alimentaires territoriaux et la restauration collective. Le PNA, articulé avec le programme national nutrition santé (PNNS), sont les deux principaux outils de la politique nationale de l'alimentation et de la nutrition portée par le gouvernement pour 2019-2023. Ils font l'objet d'un document de présentation commun : le programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN).

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/103091?token=114492e22c15f05035bc022b702f5ad7>



Rapport

Programme national nutrition santé 2019-2023

Ministère des solidarités et de la santé, 2019-09, 94 p.

Le Plan national nutrition santé n° 4 propose 5 axes : Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé et pour réduire les inégalités sociales de santé ; Encourager les comportements favorables à la santé ; Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques ; Impulser une dynamique territoriale : d'ici 2023, dans chaque département, les initiatives locales innovantes seront valorisées et un colloque annuel sera organisé pour partager les bonnes idées ; Développer la recherche, l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle. Ainsi, les 55 actions du PNNS visent à atteindre en 5 ans les objectifs de santé définis par le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) portant notamment sur le statut nutritionnel des enfants et des adultes et les recommandations en matière d'alimentation et d'activité physique. De plus, le logo Nutri-Score répond à un besoin exprimé de la part des Français d'obtenir des informations nutritionnelles claires. Nutri-Score est de plus en plus utilisé mais aussi mieux identifié par les utilisateurs, révèle la 3e vague d'enquête de Santé publique France sur la connaissance et la perception des Français à l'égard du logo Nutri-Score. Le logo sera donc de plus en plus visible dans les rayons des magasins. [D'après résumé éditeur]
https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf

Rapport

CAROTTI Sabine, RICHARD Marie-Anne, DUPUIS Monique (et al.)

Education alimentaire de la jeunesse

Ministère de l'éducation nationale, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2018-07, 95 p.

L'éducation alimentaire de la jeunesse s'inscrit dans le cadre de la politique publique de l'alimentation. Les deux programmes les plus directement concernés sont le Programme national pour l'alimentation (PNA) et le Programme national nutrition santé (PNNS), leur bonne articulation est une condition de l'efficacité de l'action publique. Ce rapport présente un état des lieux des dispositifs mis en place en milieu scolaire, propose des évolutions à envisager sur l'axe deux du PNA et sur son articulation avec d'autres plans ou programmes et émet des recommandations pour renforcer l'action publique.
<https://www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/194000247.pdf>

Rapport

RENZELLA Jessica, TOWNSEND Nick, JEWELL Jo (et al.)

What national and subnational interventions and policies based on Mediterranean and Nordic diets are recommended or implemented in the WHO European Region, and is there evidence of effectiveness in reducing noncommunicable diseases ?

Quelles interventions et politiques nationales et sous-nationales axées sur les régimes alimentaires méditerranéen et nordique sont recommandées ou mises en œuvre dans la Région européenne de l'OMS, et existe-t-il des preuves de leur efficacité pour réduire les maladies non transmissibles ?

OMS-bureau régional de l'Europe, 2018-05, 74 p.

Cette étude porte sur les interventions et les politiques nationales et sous-nationales axées sur les régimes alimentaires méditerranéen et nordique dans la Région européenne de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Elle permet de continuer à identifier des interventions et des régimes alimentaires optimaux et fondés sur des données probantes afin de prévenir et de combattre les maladies non transmissibles dans le contexte même de la propagation de ces maladies, et de l'adoption accrue de régimes peu équilibrés. Les régimes méditerranéen et nordique sont considérés comme des régimes alimentaires sains et propres à la Région. Afin d'aider les décideurs à élaborer des politiques alimentaires et nutritionnelles adaptées au contexte, cette publication fait la synthèse de la charge des maladies non transmissibles dans la Région et des interventions menées à cet égard ; évoque les bienfaits sanitaires liés aux régimes alimentaires méditerranéen et nordique eu égard à leur impact sur les maladies non transmissibles ; décrit les interventions et les politiques mises en œuvre dans 15 pays ; passe en revue quatre études portant sur les politiques relatives aux régimes alimentaires méditerranéen et nordique et leur efficacité en termes de lutte contre les maladies non transmissibles ; et examine les incidences et les options politiques. [D'après résumé éditeur]
http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0011/365285/hen-58-eng.pdf



Rapport

DELAIRE Corinne, ESCALON Hélène, NOIROT Laurence

Recommandations relatives à l'alimentation, à l'activité physique et à la sédentarité pour les adultes. Etat des connaissances

Santé Publique France, 2019-01, 62 p.

Suite à l'évolution des données scientifiques et aux rapports de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et à l'avis du Haut Conseil de santé publique (HCSP), la Direction générale de la santé (DGS) a chargé Santé publique France de l'actualisation des recommandations relatives à l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité à diffuser auprès de la population adulte. Au cours de l'élaboration de ces recommandations opérationnelles, Santé publique France a tenu compte des connaissances, des croyances et des comportements de la population sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité afin d'aboutir à des messages qui soient les plus compréhensibles et acceptables possibles. Les attentes relatives à des conseils sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité différant selon les personnes, l'agence s'est donné pour objectif de formuler deux niveaux de recommandations, permettant ainsi de combiner la simplicité des conseils pour l'ensemble des usagers et la précision pour les personnes plus impliquées. Les nouvelles recommandations pour la population adulte de Santé publique France feront l'objet d'un dispositif de communication au cours de l'année 2019. [Résumé auteurs]

Territoires alimentaires durables

Article

KOURISLKY Philippe, ROUILLE D'ORFEUIL Henri, LANDROT Chloé (et al.)

Les Systèmes Alimentaires Territorialisés en Méditerranée. Initiatives pour une alimentation responsable et durable

Journal RESOLIS, n° 12, 2016-07, 92 p.

Ce numéro spécial, élaboré en partenariat avec la Chaire UNESCO Alimentations du monde, l'Institut de prospective économique du monde (IPEMED) et l'Association des Régions de France (ARF), met en lumière les systèmes alimentaires territorialisés en Méditerranée apportant une résilience au changement climatique et au développement durable.

http://www.resolis.org/upload/journal/document/26_20160702_journal_12_sat_my_dity_ranny_e.pdf

Article

FREZEL Julia, LAZZERI Yvette, MERLE Véronique

Vers des systèmes alimentaires territorialisés en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Journal RESOLIS, n° 12, 2016-07, pp. 26-33

Des producteurs aux consommateurs en passant par les distributeurs et les institutions territoriales, il y a un réel engouement pour une territorialisation du système alimentaire en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les nombreuses initiatives, mises en réseau dans un observatoire régional des circuits courts, témoignent de la maturité des acteurs pour porter des stratégies de développement avec une vision systémique de la question alimentaire sur leur territoire. [Résumé auteur]

http://www.resolis.org/upload/journal/article/document/128_20160721_article_sat_paca_journal_sat_my_diterrany_e.pdf

Dossier

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, d'une alimentation saine. 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.

https://www.fabrique-territoires-sante.org/sites/default/files/dossier_alimentation_et_territoires.pdf

Voir aussi le dossier Inspir'actions

https://www.fabrique-territoires-sante.org/sites/default/files/recueil_inspiration_alimentation.pdf



Ouvrage

Demain mon territoire. Idées et solutions...

ADEME, 2019-11, 83 p.

Ce guide pratique à destination des élus et futurs élus est proposé par l'Ademe pour qu'ils puissent intégrer la dimension environnementale dans leur programme et proposer des actions concrètes pour leur territoire. Les 20 fiches de ce guide valorisent des solutions déjà mises en place dans des communes et intercommunalités de différentes tailles, réparties sur l'ensemble du territoire. Elles montrent qu'il est possible d'envisager une ville plus sobre en carbone, avec des gains en matière de lien social, de qualité de vie et de dynamisme économique.

Voir en particulier les fiches alimentation, déchets, biodéchets, agriculture, ...

<https://www.ademe.fr/demain-territoire>

Ouvrage

AYOUAZ Laurie, CHARON Elsa, NEBULE Maxime (et al.)

Pour l'appropriation de l'Agenda 2030 par les collectivités françaises. Guide pratique

Comité 21, 2019-11, 260 p.

Imaginé avec 14 partenaires, ce guide à destination des collectivités françaises propose des pistes concrètes pour mettre en œuvre localement les 17 Objectifs de développement durable (ODD) rassemblés dans l'Agenda 2030 et adoptés par les Etats membres des Nations-Unies en 2015. Ce guide pratique donne des clés pour comprendre pourquoi et comment ce nouvel Agenda permet le pilotage de l'ensemble des politiques publiques des 3 niveaux de collectivités en France puis fournit 17 fiches pour approfondir chaque ODD et ses cibles de manière concrète. Enfin, il donne la parole à 7 collectivités pionnières de l'appropriation de l'Agenda 2030.

Voir en particulier ODD 02 : « Faim zéro »

<http://www.comite21.org/docs/doc-non-mis-en-ligne/2019/guide-oddetcollectivites-2019-a4-pap-interactif2.pdf>

Ouvrage

FAURE Guy, CHIFOLEAU Yuna, GOULET Frédéric (et al.)

Innovation et développement dans les systèmes agricoles et alimentaires

Editions Quae, 2018, 259 p.

Cet ouvrage explique ce qu'est l'innovation dans les domaines de l'agriculture et de l'alimentation, qui intervient aussi bien dans les pratiques de production que de l'organisation des marchés ou des pratiques alimentaires. Il met l'accent sur l'accompagnement à l'innovation, en interrogeant les méthodes et les organisations, et sur l'évaluation de l'innovation. Il s'appuie sur des travaux de terrain, des actions d'accompagnement et des réflexions théoriques portées par différentes disciplines scientifiques. [Extrait résumé éditeur]

Ouvrage

MARRY Solène

Territoires durables. De la recherche à la conception

ADEME, Parenthèses, 2018, 223 p.

Cet ouvrage est le résultat de cinq années dans le domaine de la recherche urbaine, rédigé par une cinquantaine de chercheurs et de techniciens d'horizons différents. Il vise à proposer des solutions pour concevoir et planifier l'aménagement de villes durables. La première partie aborde la conception fondée sur l'expérience. La deuxième partie présente les interactions entre enjeux, acteurs et échelles des différents protagonistes. La dernière partie propose une application à différentes échelles, de l'îlot au grand territoire.

Rapport

GANGNERON Etienne, MAYOL Pascal

L'agriculture urbaine : un outil déterminant pour des villes durables

Conseil économique, social et environnemental, 2019-06, 94 p.

Cet avis formule des préconisations visant à offrir des espaces à une agriculture urbaine d'intérêt général, à accompagner les porteurs de projets et à mobiliser tous les acteurs, publics et privés, concernés. Après avoir défini l'agriculture urbaine, cet avis analyse les différents freins à sa mise en œuvre et propose des recommandations.

https://www.lecese.fr/sites/default/files/pdf/Avis/2019/2019_15_agriculture_urbaine.pdf



Rapport

RACINEUX Nathalie, DEBROISE-MARTY Audrey, LANDRY David (et al.)

L'alimentation : un nouvel enjeu de développement durable pour les territoires

Commissariat général au développement durable, 2017-09, 39 p.

Dans le cadre de ses travaux sur les systèmes alimentaires durables territorialisés menés avec d'autres partenaires, le ministère a demandé au Centre d'études et d'expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement (CEREMA) de consulter un panel de collectivités engagées dans des projets alimentaires. Cette publication, reflet de cette étude, a pour vocation, en montrant des exemples variés et en analysant leurs conditions de réussite et les défis à relever, de donner des premières clés d'entrée et de compréhension pour les acteurs locaux qui souhaiteraient par l'entrée de l'alimentation se placer dans une ambition de transition écologique et solidaire.

[Résumé auteur]

<https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/sites/default/files/Th%C3%A9ma%20-%20L'E2%80%99alimentation%20-%20Un%20nouvel%20enjeu%20de%20d%C3%A9veloppement%20durable%20pour%20les%20territoires.pdf>

Rapport

Les systèmes alimentaires durables territorialisés. Cinq retours d'expérience

Commissariat général au développement durable, 2017-04, 84 p.

L'analyse de systèmes alimentaires durables territorialisés (SADT) permet d'identifier la manière dont ces systèmes ont contribué à la mise en oeuvre de pratiques agricoles à priori moins impactantes pour l'environnement ainsi que les facteurs qui ont participé à cette évolution. Cinq projets sont présentés dans ce rapport afin de susciter l'émergence de tels projets auprès de collectivités. Une synthèse bibliographique des impacts environnementaux liés à l'alimentation et des enjeux associés au développement d'une alimentation plus durable est présentée en première partie de ce document. La méthodologie adoptée pour l'étude terrain ainsi que les systèmes choisis sont présentés ensuite. La dernière partie s'attache à dégager les principaux leviers à disposition des collectivités en questionnant les facteurs de réussite, l'efficacité et la reproductibilité de telles démarches.

Alimentation durable

Actes

2èmes rencontres de l'alimentation durable. Partager les expériences, inspirer la transition

Fondation Daniel et Nina Carasso, 2019, 74 p.

Lieu et date : Paris, 29 janvier 2019

Ce colloque avait pour objectif de réunir et de décloisonner des communautés d'acteurs qui s'engagent pour accélérer la transition vers des systèmes alimentaires plus durables. Huit initiatives collectives et structurantes ont été mises à l'honneur. L'action des territoires en Espagne et sur les apprentissages autour des systèmes alimentaires territorialisés (SAT) ont fait l'objet d'un focus particulier. Plusieurs outils tels qu'un MOOC ont été présentés. Trois tables rondes étaient consacrées aux synergies entre entreprises et société civile, les datas et les systèmes alimentaires, l'alimentation et les biens communs. Les conclusions de travaux scientifiques récents et issues de disciplines variées, des propositions sur trois idées reçues sur l'alimentation durable et des méthodes d'animation d'ateliers ont été ensuite présentés avant la conclusion.

<http://contenus.rencontres-alimentation-durable.fr/Actes-RAD2-Carasso-OK.pdf>

Article

GAZAN Rozenn, BROUZES Chloé M.C., VIEUX Florent (et al.)

Mathematical optimization to explore tomorrow's sustainable diets: A narrative review

Advances in Nutrition, vol. n° 5, 2018, pp. 602-616

<https://academic.oup.com/advances/article-pdf/9/5/602/25996337/nmy049.pdf>

Article

MASSET Gabriel, VIEUX Florent, VERGER E.O. (et al.)

Reducing energy intake and energy density for a sustainable diet: a study based on self-selected diets in French adults.

The American journal of clinical nutrition, vol. 99 n° 6, 2014-06, pp. 1460-169



Article

VIEUX Florent, SOLER Louis-Georges, TOUAZI Djilali (et al.)

High nutritional quality is not associated with low greenhouse gas emissions in self-selected diets of French adults

The American Journal of Clinical Nutrition, vol. 97 n° 3, 1 March 2013-03, pp. 569–583

<https://academic.oup.com/ajcn/article-pdf/97/3/569/23818752/569.pdf>

Article

DE RAYMOND Antoine Bernard

« Zéro défaut » ? La distribution des fruits et légumes et ses critiques comme révélateurs des transformations de l'agriculture

Analyse, n° 84, 2015-09, 4 p.

Secteur relativement peu étudié par les sciences sociales, les fruits et légumes peuvent servir de point d'appui pour comprendre la modernisation de l'agriculture, ses conséquences et certaines des critiques dont elle fait actuellement l'objet. Cette modernisation de l'agriculture n'a pas seulement procédé d'une massification de la production mais aussi de la constitution d'une capacité à faire circuler les produits sur de vastes espaces, ce qui a permis l'avènement de la distribution. Ces évolutions ont suscité différentes critiques, plus ou moins articulées entre elles, qui visent la norme du « zéro défaut » et qui contribuent aux transformations de l'agriculture contemporaine. [Résumé éditeur]

<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/analyse841509.pdf>

Article

DOURMAD Jean-Yves, VAN DER WERF Hayo M. G., MAIRESSE Guillaume (et al.)

Evaluation multidimensionnelle et outil d'exploration de voies d'amélioration de la durabilité de menus

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54 n° 4, 2019-08, pp. 223-229

Article

MERDJI Mohamed, CERTENAIS Emmanuelle, MAIRESSE Guillaume (et al.)

Perception des messages associés à trois menus-tests servis en restauration collective : santé, environnement et filière

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54 n° 4, 2019-08, pp. 230-239

Article

MOURAD Marie, CEZARD Florian, JONCOUX Steve

Bien manger sans gaspiller : simplicité volontaire dans les pratiques alimentaires

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54 n° 2, 2019-04, pp. 81-91

Article

BERTRAND Cyrille, LESTURGEON Audrey, AMIOT Marie-Josèphe (et al.)

Alimentation biologique : état des lieux et perspectives

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 53 n° 3, 2018-06, pp. 141-150

Article

BIRLOUEZ Eric

Alimentation du futur, tradition et... rétro-innovation

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 53 n° 3, 2018-06, pp. 171-176

Article

GAZAN Rozenn, BARRE Tanguy, PERIGNON Marlène (et al.)

A methodology to compile food metrics related to diet sustainability into a single food database: Application to the French case

Food Chemistry, 2018, pp. 125-133

Article

KRUSEMAN Maaïke, EDDY Farina, CARRARD Isabelle (et al.)

Qualité de l'alimentation. Dossier

Information diététique, n° 3, 2017-07, pp. 11-30



Article

Alimentation Bio & santé : une revue de la littérature scientifique

Information diététique, n° 2, 2017-04, pp. 26-37

Article

MASSET Gabriel

Identifying Sustainable Foods: The Relationship between Environmental Impact, Nutritional Quality, and Prices of Foods Representative of the French Diet

Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, vol. 114 n° 6, 2014, pp. 862-869

[https://jandonline.org/article/S2212-2672\(14\)00110-5/pdf](https://jandonline.org/article/S2212-2672(14)00110-5/pdf)

Article

DARMON Nicole, DREWNOWSKI Adam

Contribution of food prices and diet cost to socioeconomic disparities in diet quality and health: a systematic review and analysis

Nutrition reviews, vol. 73 n° 10, 2015, pp. 643-660

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4586446/pdf/nuv027.pdf>

Article

COLLIE Catherine

Rendre l'alimentation durable accessible à tous de part et d'autre de la frontière (AD-In)

L'Observatoire, n° 90, 2017-03, pp. 69-70

Article

BARRE Tangui, PERIGNON Marlène, GAZAN Rozenn (et al.)

Integrating nutrient bioavailability and co-production links when identifying sustainable diets: How low should we reduce meat consumption?

Plos One, vol.13 n°2, 2018-02-14, pp. 1-21.

<https://journals.plos.org/plosone/article/file?id=10.1371/journal.pone.0191767&type=printable>

Article

BEHRENS Paul, KIEFTE DE JONG Jessica, BOSKER Thijs (et al.)

Environmental impacts of dietary recommendations

Proceedings of the National Academy of Sciences, vol. 114 n° 51, 2017-12, pp. 13412-13417

<https://www.pnas.org/content/pnas/114/51/13412.full.pdf>

Article

PERIGNON Marlène, MASSET Gabriel, FERRARI Gaël (et al.)

How low can dietary greenhouse gas emissions be reduced without impairing nutritional adequacy, affordability and acceptability of the diet? A modelling study to guide sustainable food choices

Public Health Nutrition, vol. 19 n°14, 2016-10, pp. 2662-2674

https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/88137ACA57B38182D33EBC24A9D89AEC/S1368980016000653a.pdf/how_low_c_an_dietary_greenhouse_gas_emissions_be_reduced_without_impairing_nutritional_adequacy_affordability_and_acceptability_of_the_diet_a_modelling_study_to_guide_sustainable_food_choices.pdf



Ouvrage

REMESY Christian

L'alimentation durable pour la santé de l'homme et de la planète

Odile Jacob, 2010, 295 p.

L'ouvrage trace les voies possibles d'un changement salubre de nos modes alimentaires. Il pose la question du déséquilibre nutritionnel lié à l'industrialisation, des conséquences de l'agriculture et autres activités alimentaires en termes de pollution. Dans ce contexte, il invite la grande distribution à améliorer l'offre alimentaire et chacun d'entre nous à adopter des comportements salutaires.

Ouvrage

POINTEREAU Philippe

Le revers de notre assiette. Changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement

Solagro, 2019-06, 64 p.

Ce document porte sur les enjeux de notre alimentation. Elle ne prétend pas couvrir ce vaste sujet de façon exhaustive mais l'éclairer à partir des travaux menés par Solagro et quelques partenaires depuis 10 ans. L'objectif est, à partir d'éléments factuels, d'analyser les impacts de différents régimes alimentaires et de voir vers lesquels il est souhaitable d'évoluer pour préserver le climat, nos ressources naturelles et, au passage, notre santé.

https://solagro.org/images/imagesCK/files/publications/f85_le-revers-de-notre-assiette-web.pdf

Rapport

Le Basic, AScA

Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation plus durable : état des lieux.

Synthèse

ADEME, 2018-03, 50 p.

Cette étude vise à éclairer les effets économiques et sociaux possibles d'une évolution vers un système alimentaire plus durable, en réponse aux enjeux environnementaux, de santé, économiques et sociaux. En écho aux états généraux de l'alimentation, elle présente un travail bibliographique d'analyse du système alimentaire français sur le plan socio-économique, ainsi que les perspectives que représentent des démarches identifiées comme plus durables. Outre sa vocation pédagogique, ce travail propose des recommandations à discuter avec les acteurs du système alimentaire. Cette étude est composée de plusieurs rapports résumés dans cette synthèse. Ces rapports sont disponibles sur le site de l'Ademe : <http://www.ademe.fr/analyse-effets-economiques-sociaux-dune-alimentation-plus-durable>

http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/synthese_effets_socioeconomiques_alimd_vfinale.pdf

Rapport

DESORGE Marine, LACROIX Anne, MULLER Laurent (et al.)

L'étiquetage au service d'une alimentation durable : le point de vue des consommateurs

INRA, CLCV, 2017-03, 118 p.

Cette étude porte sur l'étiquetage alimentaire et s'inscrit dans la recherche d'une meilleure connaissance des systèmes d'étiquetage pour orienter les choix des consommateurs vers une alimentation plus durable. Elle intègre différentes dimensions de la durabilité de l'alimentation, en particulier nutritionnelle et environnementale. Une attention particulière a été portée aux catégories les moins favorisées de la population. Au total, plus de 2000 consommateurs ont participé à cette étude via différents dispositifs dont plusieurs sont novateurs. Différents angles de vue complémentaires ont été investis pour observer le rapport du consommateur à l'information sur les produits alimentaires : opinions, souhaits, attentes, crédibilité, usage effectif.

<http://institut.inra.fr/Partenaires/Sciences-et-societe/Toutes-les-actualites/Etude-Inra-CLCV-sur-l-etiquetage-alimentaire#>



Rapport

LAPOINTE Geneviève

Une politique bioalimentaire pour un Québec en santé : des pistes d'action actualisées

INSPQ, 2017, 23 p.

Dans ce document, l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) attire l'attention des décideurs sur certains enjeux de santé à considérer dans l'élaboration de la politique, soit la saine alimentation, l'innocuité alimentaire et les pesticides ainsi que l'influence des activités agricoles et de l'alimentation sur les changements climatiques. Les deux premières thématiques ont été abordées dans un précédent mémoire produit en 2011. Plusieurs des constats ou recommandations demeurent pertinents, mais ont été actualisés et précisés à la lumière des nouvelles connaissances scientifiques et des développements dans le domaine. [Résumé auteur]

https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2326_politique_bioalimentaire_quebec.pdf

- **Jardins, alimentation durable et précarité**

Article

LUALABA LEKEDE Anoutcha

Agriculture urbaine & alimentation durable. Dossier

Bruxelles santé, n° 82, 2016-04, pp. 7-16

http://www.questionsante.org/assets/files/BS/BXL_S_82WEB.pdf

Article

DUSOULIER Josué, LARBEY Vincent, MORTIER Quentin (et al.)

Jardinons le social, cultivons un autre monde. Dossier

L'Observatoire, n° 90, 2017-03, pp. 3-67

Ce dossier présente des initiatives mêlant nature, social et économie : des jardins potagers ou d'agrément sont utilisés comme supports d'insertion socioprofessionnelle, mais aussi de lutte contre l'exclusion sociale, d'intervention thérapeutique, de création de liens ou de promotion d'une alimentation de qualité pour tous.

Article

HAKIMI-PREVOT Hélia

Toutes au jardin !

Nutrition, n° 9646, 2018-03, pp. 17-18

Une étude pilote menée auprès de 21 femmes dans les quartiers nord de Marseille montre que l'accès à un jardin potager collectif pourrait modifier les pratiques alimentaires.

Article

Des épiceries solidaires au service de la prévention

Priorités santé, n° 51, 2018-01, p. 9

L'ANDES (Association nationale de développement des épiceries solidaires) se donne pour mission « d'innover pour l'insertion durable autour d'une alimentation de qualité pour tous ». Sa mission passe notamment par le fait de promouvoir, développer, valoriser et professionnaliser des actions de prévention santé au sein de son réseau d'épiceries solidaires adhérentes.

http://www.cres-paca.org/_depot_arkcms_crespaca/_depot_arko/articles/1471/voir-le-bulletin_doc.pdf

Article

DELAMAIRE Corinne, DUCROT Pauline

Environnements favorables à une alimentation saine : une réponse aux inégalités sociales de santé ? Dossier

La Santé en action, n° 444, 2018-06, pp. 8-44

<https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/197598/2365096>

Article

MARTIN Pauline, CONSALES Jean-Noël, SCHEROMM Pascale (et al.)

Marseille : des jardins partagés dans les quartiers Nord

La Santé en action, n° 444, 2018-06, pp. 22-23

<https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/197598/2365096>



Article

DARMON Nicole, MARTIN Pauline, SCHEROMM Pascale (et al.)

Des jardins partagés dans les quartiers d'habitat social : un moyen de repenser les pratiques alimentaires ?

Université de Montpellier-UMR MOISA, 2017, 21 p.

Il existe de fortes inégalités sociales en matière d'alimentation, notamment pour la consommation de fruits et de légumes. L'objectif de cette étude était de tester l'hypothèse selon laquelle, dans les quartiers pauvres, les jardiniers cultivant dans des jardins partagés auraient des approvisionnements en fruits et légumes plus élevés que des non-jardiniers. Une enquête pluridisciplinaire a été réalisée auprès de femmes ayant accès à une parcelle individuelle dans des jardins partagés de quartiers pauvres de Marseille. Les approvisionnements alimentaires mensuels des foyers de ces jardinières ont été analysés et comparés à ceux de femmes de profil socioéconomique similaire, vivant dans les mêmes quartiers mais n'ayant pas accès à un jardin. Au total, 21 jardinières ont participé à l'enquête. Seulement 11 d'entre elles ont récolté des produits potagers au jardin durant le mois d'enquête. Qu'elles aient récolté ou non, les jardinières privilégiaient la diversité, le goût et la valeur santé des produits plutôt que les quantités produites. Les enquêtes ont révélé les valeurs sociale, culturelle et symbolique du jardinage. Concernant les approvisionnements alimentaires, la seule différence significative entre les foyers des jardinières et des non-jardinières concernait les fruits et légumes du fait d'achats plus importants de légumes dans les foyers des jardinières. Bien que l'étude soit transversale et malgré la faible quantité de produits potagers récoltés, les résultats suggèrent que l'accès à un jardin partagé pourrait favoriser l'adoption de pratiques alimentaires plus favorables à la santé par les habitants de quartiers défavorisés. [Résumé auteur] Ce document de travail est une adaptation en français de l'article : Martin P, Consalès JN, Scheromm P, Marchand P, Ghestem F, Darmon N. Community gardening in poor neighborhoods in France: a way to re-think food practices? *Appetite*, 2017; 116, 589-598.

http://www1.montpellier.inra.fr/bartoli/moisa/bartoli/download/moisa2018_pdf/WP_2_2018.pdf

Ouvrage

MOREL-CHEVILLET Guillaume

Agriculteurs urbains. Du balcon à la profession, découverte des pionniers de la production agricole en ville

Editions France agricole, 2017, 281 p.

Ce guide présente les trois formes d'agriculture urbaines : celle des microprojets individuels sur les terrasses, balcons et petits jardins, celle des jardins collectifs et celle professionnelle avec un mode de production économiquement et techniquement viable, des microfermes et de serres en toitures ou en milieu clos.

● Gaspillage alimentaire

Actes

Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie ! Actes du colloque

DRAAF Occitanie, ADEME Occitanie, Chaire Unesco Alimentations du Monde, 2017, 39 p.

Lieu et date : Montpellier, 17/11/2016

Ce document propose les actes du colloque qui s'est tenu le jeudi 17 novembre 2016 à Montpellier SupAgro, organisé par la Direction régionale Occitanie de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF Occitanie), la Direction régionale Occitanie de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME Occitanie) et la Chaire Unesco Alimentations du Monde. L'objectif de ce colloque était de rassembler chercheurs et acteurs de terrain afin qu'ils confrontent leur point de vue et leurs expériences régionales autour de trois idées reçues : "les plus gros gaspilleurs, sont les supermarchés !" ; "le gaspillage dans les cantines, impossible de faire autrement !" ; "A la maison, on ne gaspille pas grand-chose !".

http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/doc_actes_colloque_cle811d61.pdf

Article

MASSON Marine, GOJARD Séverine

Le gaspillage alimentaire dans les foyers français

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54 n° 4, 2019-08, pp. 240-246



Article

MOURAD Marie, CEZARD Florian, JONCOUX Steve

Bien manger sans gaspiller : simplicité volontaire dans les pratiques alimentaires

Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54 n° 2, 2019-04, pp. 81-91

Article

BERGER Julie, GUILLERMIN Aurélie, JACQUEMIER Marie (et al.)

Place du diététicien dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Information diététique, n° 3, 2017-07, pp. 42-53

Article

HUSS Christine, LAGIER Laure

Quand développement durable et nutrition s'allient pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Information diététique, n° 2, 2017-04, pp. 12-16

Article

CAMPISTRON-GARROS Caroline

Prévention du gaspillage alimentaire. Un levier pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas

Information diététique, n° 2, 2017-02, pp. 17-25

Article

Ecolo crèche© : démarche et label

Journal des professionnels de l'enfance, n° 119, 2019-07, pp. 22-23

Dossier

Le gaspillage alimentaire : constats et initiatives

CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2013-06, 145 p.

Le colloque « Le gaspillage alimentaire : constats et initiatives », organisé le 17 juin 2013 à Marseille par le CRES PACA et l'ARS PACA, inscrit dans le dispositif d'accompagnement de l'aide alimentaire, a pour objectif d'informer et de sensibiliser les professionnels ou les bénévoles à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en vue de développer des actions aux différents échelons concernés par cette problématique, du producteur au consommateur, en passant par la petite et grande distribution, la restauration collective ou encore les collectivités. Ce dossier documentaire a été réalisé à l'intention des participants au colloque, comme ressource complémentaire aux échanges et aux interventions. Il est organisé en deux parties : la première partie fournit des éléments de compréhension sur le gaspillage alimentaire. La deuxième partie porte sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, en l'illustrant tour à tour par les actions mises en œuvre auprès des ménages et dans la restauration collective, après avoir examiné le cas des glaneurs et de l'aide alimentaire.

Voir aussi les **actes du colloque** : [http://www.cres-](http://www.cres-paca.org/depot_arkcms_crespaca/depot_arko/articles/169/telecharger-les-actes_doc.pdf)

[paca.org/depot_arkcms_crespaca/depot_arko/articles/169/telecharger-les-actes_doc.pdf](http://www.cres-paca.org/depot_arkcms_crespaca/depot_arko/articles/169/telecharger-les-actes_doc.pdf)

Dossier

France nature environnement (FNE)

Gaspillage alimentaire. Pourquoi et comment agir ? Etat des lieux, enjeux & pistes pour agir

FNE, 2010-03, 35 p.

Ce dossier offre un état des lieux du gaspillage alimentaire et en souligne les enjeux puis propose des solutions pratiques pour y remédier.

http://epiceries-solidaires.viabloga.com/files//dossier_thematique_gaspillage_alimentaire_fne.pdf



Rapport

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

ADEME, DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur, GERES, Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, GESPER, 2019-01-08, 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 (lancé par l'ADEME, la DRAAF et la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2015). Ce projet a été mené conjointement par le GERES (Groupe énergies renouvelables, environnement et solidarités) et le GESPER (GESTion de proximité de l'environnement en région), deux associations régionales. 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. [Résumé éditeur]

http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/La-reduction-du-gaspillage-alimentaire-EHPAD_cle8a6d67.pdf

Rapport

VERNIER Antoine

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

ADEME, 2016-05, 165 p.

Cette étude conduite par l'Ademe dans le cadre de sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire permet de qualifier et de quantifier les pertes et gaspillages alimentaires dans les principales filières de l'alimentation et sur l'ensemble des étapes, de la production à la consommation, d'identifier des initiatives et des pistes de réduction des pertes et gaspillages alimentaires, d'améliorer la connaissance et la compréhension des mécanismes qui génèrent des pertes et gaspillages. Il identifie des leviers de progrès et met l'accent sur des initiatives de terrain individuelles ou collectives pouvant inspirer chacun.

<http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/pertes-et-gaspillages-alimentaires-201605-rapport.pdf>

Rapport

Guide de bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration

ADEME, GECO, 2017-05, 74 p.

Depuis 2016, les restaurateurs produisant plus de 10 tonnes par an de biodéchets sont dans l'obligation de les trier et les valoriser. Certains doutent de leurs obligations ou n'ont pas encore trouvé la solution de valorisation qui leur convient. Ce guide leur donnera les clés pour mettre en oeuvre efficacement ce tri. Même si seule une partie des restaurateurs est aujourd'hui concernée par la réglementation, ce guide vise à attirer l'attention de tous sur le sujet de la gestion des biodéchets, dans l'optique de 2025 où chacun, particulier ou professionnel, devra s'acquitter de ce geste de tri. Les solutions de mise en oeuvre exposées dans ce guide pour les restaurateurs sont simples et se veulent pragmatiques. Les valorisations possibles décrites sont au nombre de trois : méthanisation ou compostage dans un établissement agréé ou compostage sur site pour un usage en jardin d'agrément. Le tri et la valorisation des biodéchets sont des gestes positifs qui contribuent à l'économie circulaire en transformant des déchets volumineux en source d'énergie ou en apport pour l'agriculture et les sols. En évitant l'incinération de ces déchets et leur transport routier sur de longues distances, cette valorisation participera également à la limitation des gaz à effet de serre et la préservation du climat.

<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-biodechets-restauration-2017-extrait.pdf>



Rapport

MORGNY Cynthia, LAMBERT Bérénice, SPOSITO Maylis (et al.)

Etat des lieux préalable à la mise en place d'actions de promotion de la santé intégrant les habitudes alimentaires au sein de la métropole dijonnaise

ORS Bourgogne/Franche-Comté, 2018-11, 94 p.

La ville de Dijon, retenue dans le cadre de l'appel à projet de la Caisse des dépôts "Territoire d'innovation de grande ambition" travaille notamment à la mise en œuvre d'actions pluridimensionnelles (agricoles, environnementales, économiques et de santé) visant, à long terme, une transition alimentaire. Des actions de promotion de la santé intégrant les habitudes alimentaires visant une pluralité de cibles sont déployées par de multiples acteurs et leur pilotage est décliné au niveau national, régional et local. L'ORS Bourgogne-Franche-Comté a mené leur recensement, s'inscrivant dans la recherche d'éléments clés influençant les comportements alimentaires. Il s'agit d'identifier les leviers de changements sociétaux ayant fait l'objet d'évaluations, et de mettre en perspective les actions déployées sur la métropole dijonnaise avec celles d'envergure nationale. Le document propose 3 étapes : 1) un recensement national des programmes, actions, acteurs, évaluations, références 2) un recensement local des programmes, actions, acteurs, évaluations, références 3) une analyse/comparaison de chacun des points précédents au regard des recommandations de bonnes pratiques et des résultats d'évaluation.

<https://www.orsbfc.org/wp-content/plugins/google-document-embedder/load.php?d=http%3A%2F%2Fwww.orsbfc.org%2Fwp-content%2Fuploads%2F2019%2F02%2Frapport-Diagnostic-TIGA.pdf>

Rapport

LAMBERT Bérénice, SPOSITO Maylis, MORGNY Cynthia (et al.)

Etude des pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir de 10 lieux de production et de délivrance de repas de l'agglomération dijonnaise

ORS Bourgogne/Franche-Comté, 2018-11, 41 p.

La ville de Dijon, retenue dans le cadre de l'appel à projet "Territoire d'innovation de grande ambition" de la Caisse des dépôts, travaille notamment à la mise en œuvre d'une transition alimentaire. Une étude des pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir de 10 lieux de production et de délivrance de repas collectifs de l'agglomération dijonnaise a été menée en 2018 par l'ORS Bourgogne-Franche-Comté. <https://www.orsbfc.org/wp-content/plugins/google-document-embedder/load.php?d=http%3A%2F%2Fwww.orsbfc.org%2Fwp-content%2Fuploads%2F2019%2F02%2Frapport-%C3%A9tude-gaspillage-alimentaire.pdf>

Rapport

GAROT Guillaume

Lutte contre le gaspillage alimentaire. Propositions pour une politique publique

Premier ministre, 2015-04, 50 p.

Guillaume Garot, député de la Mayenne, a été missionné le 15 octobre 2014 afin qu'il formule des recommandations au Gouvernement en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces recommandations figurent dans le corps de ce rapport. La première partie s'attache à définir la responsabilité de chaque acteur dans le processus de lutte contre le gaspillage alimentaire, la deuxième partie précise les contours des outils nécessaires à cette lutte, la troisième partie propose un nouveau modèle de développement économique dans lequel elle s'insère.

<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/74499?token=ec8b817ffe127a78e7e4043d8f38b8d8>

Rapport

FREMIOT Anastasia

Etude des leviers d'actions potentiels pour réduire le gaspillage alimentaire

Veille au grain, 2012, 42 p.

Cette étude sur le gaspillage alimentaire s'appuie sur une analyse de la littérature et d'entretiens avec différents acteurs de terrain concernés par cette problématique. Elle établit un état des lieux sur le sujet et propose des actions pour différentes cibles (agriculture, industrie agro-alimentaire, grande distribution, restauration et particuliers).

http://www.bourgogne.ademe.fr/sites/default/files/files/M%C3%A9diath%C3%A8que/Publications/D%C3%A9chets/pub_stage_gaspillage_alimentaire.pdf



- **Vers une meilleure accessibilité de produits de qualité ? Les circuits courts**

Ouvrage

STOKKINK Denis

Alimentation : circuits courts, circuits de proximité. Dossier

asbl Pour la solidarité, n° 20, 2009-11, pp. 7-251

Cet ouvrage s'intéresse à des modes de consommation alimentaire permettant d'économiser les ressources de la planète et de réduire l'impact sur l'environnement de l'agriculture. Il s'agit ainsi de consommer des produits locaux et de saison.

Ouvrage

CHIFOLEAU Yuna

Les circuits courts alimentaires. Entre marché et innovation sociale

Erès, 2019-02, 174 p.

Cet ouvrage constitue une synthèse scientifique du phénomène des circuits courts en France. Ecrit par un ingénieur agronome et sociologue, il se fonde sur de nombreuses données de terrain. Il aborde dans un premier chapitre le renouveau des circuits courts en contexte de crise économique et de questionnements sur les modèles. Le deuxième chapitre se penche sur les impacts de la mise en oeuvre des circuits courts. Le troisième chapitre envisage les circuits courts comme pivot d'une nouvelle économie collaborative, solidaire et sociale. Le dernier chapitre revient sur l'intérêt du circuit court comme contribution au projet de sociologie économique.

Ouvrage

PHILIPON Patrick, CHIFOLEAU Yuna, WALET Frédéric

Et si on mangeait local ? Ce que les circuits courts vont changer dans mon quotidien

Editions Quae, 2017, 168 p.

Cet ouvrage répond aux questions pratiques qui se posent sur les circuits courts alimentaires. Il présente la renaissance de ce mode de commerce direct et local des produits issus de l'agriculture, son mode de fonctionnement et ses différents acteurs. Il élargit ensuite la réflexion aux implications sociales, environnementales et économiques de ce mode d'achat.

Ouvrage

TOURET Claire, FOURNIER Quentin, LABRIET Julien

Circuits de proximité à dimension sociale en Agriculture Biologique. Recueil d'expériences innovantes

FNAB, Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, 2011-10, 78 p.

Ce document présente treize projets de circuits de proximité et circuits courts implantés dans différentes régions françaises, qui incluent tous des produits issus de l'agriculture biologique, à travers onze fiches de capitalisation d'expérience. Ces fiches ont été réalisées grâce à des entretiens menés auprès des porteurs de projet. Ils s'inscrivent tous dans des démarches d'économie sociale et solidaire. Certains ont presque 10 ans d'expérience et d'autres sont plus récents. Ce recueil permet d'apprécier le rôle que peuvent tenir les collectivités territoriales pour accompagner et encourager le développement de circuits de proximité innovants et dont la plus-value sociale est importante.

<http://www.bioconsomacteurs.org/...>

Rapport

Alimentation. Les circuits courts de proximité

ADEME, 2017-05, 8 p.

L'Ademe publie un avis sur les circuits courts alimentaires de proximité, estimant qu'ils répondent aujourd'hui à des attentes sur les plans économique et social que ce soit pour le producteur (sécurisation de son modèle économique, reconnaissance du métier), le consommateur ("juste prix", qualité, quête de sens), un territoire (création d'emplois locaux, économie sociale et solidaire, lien social). Si les avantages sociaux et économiques de ces modes de distribution semblent évidents, cet avis fait le point sur leur impact environnemental.

http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe_circuits-courts_201706.pdf



Rapport

ALLAIN Brigitte

Rapport d'information sur les circuits courts et relocalisation des filières agricoles et alimentaires

Assemblée nationale-commission des affaires économiques, 2015-07-07, 170 p.

Ce rapport met en lumière les freins au développement de l'ancrage territorial de la production agricole et alimentaire et cherche à dégager des pistes et propositions pour favoriser le développement de filières agricoles et alimentaires localisées sur nos territoires.

<http://www.assemblee-nationale.fr/14/pdf/rap-info/i2942.pdf>

Rapport

PLATEAU Lou, HOLZEMER Laurence, NYSENS Thiago (et al.)

Analyse dynamique de la durabilité vécue et mise en oeuvre par les acteurs des circuits courts CEESE-ULB, 2016-05, 303 p.

Ce rapport de recherche met en évidence les freins et leviers permettant de faciliter le développement de circuits courts de qualité et leur durabilité. En se basant sur des témoignages de porteurs et d'accompagnateurs de projets au sein de différentes filières alimentaires et non alimentaires en Belgique, les chercheurs ont mis en perspective plusieurs enjeux transversaux : la structuration des filières, les compétences et l'accompagnement et la logistique.

http://www.iew.be/IMG/pdf/addocc_rapport_final_ceese_-_2016.pdf

Rapport

RITZENTHALER Albert

Les circuits de distribution des produits alimentaires

Conseil économique, social et environnemental, 2016-05, 186 p.

Le rapport analyse les circuits de distribution des produits alimentaires, du producteur au consommateur. Il formule des propositions visant à définir les conditions d'une responsabilisation des différents intervenants afin de redonner sens, valeur et confiance en l'alimentation. Il plaide pour un plus grand équilibre des négociations commerciales, davantage de territorialisation et de proximité, ainsi que pour un renforcement de l'information et de la sensibilisation du consommateur quant aux impacts de ses choix. [Résumé éditeur]

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/164000306.pdf>

- **Vers une consommation de produits de qualité ?**

Article

PAUTARD Eric

Les Français et la consommation responsable. Vers des achats plus respectueux de l'environnement ?

Datalab essentiel, n° 97, 2017-03, 4 p.

"Qu'il s'agisse d'acheter des produits respectueux de l'environnement ou issus de l'agriculture biologique, la consommation des ménages est parfois contrainte par leur niveau de vie. Pour autant, les choix des consommateurs restent avant tout dépendants de l'intérêt que ceux-ci portent ou pas à l'environnement. Attachée à la qualité des biens qu'elle consomme, une part importante des Français semble en effet disposée à consommer moins, mais mieux. Le prix et le poids des habitudes continuent cependant de freiner cette volonté de changement."

<http://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/publications/p/2668/1295/francais-consommation-responsable-vers-achats-plus.html>



Rapport

CROCKETT R., MARTEAU T., PREVOST A. (et al.)

Nutritional labelling for healthier food or non-alcoholic drink purchasing and consumption (Review)

Cochrane database of systematic reviews, 2018, 127 p.

Cette revue de la littérature a pour objectif d'étudier comment les différents labels nutritionnels permettent ou non d'influencer le consommateur quant à son choix d'achat d'aliments.

Rapport

LE BIHAN Geneviève, RICHARD Christine, KIEFFER Magali

Fruits et légumes pour tous. Recueil d'expériences favorisant l'approvisionnement et la consommation de fruits et légumes des bénéficiaires de l'aide alimentaire. Projet expérimental financé par l'Institut national du cancer, la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la Forêt, et l'Agence régionale de santé du Languedoc-Roussillon

IREPS Languedoc-Roussillon, ARS Languedoc-Roussillon, DRAAF Languedoc-Roussillon, 2013, 62 p.

Ce document s'adresse aux acteurs de l'aide alimentaire. Il vise à les sensibiliser à la problématique de l'accès et de la consommation de fruits et légumes des bénéficiaires de l'aide alimentaire ; à les inciter à développer des actions favorisant l'accès et la consommation de fruits et légumes des bénéficiaires ; et à leur apporter des pistes d'actions expérimentées et la méthodologie pour les mettre en oeuvre. L'éventail des ressources et des activités proposées permet à chaque utilisateur de choisir les activités qui correspondent le mieux à ses objectifs, aux préoccupations de la population bénéficiaire, à son cadre d'action, au temps et aux moyens dont il dispose. Chaque fiche d'expérience précise les objectifs, la durée de sa réalisation, les supports associés et, le cas échéant, le matériel, les partenaires et la préparation nécessaire. Elle identifie par ailleurs les atouts et les contraintes de chaque activité, que ce soit pour les bénéficiaires ou pour les structures.

http://ddata.over-blog.com/2/42/32/99/Recherches-et-actions/recueil-d-experiences-fruits-et-legumes-pour-tous_V10sept.pdf

• **Restauration collective et développement durable**

Article

BLONDELET Jonathan

Etablissements médico-sociaux. L'éthique sur un plateau

ASH, n° 3087, 2018-12-07, p. 17

Article

LEVRAY Nathalie

La nouvelle donne de l'alimentation collective pour les acteurs sociaux

ASH, n° 156, 2018-11, p. 35

Article

DESTOMBES Christelle

Un réseau d'Ehpad vise une cuisine écoresponsable

Gazette santé social, n° 157, 2018-12, p. 30

Article

BERAUD Anne, HUC Marie-Line, CARDINAL Mireille (et al.)

La question du choix en restauration scolaire. Action-recherche SELFIDEAL

Information diététique, n° 3, 2019, pp. 32-42

Article

BRETONNIERE LE DU Marion

Avis du Conseil National de l'Alimentation. Avis 77 du CNA "Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire". Avis n° 78 "Alimentation en milieu hospitalier"

Information diététique, n° 4, 2018, pp. 24-31



Article

COSSON Emmanuelle, LAFONT-BATTESTI Michèle

Salon-de-Provence : agir sur l'environnement et l'offre en restauration scolaire

La Santé en action, n° 444, 2018-06, pp. 24-25

<https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/197598/2365096>

Article

VIEUX Florent, DUBOIS Christophe, DUCHENE Christelle (et al.)

Nutritional quality of school meals in France : impact of guidelines and the role of protein dishes

Nutrients, vol. 10 n° 2, 2018-02-13, 19 p.

<http://www.mdpi.com/2072-6643/10/2/205/pdf>

Article

SZEKELY Carol, AGNETTI Richard, BINET-DESCAMPS Véronique (et al.)

Nouveau référentiel : "Qualité des processus restauration-nutrition en établissement de santé, médico-social et d'hospitalisation à domicile (HAD)"

Nutrition clinique et métabolisme, vol. 29 n°4, 2015, pp. 234-237

Article

GUINOISEAU Claire-Emmanuelle, AZORIN Jean-Christophe

Alimentation en établissement scolaire. Dossier

Revue de santé scolaire & universitaire, n° 52, 2018-07, pp. 12-21

Dossier

Une alimentation saine dans le respect de l'environnement au sein des établissements de santé

CRES Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2018-01, 195 p.

Ce dossier a été réalisé à l'occasion du colloque éponyme organisé par le CRES Paca le 1er février 2018. Il est organisé en trois parties : la première partie aborde l'alimentation comme enjeu de santé en milieu hospitalier et médico-social. La seconde partie traite du développement durable à l'hôpital avec un focus sur le gaspillage alimentaire. Enfin, la troisième partie s'intéresse à l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective avec une expérience de système alimentaire territorialisé. voir aussi les **diaporamas des intervenants au colloque** : <http://www.cres-paca.org/r/148/colloque-sur-l-alimentation-durable-dans-les-etablissements-de-sante-fevrier-2018/>

Ouvrage

Boîte à outils commande publique durable : rédiger un marché public de denrées alimentaires [fruits et légumes]. Faciliter les circuits courts et la prise en compte des enjeux de développement durable

ARPE PACA, 2015, 51 p.

Ce document est issu d'un travail collaboratif du groupe de travail "restauration hors domicile (RHD) marchés publics" coordonné par l'Agence régionale pour le développement et l'écodéveloppement (ARPE) Provence-Alpes-Côte d'Azur dans le cadre de l'Observatoire régional des circuits courts et de proximité. Il fournit les outils juridiques à la restauration collective publique pour acheter fruits et légumes frais dans un objectif de développement durable. Il est composé d'éléments rédactionnels de documents de consultations d'entreprises (DCE) : règlement de consultation (RC), Cahier des clauses administratives particulières (CCAP), Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et d'outils complémentaires disponibles sur le site de l'ARPE (modèle de cadre de mémoire technique et document d'aide à l'insertion de clauses sociales) : http://www.territoires-durables-paca.org/environnement/publication-boite-a-outils-commande-publique-durable-rediger-un-marche-public-de-denrees-alimentaires-fruits-et-legumes_i3381.html
http://www.arpe-paca.org/files/20151022_ARPEPACAmarchdenresalimentaires.pdf



Ouvrage

Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2015-10, 59 p.

Ce document s'adresse à tout acteur souhaitant s'investir dans l'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective. Il apporte les grandes lignes méthodologiques pour la mise en place d'une plate-forme physique et/ou virtuelle et de synergies entre différentes initiatives. Les premiers chapitres s'attachent à permettre au porteur de construire son projet, les chapitres suivants l'outillent en abordant les aspects techniques de la démarche (interface web, logistique, réglementation, calcul des coûts, évaluation).

<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/82229?token=1e03d9d8d0965e9c4518e9164b8043fc>

Ouvrage

Guide pratique. Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2014-11, 90 p.

Ce guide vise à donner des clefs aux gestionnaires de la restauration collective publique pour leur permettre de s'approvisionner avec des produits de proximité et de qualité. Il est composé de deux parties : les leviers de la réussite (connaître l'offre locale, adapter l'organisation de la restauration, s'assurer de la qualité des produits, passer d'un approvisionnement marginal à un approvisionnement significatif) et comment rédiger et organiser ses marchés (l'achat public et comment y inclure une alimentation de qualité et de proximité).

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf

Ouvrage

Soutiens financiers mobilisables pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2015-10, 28 p.

Ce guide décrit les soutiens financiers mobilisables, selon les étapes de construction ou de réalisation du projet pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité.

<https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1510-brochure-soutiens-restauration-collective-v3.pdf>

Rapport

THOMASSON Elsa

Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective.

Rapport d'étude

ADEME, 2016-08, 47 p.

Un tiers de la production alimentaire mondiale est perdu chaque année. Dans ce contexte, l'ADEME a mené et mène plusieurs études visant à affiner sa connaissance des pertes et gaspillage alimentaire, à tous les niveaux. Cette étude, dirigée par la Direction Régionale Auvergne-Rhône-Alpes, s'inscrit dans la recherche de l'estimation du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire de la restauration collective hors domicile, en restauration collective. Les résultats de cette étude sont de portée nationale. Elle met en lumière le potentiel significatif d'économies financières et de réduction des impacts environnementaux des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

<http://presse.ademe.fr/...>

Rapport

CAFFIN-RAVIER Martine, ROCQ Sylvie, NIZRI Daniel

Amélioration de l'information nutritionnelle dans la restauration collective

IGAS, 2017-12, 54 p.

Ce rapport dresse un état des lieux des informations disponibles en restauration collective et propose des pistes pour améliorer le choix du consommateur dans un objectif de santé publique. Il se focalise sur l'information nutritionnelle en milieu scolaire ainsi qu'en entreprise, et étudie l'existence ou non d'une politique nutritionnelle chez les acteurs de la filière (industriels agro-alimentaires, opérateurs en restauration collective et donneurs d'ordre). Il recommande d'ouvrir l'école, d'élargir les compétences du CROUS à l'accompagnement alimentaire, d'impliquer davantage les équipes de restauration dans la transmission des messages d'éducation nutritionnelle et mieux les former.

http://cache.media.education.gouv.fr/file/2017/64/1/Rapport-IGAENR-IGAS-2017-090-Amelioration-information-nutritionnelle-restauration-collective_883641.pdf



Rapport

Observatoire national de la restauration collective bio et durable

Rapport 2018

Un Plus Bio, 2018, 7 p.

En 2018, l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable a interrogé 3 401 cantines. Cette enquête montre que manger bio à la cantine ne coûte pas plus cher. Elle met également en évidence le fait que le bio des cantines est majoritairement local et que les collectivités travaillent sur l'introduction de repas végétariens.

<http://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2018/11/Rapport-2018-Observatoire-restauration-collective-bio-et-durable.pdf>

Outils pédagogiques

Brochures

Manger mieux gaspiller moins. Pour une alimentation saine et durable

Ademe, 2019-09, 24 p.

<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-manger-mieux-gaspiller-moins.pdf>

GOUTHIERE Laurence, VERNIER Antoine

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

ADEME, 2017-04, 14 p.

http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire_le_gaspillage_alimentaire_en_restaurant_collective_010256.pdf

Alimentation et environnement. Champs d'actions pour les professionnels

Ademe, 2016-10, 32 p.

http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574_alimentation_et_environment_clesp_ouragir_17x24web.pdf

Comprendre l'étiquetage alimentaire

CLCV FFAS, 2014-12, 2 p.

<http://www.lepointsuratable.fr/images/documents/Comprendre%20letiquetage%20alimentaire%202015%20Imprimable.pdf>

Le petit livre pour vos amis biosceptiques remet le couvert

Corabio, 2016, 13 p.

<http://www.alimenterre.org/sites/www.cfsi.asso.fr/files/970-guide-biosceptiques-2016.pdf>

Les signes officiels de la qualité et de l'origine

ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2019-01, 4 p.

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/83799?token=beed3a82016698bf39f2ec7fb1e7f5d0>

Un coup de fourchette pour le climat. 7 fiches pratiques pleines d'astuces pour réduire les gaz à effet de serre de notre alimentation !

Réseau action climat santé France, 2015-10, 18 p.

<https://www.alimenterre.org/system/files/ressources/pdf/952-un-coup-de-fourchette-pour-le-climat.pdf>

Des gaz à effet de serre dans mon assiette

Réseau action climat santé France, 2010, 7 p.

<https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2017/04/Des-gaz-a-CC%80-effet-de-serre-dans-mon-assiette.pdf>



JOIGNEAU-GUESNON Caroline

Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Eléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE

Union nationale des centres permanents d'initiatives pour l'environnement, 2012-12, 58 p.

<http://plateforme.cpie.fr/IMG/pdf/GuideGaspillage-publication-reduit.pdf>

Recettes des 4 saisons à base de légumes et légumineuses

Good Planet, 2017-11, 48 p.

<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/recettes-4-saisons-legumes-legumineuses.pdf>

Outils présentés



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).

<https://www.ademe.fr/enjeu-planetaire-l'alimentation-durable>

• Atelier vidéos



De mon assiette à la planète

Réseau Idée

La malle virtuelle « De mon assiette à la Planète » est une sélection d'outils pédagogiques en ligne (dossiers téléchargeables, vidéos et sites internet) pour aborder l'alimentation durable avec les 5-18 ans et adultes.

<https://www.reseau-idee.be/outils-pedagogiques/malles-virtuelles/malle-virtuelle-alimentation>



Manger Bouger pro

<http://www.mangerbouger.fr/pro/>

La fabrique à menus

Avec la Fabrique à menus, fini la panne d'inspiration ! Découvrez des idées de menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels du [Programme National Nutrition Santé](#).

<http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Vos-outils/Fabrique-a-menus>

Alimentation, santé et environnement, 2014, 2 minutes tout compris

eSET Bourgogne-Franche Comté

<https://www.sante-environnement-bfc.fr/video/alimentation-sante-et-environnement/>

Pesticides et alimentation, 2016, 2 minutes tout compris

eSET Bourgogne-Franche Comté

<https://www.sante-environnement-bfc.fr/video/les-pesticides/>





Vinz et Lou.net (sur inscription)

<https://www.vinzelou.net/fr/ressources/filter/theme/alimentation/2>

Ministère de l'agriculture et de la pêche, **Vinz et Lou mettent les pieds dans le plat**, Tralalere, Ministère de l'agriculture et de la pêche, 2008

Ce dessin animé entend développer de bonnes habitudes alimentaires chez les enfants : éveiller les papilles au plaisir de la diversité des goûts,

éduquer les jeunes à l'esprit critique face à la publicité sur la nourriture, faire prendre conscience que la façon de se nourrir n'est pas anodine, de l'intérêt des repas à heures fixes

<http://www.vinzelou.net/vinz-et-lou-mettent-les-pieds-dans-le-plat/dessins-animes-du-mois>

Contenu : 14 épisodes de 2 mn chacun

La kolok.com. Web-fiction. Episode n° 1 : l'alimentation

Avec la KOLOK, dispositif principalement destiné aux ados de 14 à 20 ans, le "spect'acteur" entre à la fois dans l'histoire construite autour de la vie en colocation de quatre jeunes, et dans un édifice labyrinthique fondé sur de multiples supports (web-fiction interactive, jeu de société, ARG, webcams, blogs, podcasts, etc.). Cet épisode trouve son prolongement avec le kit Popote.

<http://la-kolok.com/episode1/>

• *Atelier jeux, mallettes et photoexpression*



Jeu

Mutualité sociale agricole (MSA) de Vaucluse

Au fil des saisons, voyage au pays des fruits et des légumes, MSA Alpes-Vaucluse, Li Granjo Escollo, 2016

Ce jeu, tout public, à partir de 2 ans, a pour objectif de faire découvrir les fruits et légumes en fonction des saisons via plusieurs animations et jeux interactifs. De nombreuses ressources pédagogiques et professionnelles sont proposées en complément dans le DVD.

Contenu : Un album de 60 planches photos des espèces fruitières et ou légumières à différents stades phénologiques, 40 planches pré-découpées, 44 planches loto, un guide d'utilisation avec des pistes pédagogiques, un DVD (planches photos sur l'élevage, films, exposition, dossiers thématiques, dossier pour les professionnels de la restauration collective

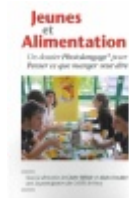


Mallette pédagogique

POIROT Lucie, PIERRIN Alexandre, LASSALLE Christophe (et al.), **Le kit popote**, Le Vent tourne, 2013

Le "Kit Popote" est un dispositif pédagogique et transmédia dédié à l'alimentation qui permet de sensibiliser les jeunes aux questions de gaspillage alimentaire, d'inventivité culinaire et d'alimentation responsable. Cet outil mêle humour, inventivité culinaire et histoires de voisinage. Chaque joueur doit préparer le plus rapidement possible un repas correspondant aux préférences alimentaires des convives d'un dîner en utilisant un maximum de produits simples et de saison. Les joueurs incarnent tous des habitants de l'immeuble de L@-KOLOK.com : une famille nombreuse, un couple de retraités bretons, une famille italo-réunionnaise et les "koloks".

Contenu : 1 DVD-Rom de l'épisode "Popote Chef" issu de la web-fiction interactive L@-KOLOK.com, complété par des vidéos "Paroles d'expert", 1 livret pédagogique, 1 livret transmédia, le jeu de société "Popote Minute" qui comprend : 1 plateau de jeu, 4 sets de jeu, 42 cartes popote minute, 1 carte popote mémo, 20 vignettes-réserves, 12 fiches recettes, 1 livret de recettes, 120 cartes aliments, 4 cartes saisons, 4 cartes appartement



Photoexpression

BELISLE Claire, DOUILLER Alain, **Jeunes et alimentation. Un dossier**

Photolangage® pour penser ce que manger veut dire, CoDES du Vaucluse, 2012

Ce Photolangage® permet de travailler avec les jeunes sur 3 axes éducatifs principaux : penser sa pratique alimentaire et comprendre celle des autres, mieux comprendre en quoi la transformation de son corps modifie son rapport à l'alimentation et en identifier les éléments les plus structurants.

Contenu : Un dossier pédagogique de 95 p., 48 photographies couleur numérotées, bib





Mallette pédagogique

MENZEL Peter, LITZENBURGER Laurent, MORLOT Philippe (et al.)

A table ! Un dossier pédagogique autour du thème de l'alimentation. 15 pays, 16 familles, leur alimentation, Scérén-CRDP Lorraine, Alliance sud, Fondation éducation et développement, 2011-05

Cet outil pédagogique collège/lycée permet d'étudier les habitudes alimentaires dans le monde à partir de 16 photographies représentant 16 familles de 15 pays et leur consommation alimentaire hebdomadaire. Le livret propose une réflexion et des activités sur l'alimentation, son importance sur la santé, ses aspects sociaux, culturels, économique et politique. Le cédérom contient des photos, 19 fiches d'activités, divers documents à imprimer ou à projeter ainsi qu'un film sur le développement durable et le commerce équitable.

Contenu : 16 photogr. A3 coul., livret pédagogique collège/lycée 64 p., CD-Rom



Mallette pédagogique

Stop au gaspi, GRAINE Normandie, 2016

Composé d'une trame pédagogique progressive et d'outils ludiques et participatifs, ce dispositif clé en main s'adresse à toute personne souhaitant approfondir la thématique du gaspillage alimentaire avec des élèves, du CM1 à la seconde.

L'outil est édité en deux versions : une pour les élèves de cycle 3, une pour les élèves de cycle 4 et classe de seconde.

Contenu : un guide utilisateur, un déroulé de séance, des fiches activités, des fiches diagnostic, un photoexpression de 40 visuels, un jeu de la ficelle du gaspillage alimentaire en 25 cartes, des ressources vidéos.

<http://www.graine-normandie.net/index.php/activites/actions-contre-le-gaspillage-alimentaire/2466-stop-au-gaspi-tap-acm.html>



Ouvrage

CAUCHY Daniel, **Le jeu de la ficelle. Un outil pour déjouer votre assiette**, Rencontre des continents, Quinoa, Solidarité socialiste, 2009

Le jeu de la ficelle est un outil qui permet de visualiser et de modéliser les liens entre la consommation alimentaire, les éléments qui déterminent le mode de consommation et les impacts de ce modèle. Ces liens sont représentés par une ficelle reliant les différents acteurs en interaction. Ses objectifs sont de faire prendre conscience des impacts du modèle alimentaire sur l'environnement, la sphère socio-économique et la santé ; de renforcer les capacités à établir des liens entre des thématiques locales et globales, entre des enjeux au Nord et au Sud, entre la consommation et ses impacts écologiques ou sociaux; de favoriser la construction d'une pensée globale, complexe et critique ; de favoriser la construction d'un regard critique sur le modèle de la société de consommation et d'ouvrir des perspectives d'actions alternatives au modèle actuel, tant individuelles que collectives.

<http://www.quinoa.be/je-minforme-3/outils-pedagogiques/jeu-de-la-ficelle/>

Contenu : Classeur contenant un mode d'emploi, 35 cartes d'identité, 21 fiches thématiques, 30 cartes d'identité destinées aux enfants de 10 à 14 ans, et des ressources



Ouvrage

OSER ! Outil pour éduquer en Santé-Environnement

Graine Languedoc-Roussillon, 2016-11, 138 p.

Cet ouvrage fait le point sur l'état des connaissances du champ santé-environnement et zoome sur quelques thématiques, telles que l'agriculture, l'alimentation, le jardin et l'air.

Il propose également des conseils méthodologiques ainsi qu'une vingtaine de fiches d'activités éducatives, issues du terrain. A terme, d'autres thématiques enrichiront progressivement ce document en ligne. Une grille permet de visualiser comment aborder la santé environnementale en classe, par cycles, domaines d'apprentissage et objectifs visés.

<http://www.grainelr.org/oser/index.php>





Jeu

Jeu de l'oie de la RSE en santé. Gaspillage alimentaire, ANAP, 2018

Ce support propose un plateau de jeu pour favoriser l'échange d'expérience autour des projets de réduction du gaspillage alimentaire réalisés dans un souci de Développement Durable en petits groupes de 5 à 8 participants. Il s'adresse aux acteurs en charge de la restauration dans une structure sanitaire ou médico-sociale : approvisionnement, cuisine, service en salle et gestion des déchets.

<http://rse.anap.fr/publication/export/2358/1>

- **Outils présentés par le GRAINE**

Brochure

Expliquer l'agriculture biologique aux enfants

Agence Bio, sd, 9 p.

<http://pdfgratuits.blogspot.com/2017/03/kit-pedagogique-sur-lagriculture-bio-pdf.html>

Brochure

Mieux < acheter / conserver / consommer > les aliments, une formule magique pour éviter le gaspillage

Centres permanent d'initiatives pour l'environnement du Pays d'Aix, 2015-12, 9 p.

<http://www.cpie-paysdaix.com/wp-content/uploads/2017/02/Guide-mieux-acheter-conserver-consommer-ses-aliments-2015.pdf>

Brochure

Révéler la capacité d'agir des acteurs de la restauration collective

UNCPIE 2016-2017, 32 p.

<http://www.cpie.fr/file/131272/Livret-Reveler-capacite-a-agir-acteurs-de-restauration-collective.pdf>

Dossier

Dossier ressources Education Santé Environnement : Agriculture, alimentation

GRAINE/IREPS Occitanie, 2019, 36 p.

<http://graine-occitanie.org/dossier-ressource-alimentation.pdf>

Exposition

Quand je mange, j'agis sur ma santé et mon environnement. Panneaux petit format de l'exposition

FNE PACA, 2014

Revue

Des clefs pour une alimentation durable

La Luciole GRAINE Centre Val de l'Oise, Hors-série, 2017 2018, 62 p.

http://www.grainecentre.org/sites/default/files/documents/luciole_hs_2018_-_bd.pdf

Autres outils disponibles au CRES : sélection



Mallette pédagogique

JOURDREN Claude, CLAIRICIA Eden, **Ludobio**, Bio Consom'acteurs, 2015

Cette mallette pédagogique sur l'agriculture biologique est destinée aux enfants dès l'âge de 6 ans. Elle aborde les questions de biodiversité, d'élevage, l'équilibre alimentaire, le goût et la connaissance des aliments. Cinq jeux constituent la mallette pédagogique : jeux de la fraise, de l'élevage, des cinq sens, de l'assiette et des saisons. Cet outil a pour objectif de faire prendre conscience des enjeux et impacts sociaux, économiques et environnementaux de nos actions, afin de mieux s'impliquer dans la transition écologique de son territoire. Les jeux développés dans Ludobio permettent aux jeunes consom'acteurs de demain de s'interroger et de mettre en perspective, de manière interactive, le contenu dispensé en classe, depuis la fin de la maternelle jusqu'au collège

Contenu : 1 manuel d'utilisation, 4 boîtes en carton, 40 cartes "végétaux", 1 plateau de jeu, 6 pions, 1 dé, 13 cartes "situation/affirmation", 4 puzzles de 6 pièces





Mallette pédagogique

Mon petit légumady, UNILET, France Agrimer, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2016

Cette mallette a pour objectif de faire découvrir ou redécouvrir les légumes à travers les sens et l'imaginaire, d'éveiller la curiosité du participant sur les différentes textures, formes, saveurs et sur les différentes façons de déguster les légumes. Elle permet de réaliser une quarantaine d'animations de 10 à 15mn chacune sur le légume à destination des enfants de 6 à 11 ans et en utilisant les cinq sens : l'ouïe, l'odorat, le goût, la vue, et le toucher. Le kit est organisé en fonction de ces sens, en ajoutant une rubrique "imaginaire" et "commun", afin de faciliter la mise en place d'ateliers autour de ces sens.

Contenu : 7 "compartiments"-sacs : "Ouïe" : 5 fiches activités, 1 CD, 10 cartes "croquant/fondant", 9 cartes "en bouche", 11 cartes "défi sonore". "Odorat" : 7 fiches activités, 1 petit sac en coton, 15 cartes "légum'illus", 10 cartes "ça sent", 20 cartes "percep'odeur", 15 photos "légume", 3 petits pots en métal. "Goût" : 7 fiches activités, 12 cartes "cru/cuit", 12 cartes "fort/doux", 25 cartes "saveur", 3 flacons de colorant, 12 photos "recettes", 15 photos "légume". "Vue" : 9 fiches activités, 1 petit sac en coton, 2 loupes, 15 cartes "légum'nom", 10 cartes "légum'géo", 15 cartes "consommation", 3 feuilles colorées, 15 photos "gros plan", 12 "photos" "recette". "Toucher" : 7 fiches activités, 1 grand sac en coton, 1 bobine de fil élastique pour la confection du masque, 4 pains de pâte à modeler, 15 photos "légume". "Imaginaire" : 6 fiches activités 1 petit sac en coton, 10 cartes "chanson". "Commun" : 1 sablier de 2 mn, 1 guide de l'animateur, 26 fiches élèves (attention, numérotation discontinue), 100 jetons 1 point, 75 jetons "légume", 1 planche "matériel de cuisine", 1 planche "ingrédients", 1 planche "légumes", 3 fiches "légum'recette", 51 fiches "légume"



Mallette pédagogique

LEPINE-MONTCHALIN Sonia, LE BAGNOUSSE Fanny, NERRIERE Corinne (et al.), **Prenons en main le gaspillage alimentaire !**, Le pic vert, 2016

Cette mallette sur le gaspillage alimentaire est à destination des enfants de 8 à 14 ans. Elle peut être utilisée dans un cadre scolaire ou de façon plus large, dans le contexte d'animations auprès de ce public (centres de loisirs, etc.). Cet outil a pour objectif de faire découvrir aux enfants les causes et les conséquences du gaspillage et de proposer des solutions pour lutter contre en impulsant des changements de comportements.

Contenu : 1 livret en 3 parties destiné à l'animateur ou l'enseignant, des fiches actions, 1 lien pour télécharger et imprimer les outils contenus dans la mallette, 1 jeu sur les filières de la chaîne alimentaire "Gaspail : la chaîne du gaspillage", 1 imagier



Jeu

DEDEYAN-BEREYZIAT Gayanée, **Casse-croûte tes restes**, Métropole Rouen Normandie, s.d.

Ce jeu de l'oie aborde la thématique du gaspillage alimentaire. Il a été conçu pour aider les professionnels sociaux à mener des ateliers collectifs autour du thème du gaspillage alimentaire avec des familles.

Contenu : 1 plateau de jeu, 95 cartes, 3 pions, 1 dé, 1 règle du jeu



Ouvrage

Collectif régional d'éducation à l'environnement et au développement durable Auvergne, Association A.N.I.S. Etoilé, **Cuisiner les jardins. Du jardin à l'assiette : de l'importance des ateliers pédagogiques pour une alimentation durable. Guide pratique et pédagogique**, DRAAF Auvergne, 2013

A destination de l'ensemble des acteurs éducatifs, ce guide tend à créer des passerelle entre jardin et cuisine et à souligner l'importance du jardin comme l'une des premières bases de l'alimentation durable. En donnant des idées pratiques d'animations, en identifiant les principaux obstacles et les différents leviers d'actions, ce guide encourage à la mise en place d'actions éducatives en associant les thèmes jardin et alimentation, de la graine à l'assiette.

http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cuisiner_les_jardins_CREEA_76_pages_26_x18_06_oct_cle811bf8.pdf

Contenu : 74 p





Ouvrage

HAYS Dominique, LECOMTE Caroline, PREDINE Eric (et al.), **Reste ! Le manuel pour bien manger sans gaspiller**, Les Anges Gardins, 2016

Ce guide sur le gaspillage alimentaire répond aux questions suivantes : Comment s'approvisionner correctement et cuisiner sans gâcher ? Comment bien manger sans gaspiller ? Dans une première partie théorique, il apporte des données chiffrées sur le gaspillage alimentaire et les grandes clés de la valorisation des restes (acheter juste,

adapter à ses besoins, trier correctement, hygiène et conservation). Il offre ensuite, dans une deuxième partie, 1001 idées pour réutiliser différents aliments classés par chapitres : pain, pâtes, riz, pommes de terre, légumes, fruits, viande, poisson, œufs, légumineuses et produits laitiers. Pour chaque chapitre, il quantifie les portions, rappelle les grands principes de conservation de l'aliment puis propose des recettes. Il donne également des conseils pour recycler nos déchets alimentaires : nourrir des animaux ou nourrir le jardin (le compost). Il propose, en dernière partie, une sélection de sites pour approfondir le sujet.

<http://horizontalimentaire.fr/ambassade/manuels-et-outils/reste-manuel-pour-bien-manger-sans-gaspiller>

Contenu : 182 p., ill.en coul., fotogr.

pour la mise en œuvre de projets



Ouvrage

Aliment... terre. Educateurs à l'environnement, travailleurs sociaux. Guide méthodologique pour réaliser des ateliers dans un jardin et/ou une cuisine en faveur des personnes en situation de précarité, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Réseau empreintes, Conseil général de Haute-Savoie, Région Rhône-Alpes, 2014, 41 p.

Ce guide s'adresse à des travailleurs sociaux et à des éducateurs à l'environnement. Il propose des retours d'expérience et une méthodologie pour réaliser des ateliers dans un jardin et/ou une cuisine, en binôme, et à

destination de publics en situation de précarité.

<http://www.reseau-empreintes.com/sites/default/files/wysiwyg/u25/ressources/vivrelahautesavoie/aliment%20terre%20web%20moyen.pdf>



D'autres documents sont disponibles dans le **Filon** et **Bib-Bop**

lefilon.lefilin.org



<http://www.bib-bop.org/>



Contact : Gaëlle Lhours – Tél. 04 91 36 56 95 – 178, cours Lieutaud – 13006 Marseille – gaelle.lhours@cres-paca.org – du lundi au vendredi, sur rendez-vous.

Catalogues

Les ressources en EEDD du GRAINE PACA

<http://grainepaca.org/ressources-regionales/les-ressources-en-eedd>

Diffusion (affiches, brochures, flyers) Difenligne

Documents de diffusion (affiches, brochures, flyers). A proximité du CRES :

CoDEPS 13 : contact@codeps13.org - Téléphone : 04 91 81 68 49 – 83, La Canebière 13001 Marseille <http://www.codeps13.org>

Pour les autres CoDES de la région, consultez leurs sites :

CoDES des Alpes de Haute-Provence : <http://www.codes04.org/>

CoDES des Hautes-Alpes : <http://www.codes05.org/>

CoDES des Alpes-Maritimes : <http://www.codes06.org/>

CoDES du Var : <http://www.codes83.org/>

CoDES du Vaucluse : <http://www.codes84.fr/>

