



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Projets d'alimentation durable, inclusifs et résilients en lien avec les collectivités locales

Commission Santé – AMIF 6/04/2021

Valérie PLET, Chargée de mission Alimentation durable et Economie circulaire, ADEME Ile-de-France

3 domaines d'action pour l'ADEME

Produire et distribuer des aliments à faible impact

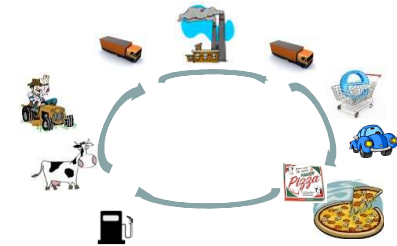
Ex : pratiques agricoles, éco-conception, efficacité énergétique dans les Industries Agro-Alimentaires, logistique...

Modifier les habitudes et pratiques alimentaires

Ex : régimes alimentaires (équilibre végétal/animal), saisonnalité

Réduire drastiquement les pertes et gaspillages

Ex : mise en place de diagnostic, glanage, don aux associations, gestion des portions...

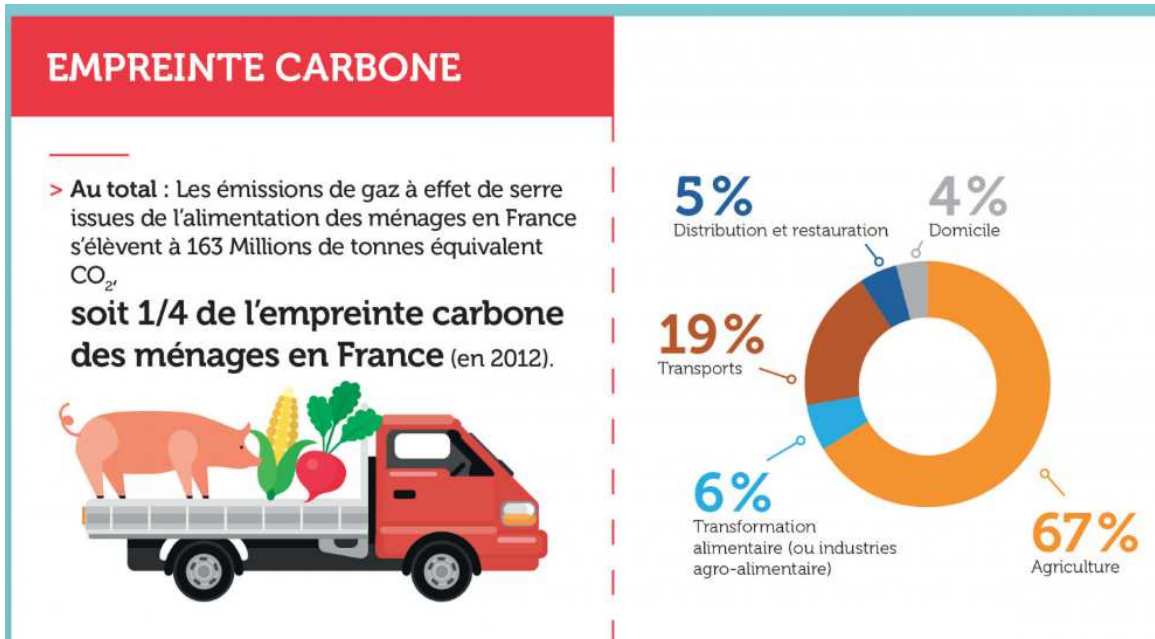


Définition

« Alimentation durable = nourrir les êtres humains,
en quantité et en qualité, aujourd'hui et demain, dans le
respect de l'environnement »



Empreinte Carbone de notre alimentation



Source Etude SOLAGRO Janv 2019:
« L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France »

1^{er} - Le mode de production agricole (privilégier l'agro-écologie, etc.)

2^{ème} - Le transport : optimisation logistique et le mode de transport sont aussi voire plus importants que les distances parcourues (circuit court = 1 intermédiaire maxi, circuit de proximité = de 50 à 150 km) – cf Avis de l'ADEME :<https://www.ademe.fr/avis-lademe-alimentation-circuits-courts-proximite>

Illustration « Des repas meilleurs pour la santé et pour l'environnement »

boissons sucrées et alcools, riches en calories

viande en privilégiant la qualité et le local

produits ultra-transformés

eau du robinet pour moins d'emballages !

céréales, légumes secs, fruits et légumes qui fournissent de nombreux nutriments

fruits et légumes de saison et locaux pour réduire les transports et soutenir l'économie locale

bio

Les légumineuses (lentilles, pois, haricots secs...) sont riches en protéines et en fibres

La chasse au gaspillage, en surveillant les dates de péremption, en cuisinant les bonnes quantités ou en accommodant les restes
= 100 € économisés par an et par habitant

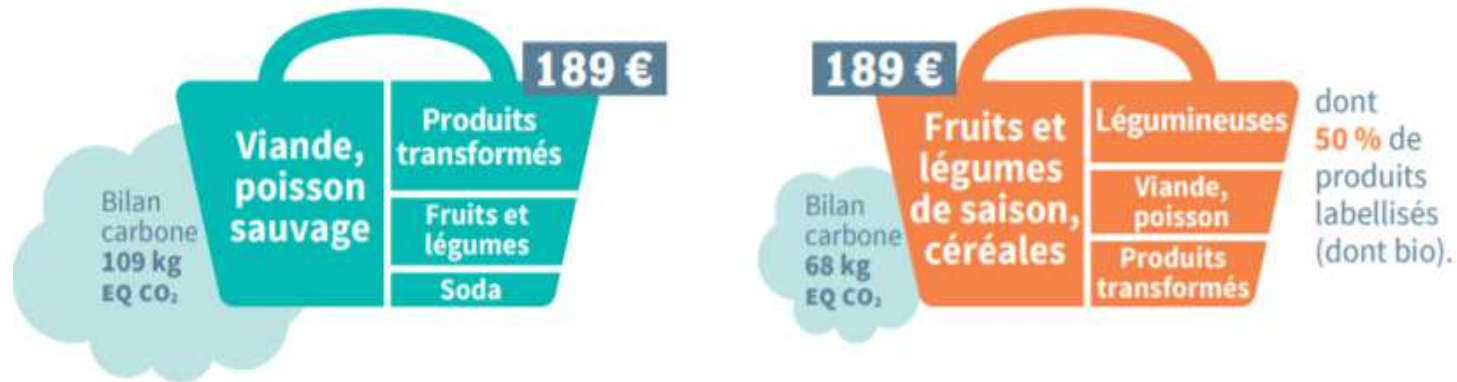
Illustration «Mieux manger ne coûte pas forcément plus cher »

Pour une famille de 4 personnes pour une semaine

le prix d'un panier standard

=

le prix d'un panier responsable



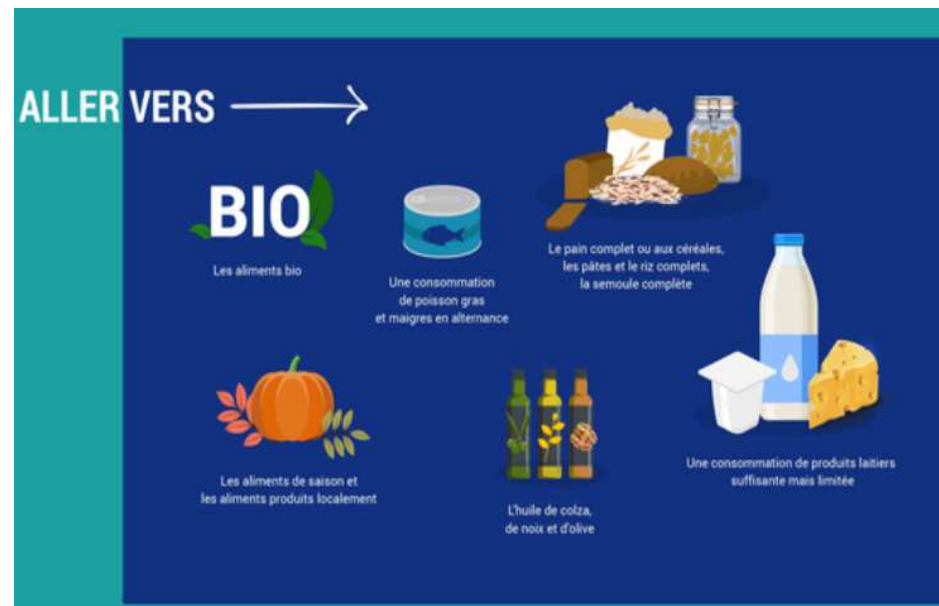
Source : Infographie ADEME d'après étude WWF-EC02 Initiatives +cf Santé publique France, janvier 2019 :

<https://www.ademe.fr/comment-manger-mieux-depenser-plus>

[https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2017-](https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2017-11/171109_rapport_vers_une_alimentation_bas_carbone_saine_abordable.pdf)

[11/171109 rapport vers une alimentation bas carbone saine abordable.pdf](https://www.wwf.fr/sites/default/files/doc-2017-11/171109_rapport_vers_une_alimentation_bas_carbone_saine_abordable.pdf)

Concordance avec les recommandations Santé Publique France, PNNS 4

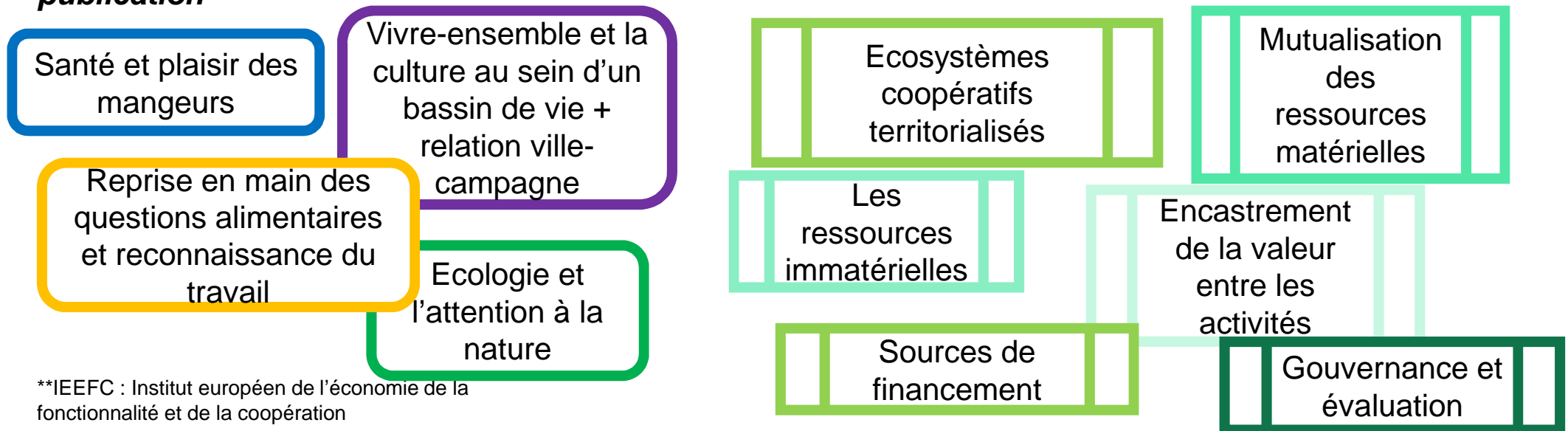


Atelier Recherche « Bien vivre alimentaire », IEEFC**, lancé en janvier 2017

➤ Membres actuels : ATEMIS (Laboratoire de recherche), ADEME, Directeur de l'Ecopôle Alimentaire d'Audruicq (Hauts de France), Le Labo de l'ESS, ergonomes, porteurs de projet...

➤ **Objectifs** : échanger sur les difficultés rencontrées par les porteurs de projet, **révéler les bénéfices d'un projet « Bien vivre alimentaire »** et les intégrer au coût du projet, définir un référentiel qualifiant les projets...

➤ **Les enjeux définis dans le référentiel « Bien vivre alimentaire » - février 2021 – en cours de publication**



**IEEFC : Institut européen de l'économie de la fonctionnalité et de la coopération

Nouvelle plate-forme de dépôt des dossiers de demande de subvention

□ **SITE AGIR** (répertorie toutes les aides ADEME mais aussi de nombreux outils) :

<https://agirpourlatransition.ademe.fr/>

- Subvention étude lutte contre le gaspillage alimentaire
- Subvention équipements lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Prérequis: avoir réalisé une étude préalable

- Subvention Etude liée à un projet alimentation durable
- Subvention Aide au changement de comportement – Alimentation durable
- AAP Programme national pour l'alimentation (co-financement MAA/ADEME)
- ✓ 3 axes : Produire et distribuer des aliments à faible impact ; modifier les habitudes et pratiques alimentaires ; réduire drastiquement les pertes et gaspillage alimentaire.
- ✓ Ancrage territorial
- ✓ Lien avec la santé (recommandations Santé publique France, ARS)
- ✓ Volet réglementaire des projets (sécurité sanitaire/restoCo et diag pollution des sols/projets agricoles en lien avec la DRIAAF)

Plan de relance : EETE, Tremplin, Fonds tourisme durable comme relais auprès des TPE, PME