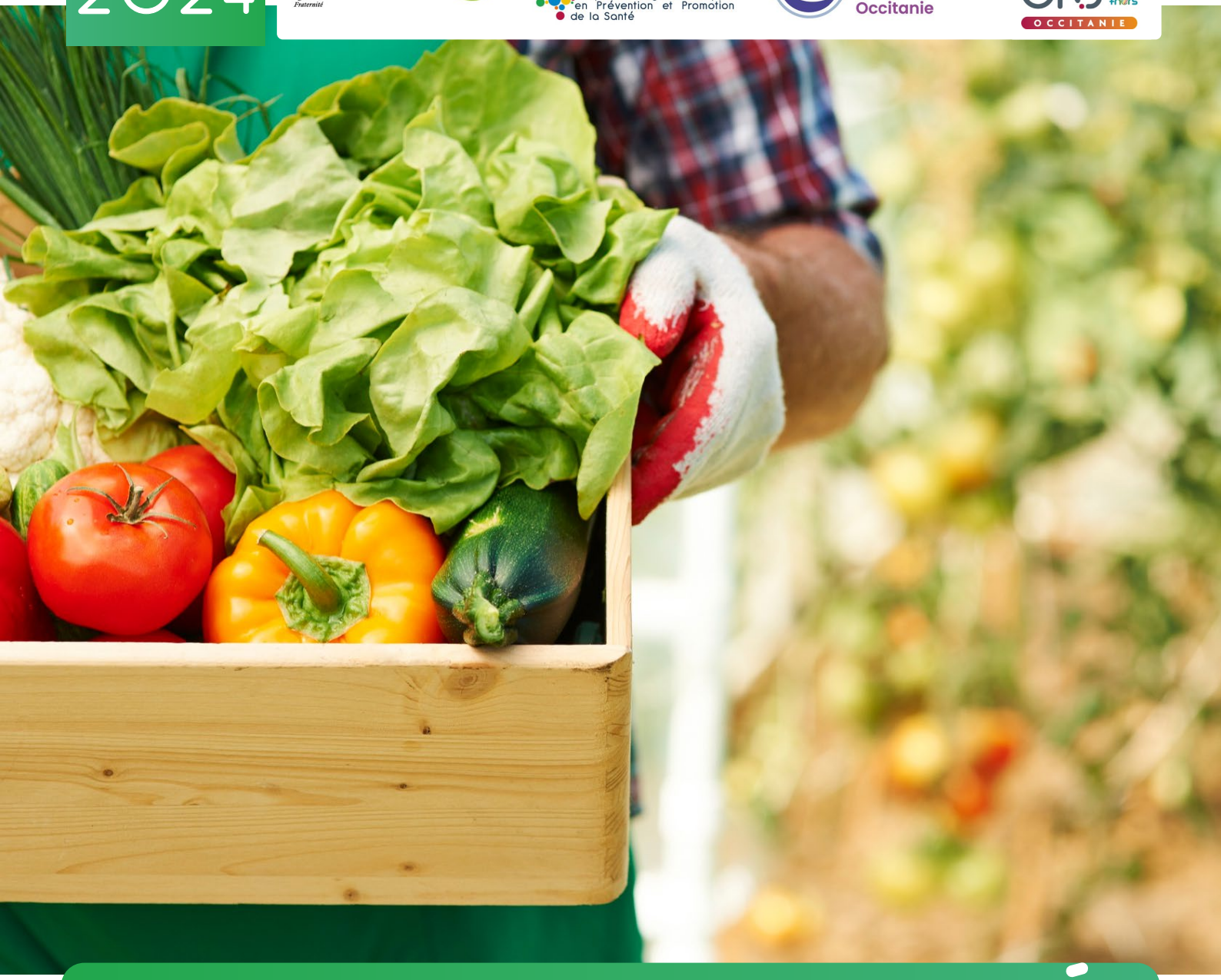
NOVEMBRE 2024



BIBLIOGRAPHIE COMMENTÉE

Alimentation saine et durable :
Repères pour la pratique et mises en œuvre inspirantes

Novembre 2024,

Bibliographie commentée réalisée par **Emilie BEC** (CREAI-ORS Occitanie).
Coordination **Laure HATCHER-SÉGUY** (coordinatrice du Drapps Occitanie)

Citation proposée : BEC Emilie, « **Alimentation saine et durable : Repères pour la pratique et mises en œuvre inspirantes.»** *Bibliographie commentée*, CREAI-ORS Occitanie, DRAPPS Occitanie, 2024-11, 67 p.

SOMMAIRE

Cliquez sur l'une des parties pour y accéder directement.

PRÉAMBULE 2

ALIMENTATION SAINE ET DURABLE 3

REPÈRES POUR LA PRATIQUE 4

RÉGLEMENTATION, POLITIQUE ALIMENTAIRE ET RECOMMANDATIONS 16

INTERVENTION SUR L'ALIMENTATION : MÉTHODES ET OUTILS 34

PRATIQUES INSPIRANTES 43

EN FRANCE ET AILLEURS 46

FOCUS SUR LES INITIATIVES OCCITANES 55

POUR ALLER PLUS LOIN 65

PRÉAMBULE

Cette bibliographie commentée est réalisée par le service documentaire du CREAI-ORS Occitanie, dans le cadre du Dispositif régional d'appui en prévention et promotion de la santé (DRAPPS) piloté par l'Agence Régionale de Santé (ARS) et porté par Promotion santé Occitanie. Le dispositif régional a pour mission de soutenir l'ARS et les acteurs de santé publique pour :

- Contribuer à l'amélioration de la qualité des actions et des pratiques en prévention et promotion de la santé ;
- Renforcer les capacités des acteurs ;
- Appuyer l'ARS dans la mise en œuvre de la politique régionale de prévention et de promotion de la santé. Les objectifs visés par la mise en œuvre du dispositif sont les suivants :
- Exercer une fonction d'expertise en promotion de la santé ;
- Fédérer les compétences, et ressources régionales en promotion de la santé, les organiser en un réseau de contributeurs ;
- Contribuer à la professionnalisation des acteurs œuvrant dans le champ de la promotion de la santé ;
- Participer à la production et au transfert des connaissances issues de la recherche interventionnelle notamment en lien avec les universités et Santé publique France.

Dispositif de transfert de connaissances en santé, le DRAPPS élabore des bibliographies thématiques commentées et des dossiers de connaissances. Il favorise la diffusion, l'adoption et l'appropriation des connaissances et des savoirs les plus à jour possible en vue de leur utilisation dans la pratique professionnelle et dans l'exercice de la gestion en matière de santé.

Aussi appelé « courtier de connaissances en santé », ce dispositif s'attache à adapter les données issues de l'expérience en connaissances partageables auprès de tous les acteurs en contribuant à la transposition de données probantes dans les pratiques et les décisions.

Le partenariat entre le CREAI-ORS et Promotion santé Occitanie est également représenté par le portail DOCcitanie, spécialisé dans l'information en santé, qui est alimenté par les centres documentaires de ces deux structures. Ce portail permet un accès aux ressources en santé et en promotion de la santé, des acteurs et décideurs de la région, ainsi que l'accès aux productions et services des centres de documentation du CREAI-ORS Occitanie et de Promotion Santé Occitanie.

Inscrivez-vous à la newsletter du DRAPPS

Accéder à DOCcitanie

ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

La dégradation de notre environnement s'explique en partie par la mutation des régimes alimentaires à l'échelle mondiale.[1] Les systèmes agroalimentaires actuels sont dominés par une agriculture intensive : culture simplifiée, pratiques standardisées et faible diversité de cultures. Les modes de production et de commercialisation sont orientés vers une recherche constante de productivité et de compétitivité. Ces systèmes ont généré des impacts sociaux, environnementaux et sanitaires importants.[2] La transformation de ces systèmes repose sur des changements des modes de production et de consommation, des compétences, des valeurs, des institutions, des politiques, etc. La transformation des systèmes implique la participation de nombreux acteurs (entreprises, institutions de recherche, citoyens, associations, etc.) dont la coordination exige une attention particulière.

Cette bibliographie commentée propose donc une sélection de ressources sur l'alimentation saine et durable. Elle commence par fournir, dans la **première partie**, des repères pour la pratique. Elle aborde, dans la **seconde partie** la réglementation, les politiques alimentaires mises en place et France et présente quelques recommandations émises. La **troisième partie** propose des pistes méthodologiques et des outils d'intervention pour les acteurs de terrain qui souhaitent mettre en œuvre des projets sur ce thème. **La dernière et quatrième partie** présente des initiatives inspirantes issues de l'ensemble du territoire et propose un focus sur les pratiques intéressantes initiées en Occitanie. Les documents retenus sont **accessibles, directement en ligne ou sur demande par mail**. Ils sont présentés par date de publication : du plus récent au plus ancien. Les liens hypertextes mentionnés ont tous été consultés pour la dernière fois en septembre 2024.

1 FOSSE Julien, **Accélérer la transition écologique des systèmes alimentaires pour concilier impératif environnemental, attentes sociétales et opportunité économique**, France Stratégie, 2017-11, en ligne : https://www.strategie.gouv.fr/point-de-vue/accelerer-transition-ecologique-systemes-alimentaires-concilier-imperatif

2 MATT Mireille, RIVENET Nathalie, PHILIPPART Pascal (et al.), **Agriculture et alimentation en transition durable. Apprentissage et intermédiation**, Innovations, n° 70, 2023, 294 p. https://www.cairn.info/revue-innovations-2023-1.htm

REPERES POUR LA PRATIQUE

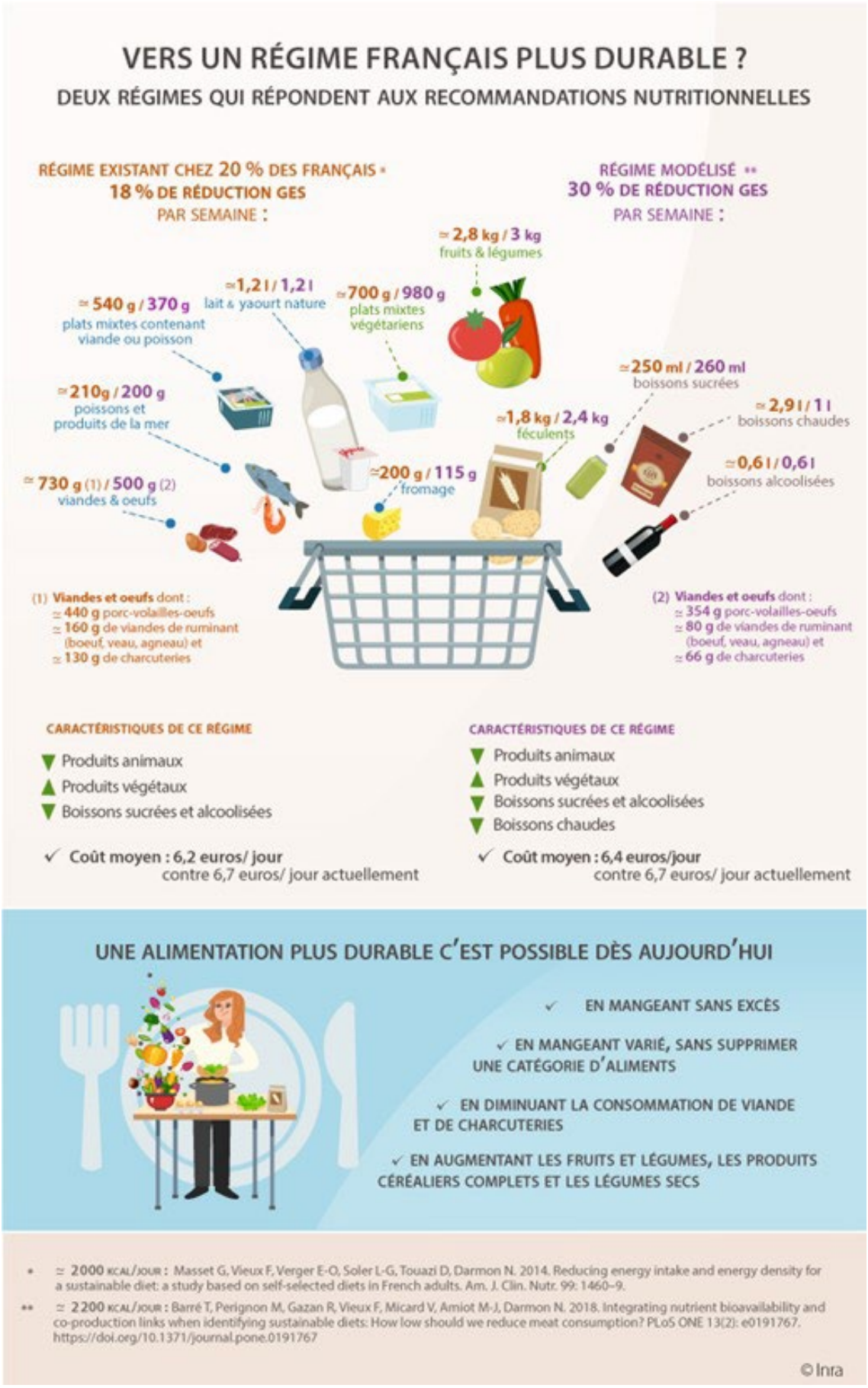
Selon l'**Organisation mondiale de la santé** (OMS) et l'**Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture** (FAO), **les systèmes alimentaires actuels ne permettent pas à chacun d'accéder à des aliments sains, abordables et sûrs**. Ils sont, par ailleurs, responsables d'une part importante des **émissions de gaz à effet de serre** et sont un moteur majeur de conversion des terres, de déforestation et de **perte de biodiversité**. Alors que l'impact environnemental de l'alimentation est de plus en plus étudié, plusieurs travaux scientifiques récents soulignent qu'une évolution des habitudes alimentaires pourrait le réduire très significativement. Selon la définition de la FAO, les régimes alimentaires durables doivent faire converger **quatre dimensions**, « les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à **respecter la biodiversité et les écosystèmes**, sont **culturellement acceptables, économiquement équitables** et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'**optimiser les ressources naturelles et humaines** » (FAO, 2010). Au regard de cette définition, un des enjeux actuels de santé publique est de définir des recommandations nutritionnelles conciliant santé et durabilité, tout en s'adaptant au contexte national.[3]

Infographie : Alimentation durable – 4 dimensions à prendre en compte

Source : **Alimentation durable**, 4 dimensions à prendre en compte, Equation nutrition, n° 221, 2021, en ligne : https://www.aprifel.com/

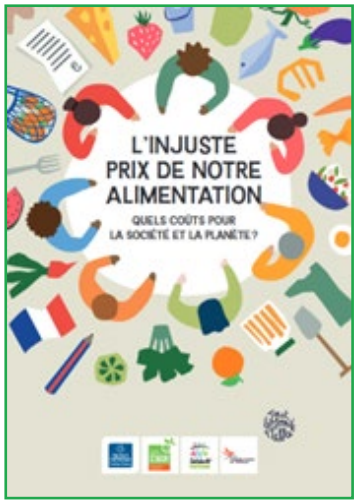
Source : **Pour une alimentation saine et durable : constat**, France Stratégie, 2021-12, 2 min 29 sec, en ligne : https://www.youtube.com/watch?v=mgkIeRKgU24&t=67s

3 **Alimentation et impact environnemental**, Equation nutrition, n° 221, 2021, en ligne : https://www.aprifel.com/fr/article-revue-equation-nutrition/infographie-alimentation-durable-4-dimensions-a-prendre-en-compte/



Source : **Vers un régime français plus durable ? Deux régimes qui répondent aux recommandations nutritionnelles**, INRAE, 2029-10, en ligne : https://www.inrae.fr/

RESSOURCES POUR COMPRENDRE :



DRIQUE Marie, AULANIER Astrid, THEODORE Mélanie (et al.), **L'injuste prix de notre alimentation. Quels coût pour la société et la planète ?**, Secours catholique, CARITAS, Réseau Civam (et al.), 2024-09, 92 p.
Accéder au document

En partant du prix de notre alimentation, et de son coût sanitaire, social et environnemental, le rapport chiffre l'ensemble des dépenses publiques qui soutiennent le système alimentaire français, et celles qui compensent ou réparent ses impacts négatifs. Il démontre qu'il n'y a pas de fatalité face aux injustices, mais des choix politiques qui, s'ils ont eu leur pertinence à une époque, doivent aujourd'hui ajustés.

Albane. Enquête de santé, biosurveillance, environnement, alimentation et nutrition, Santé publique France, ANSES, 2024-09, en ligne
Accéder au document

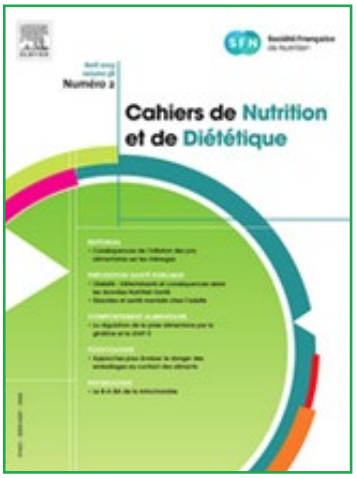
Albane (Alimentation, biosurveillance, santé, nutrition et environnement) est une enquête nationale inédite qui vise à évaluer l'état de santé de la population vivant en France, son exposition aux substances chimiques, ses habitudes en matière d'alimentation, d'activité physique et de sédentarité. Portée conjointement par Santé publique France et l'Anses, Albane est financée par les ministères en charge de la Transition écologique, de la Santé, de l'Agriculture et du Travail. La première phase de l'enquête a débuté le 16 septembre 2024 en Ile-de-France et en Nouvelle-Aquitaine, auprès de 200 adultes et 200 enfants, avant un déploiement au niveau national à partir de mai 2025. Les résultats, une fois analysés, permettront d'éclairer les pouvoirs publics sur les mesures à mettre en œuvre pour améliorer la santé des populations.

BLEHAUT Marianne, GRESSIER Mathilde, PAQUET Nolwenn, **Achats alimentaires. Les préoccupations environnementales sont en recul**, Consommations et Modes de vie, n° 337, 2024-06, 4 p.
Accéder au document

L'alimentation représente un quart de l'empreinte carbone de la France. Dans ce contexte, certains Français cherchent à adopter une alimentation plus durable, plus respectueuse de la santé, de l'environnement et de la société en général. Pour mieux comprendre ces pratiques et leur évolution récente, le CRÉDOC s'est penché sur la question des critères d'achats durables dans l'alimentation en analysant les résultats de l'enquête Comportements et attitudes alimentaires en France de 2021 et 2023.

Les chiffres du bio. Panorama 2023, République française, L'Agence Bio, 2024-06, 13 p.
Accéder au document

L'Agence BIO centralise, analyse et partage les données du secteur Bio. Grâce à la notification des opérateurs qui se convertissent au Bio et sur la base de données des organismes certificateurs, elle assure le suivi du nombre d'acteurs et de leur activité, ainsi que des surfaces allouées au Bio. Chaque année, elle publie un panorama. Les chiffres 2023 montrent une année de stagnation. Côté consommation, le marché reste stable, côté champs : les surfaces baissent de 2% mais le nombre de producteurs augmente de 2%. La restauration hors domicile, que ce soit chez les chefs ou à la cantine, ne prend pas encore suffisamment le relais, comme pourtant les consommateurs l'appelaient de leurs vœux lors du dernier baromètre de la consommation.



MORIO Béatrice, ROMON Monique, AMIOT-CARLIN Marie Josèphe (et al.), **Synthèse de la websérie conjointe SFN- RAC donnée en visioconférence les jeudis 9, 16 et 30 juin 2022 « Quelle Alimentation pour la Santé et la Planète ? »**, Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 58, n° 1, 2023-02, pp. 37-44
Disponible sur demande

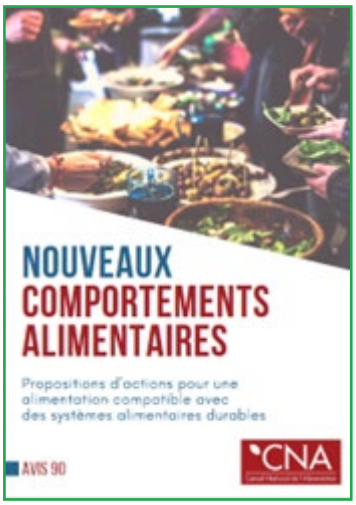
Cet article présente un condensé des 9 conférences données en digital entre le 9 et le 30 juin 2022 lors du workshop de la SFN conjoint avec le Réseau Action Climat (RAC) sur la question « Quelle Alimentation pour la Santé et la Planète ? ». Trois sessions accueillant chacune trois conférenciers ont été organisées. La première session a porté sur la question « Quels impacts environnementaux des pratiques alimentaires ? ». La seconde session a porté sur la question « Quelles conséquences pour la santé de l'adaptation des pratiques alimentaires aux limites planétaires ? ». La troisième session a porté sur la question « Quelles pratiques alimentaires concrètes et comment les promouvoir ? ».

BORCARD Charlie, **Éclairage sociologique des pratiques alimentaires durables**, Les cahiers du développement social urbain, n° 79, pp. 18-19
Disponible sur demande

Cet article analyse les enjeux sociaux liés aux pratiques alimentaires saines et à leur impact sur l'environnement.

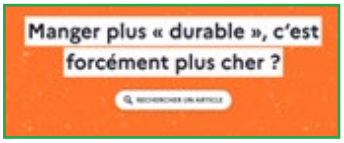
MATT Mireille, RIVENET Nathalie, PHILIPPART Pascal (et al.), **Agriculture et alimentation en transition durable. Apprentissage et intermédiation**, Innovations, n° 70, 2023, 294 p.
Disponible sur demande

Les contributions de ce numéro spécial de la revue « Innovations, Revue d'économie et de management de l'innovation » s'intéressent aux apprentissages et à l'intermédiation pour une accélération des transitions vers une agriculture et une alimentation durable.



Nouveaux comportements alimentaires. Proposition d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables, CNA, Avis n° 90, 2022-07, 83 p.
Accéder au document

Cet avis du Conseil national de l'alimentation (CNA) s'inscrit dans une réflexion sur les pistes d'action et modalités d'adaptation des acteurs de la chaîne alimentaire et des politiques publiques permettant d'accompagner et de favoriser l'évolution des comportements alimentaires vers une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables en France. Il propose une approche systémique de l'alimentation, afin de prendre en compte l'influence de l'environnement alimentaire sur l'évolution et sur la durabilité des comportements alimentaires. Considérant comme indissociables les dimensions économique, sociale, environnementale, éthique et nutritionnelle de la durabilité, le CNA identifie quatre objectifs communs partagés déclinés en recommandations opérationnelles : favoriser le rééquilibrage entre la consommation d'aliments d'origine végétale et d'origine animale, en particulier à travers la modération dans la consommation de viande ; développer et faire connaître les modes de production et de logistique répondant aux attentes de la société en matière de durabilité et d'équité et limitant le gaspillage alimentaire ; encadrer le développement des outils numériques afin de favoriser des comportements alimentaires durables ; et agir sur les contraintes limitant les possibilités de transition vers des systèmes alimentaires durables.



Manger plus « durable », c'est forcément plus cher ?, Manger Bouger, 2022-07, en ligne
Accéder au document

L'alimentation durable est une alimentation respectueuse de l'environnement, accessible économiquement et socialement équitable, qui vise à nourrir les femmes et les hommes en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain. La consommation durable comprend deux principales dimensions : mieux acheter et mieux consommer.

BARBIER Carine, COUTURIER Christian, DUMAS Patrice (et al.), **Prospective du système alimentaire et de son empreinte énergétique et carbone. Cinq visions de l'alimentation en France vers la neutralité carbone en 2050**, CNRS-CIRED, Solagro, CIRAD-CIRED, INRAE-EREN, 2022-06, 95 p.
Accéder au document

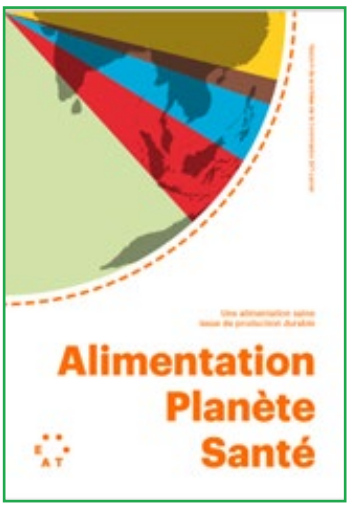
Cette publication présente les résultats du projet de recherche « Simulation prospective du système alimentaire et de son empreinte carbone » (SISAE), dont l'objectif était de dessiner différentes visions du système alimentaire français en 2050 dans le cadre des engagements européens à la neutralité carbone à cet horizon. La première partie décrit l'empreinte énergétique et carbone du secteur alimentaire actuel, les éléments communs aux scénarios et le scénario tendanciel. La seconde partie présente cinq scénarios en 2050 : «Génération frugale», «Coopérations territoriales», «Technologies vertes», «Pari réparateur», «SNBC-2019». Les consommations d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre des scénarios sont analysées de manière comparative en troisième partie. Enfin la dernière partie décrit les principaux leviers d'évolution des systèmes alimentaires vers la neutralité carbone.

BEAUCHAMP Bernard, DERBEZ Floriane, PATUREL Dominique (et al.), **Vivre la nature. Dossier**, Rhizome, n° 82, 2022-01, 19 p.
Accéder au document

Alimentation, agriculture, jardin thérapeutique, marche, intervention de plein air… Ce numéro de Rhizome thématise différentes activités en lien avec la nature. Dans un contexte où les indices d'une crise écologique majeure se font jour, les contributions discutent notre rapport à notre environnement et à la nature. Ce dossier invite à porter une attention toute particulière à la terre, situer nos possibilités d'agir, cliniques, politiques, sociales, et à interroger les effets bénéfiques sur notre santé d'une vie en harmonie avec les éléments naturels.

BOZINO Anaïs, REGNIER Elodie, SOLER Louis-Georges (et al.), **Vers une alimentation saine et durable ?**, INRAE, n° 1, 2021, pp. 10-39
Accéder au document

La population mondiale croît et, avec elle, les besoins en ressources agricoles et alimentaires, ainsi que les impacts sur l'environnement. Pour faire face à ces enjeux, la recherche se mobilise et construit avec ses partenaires des solutions concrètes, notamment pour faciliter l'adoption de régimes à la fois sains et durables.



Commission EAT-Lancet, **Alimentation planète santé. Une alimentation saine issue de production durable**, Commission EAT-Lancet, 2019, 30 p.
Accéder au document

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 : un engagement international et national pour une transition vers une alimentation saine ; réorienter les priorités agricoles d'une production de quantité à une production de qualité ; intensifier la production alimentaire durable pour augmenter la production de haute qualité ; une gouvernance stricte et coordonnée des terres et des océans ; réduire au moins de moitié les pertes et les déchets alimentaires.

SECONDA Louise, SALMON LEGAGNEUR Aurée, HEBEL Pascale, **Renversement de tendance : les Français végétalisent leur alimentation**, Consommation et modes de vie, n° 315, 2021-03, 4 p.
Accéder au document

Cette étude met en lumière un regain d'appétence pour les fruits et légumes, chez les enfants comme chez les adultes, après plusieurs années de baisse. Depuis 2010, la consommation moyenne de fruits a augmenté de 13 grammes par jour chez les enfants et de 20 g/j chez les adultes. Celle de légumes a augmenté de 3 g/j chez les enfants et de 5 g/j chez les adultes.

Pourquoi et comment mieux manger ? ADEME, 2022-09, 1 p.
Accéder au document

L'alimentation représente entre 20 et 50 % de l'empreinte environnementale des Français. En changeant quelques habitudes et en réduisant les gaspillages, il est possible de préserver notre santé, notre budget et la planète ! Cette infographie fait le point sur les familles d'aliments à réduire ou à consommer et l'intérêt de modifier ses habitudes.

TCHEKEMIAN Anthony, **Le localisme face aux crises liées à la Covid-19 : les défis sociétaux de l'agriculture française pour une alimentation durable et une santé globale**, Environnement risques & santé, vol. 21, n° 5, 2022-09, pp. 367-374
Disponible sur demande

La pandémie de coronavirus, déclarée le 11 mars 2020 par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), conduit à penser que d'autres agents pathogènes pourraient se propager dans les années à venir. La mondialisation des échanges peut donc transformer une épidémie localisée en pandémie, non sans remettre en cause les habitudes alimentaires et culturelles des populations locales. Au-delà des aspects sanitaires, la pandémie de la Covid-19 invite à réfléchir aux conséquences de la mondialisation, car elle s'inscrit dans un faisceau de crises actuelles et à venir : économique, sociale et environnementale.

BROCARD Charlie, SAUJOT Mathieu, BRIMONT Laura (et al.), **Pratiques alimentaires durables : un autre regard sur et avec les personnes modestes**, Décryptage-Iddri, n° 1, 2022-02, 6 p.
Accéder au document

Cet article présente des éléments clés sur les pratiques et la relation qu'entretiennent les personnes modestes avec l'alimentation durable. L'objectif est de mieux qualifier leurs comportements alimentaires et les aspirations, notamment vis-à-vis du reste de la population, afin de caractériser la participation de ce groupe social à la transition vers une alimentation durable. Il s'agit enfin d'identifier les conditions d'une véritable co-construction des paradigmes alimentaires durables, dans une perspective de justice alimentaire.

Transition(s) 2050. Choisir maintenant agir pour le climat. Synthèse, ADEME, 2021-11, 43 p.
Accéder au document

Cette étude prospective propose 4 scénarios, inspirés des scénarios du GIEC, en vue d'atteindre la neutralité carbone à l'horizon 2050. Intitulés «génération frugale», «coopérations territoriales», technologies vertes» et «pari réparateur», ils présentent de manière volontairement contrastée des options économiques, techniques et de société. L'objectif de cet exercice de scénarisation est de rassembler les éléments de connaissances pour nourrir les débats en vue de décisions collectives de transformations, rapides, profondes et systémiques pour diminuer les impacts de l'activité humaine sur le climat et sur les écosystèmes.

POINSOT Romane, **Place de l'offre végétarienne en restauration scolaire pour concilier nutrition et environnement : le cas français**, Université de Montpellier, 2021-09, 263 p.
Accéder au document

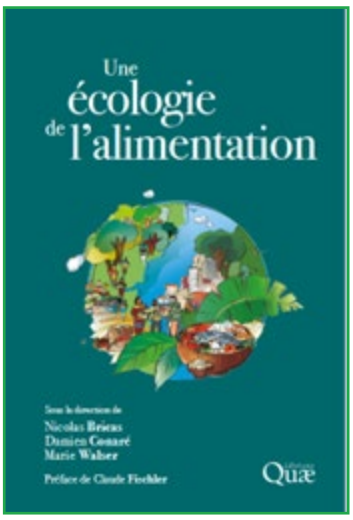
Cette thèse a pour objectif d'identifier dans quelle mesure l'offre végétarienne peut améliorer la durabilité des repas servis en restauration scolaire en France, en particulier dans ses dimensions nutritionnelle et environnementale. L'étude a porté sur les plats principaux et les repas destinés aux élèves de classe élémentaire. Ce travail a été en parti guidé et enrichi par l'expertise des membres d'EnScol, un collectif de chercheurs et de professionnels de la restauration scolaire créé dans le cadre de la thèse en 2019. Les travaux de recherche apportent des éléments tangibles pour éclairer la réflexion vers de nouvelles règles de fréquence relatives à la qualité nutritionnelle des repas intégrant différentes dimensions de la durabilité.

RAVENEL Pierre, ROCHETEAU Estelle, TISON Anne, (et al.), **Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable. Volet 1 - Analyse préliminaire des freins et leviers : état des connaissances**, ADEME, 2021-02, 73 p.
Accéder au document

Premier volet d'une étude sur la restauration scolaire, ce rapport dresse un panorama complet de freins rencontrés par les opérateurs de cantines scolaires pour la mise en œuvre de la loi Egalim (pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous), ainsi que des leviers qu'ils peuvent actionner. De nombreux leviers et solutions sont d'ores et déjà mis en œuvre dans les restaurants scolaires et le rapport tire profit des expériences déjà menées dans l'objectif d'aider les collectivités les moins avancées à s'engager dans la transition pour développer une restauration collective scolaire plus durable.

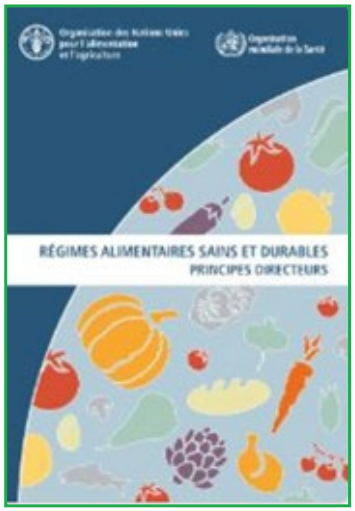
Quelles interactions humains-nature, mondialisation et pandémies ?, France Stratégie, 2020-04-24, 13 p.
Accéder au document

À la suite de la crise provoquée par la pandémie du Covid-19, France Stratégie lance un appel à contribution visant à identifier les mesures structurantes intégrant une dimension systémique et transdisciplinaire autour des questions de la protection des écosystèmes, de la refondation du système alimentaire mondial, de l'accélération de la transition agroécologique française et européenne, de la promotion d'une alimentation plus locale et durable, de l'évolution de notre rapport au vivant.



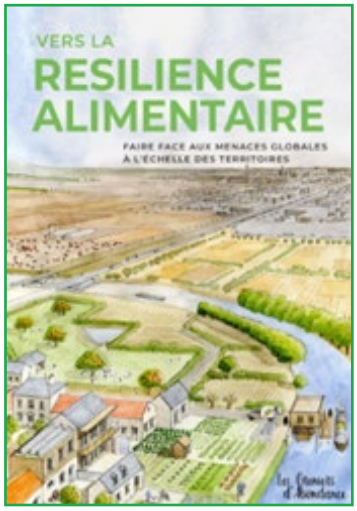
BRICAS Nicolas, CONARE Damien, WALSER Marie, **Une écologie de l'alimentation**, Editions Quae, 2021, 312 p.
Accéder au document

Cet ouvrage est issu de l'expérience de la Chaire Unesco Alimentations du monde, créée en 2011 et reflète son approche de l'alimentation dans toute ses dimensions. Il aborde dans une première partie l'alimentation comme un ensemble de relations, avec soi et avec les autres, avec le monde animal et végétal mais aussi avec le microbiote. Il présente ensuite les grands enjeux des systèmes alimentaires contemporains, avec l'industrialisation de l'agriculture et de l'offre alimentaire en lien avec l'évolution des comportements alimentaires. Il décrit enfin la proposition des auteurs d'une écologie de l'alimentation qui invite à relier toutes ses dimensions en s'interrogeant sur les mots d'ordre de l'alimentation durable et en analysant les alternatives existantes.



Régimes alimentaires sains et durables, principes directeurs, FAO, OMS, 2020, 44 p.
Accéder au document

Cette publication adopte une approche holistique concernant les régimes alimentaire et prend en compte les recommandations internationales en termes de nutrition, le coût environnemental de la production et de la consommation alimentaires ainsi que la capacité d'adaptation aux contextes sociaux, culturels et économiques locaux. Elle vise à soutenir les efforts réalisés par les pays pour transformer leurs systèmes alimentaires afin qu'ils contribuent à des régimes alimentaires sains et durables.



LALLEMAND Félix, GRIMONPONT Arthur, **Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires**, Les Greniers d'abondance, 2020-02, 175 p.
Accéder au document

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

BEC Emilie, **Santé environnement : Qualité de l'air et alimentation durable. Bibliographie sélective**, CREAI-ORS Occitanie, DRAPPS Occitanie 2020-02, 28 p.
Accéder au document

Cette bibliographie propose une sélection de références sur « Santé-environnement ». Elle commence par proposer des données générales et des références relatives aux politiques publiques mobilisées sur cette thématique. Elle présente ensuite deux focus. Le premier sur l'alimentation durable ; le second sur la qualité de l'air.

PERIGNON Marlène, BARRE Marie-Danièle, GAZAN Rozenn, (et al.), **Prise en compte de la biodisponibilité des nutriments lors de l'identification de régimes alimentaires plus durables : la consommation de viande est-elle toujours à réduire ?**, Cahiers de nutrition et de diététique, vol. 54, n° 6, 2019-12, pp. 336-346
Disponible sur demande

Les problèmes actuels de santé publique et d'environnement nécessitent d'identifier des changements de régimes qui améliorent la qualité nutritionnelle et réduisent l'impact environnemental de notre alimentation. Cet article utilise une approche d'optimisation de l'alimentation pour déterminer si la prise en compte de la biodisponibilité des nutriments pourrait exercer une influence sur la composition, en particulier en viande, d'une alimentation plus durable.

MARE Marion, **Alimentation et environnement : quelle transition ?**, Vie Publique, 2019-11, en ligne :
Accéder au document

Les transformations des systèmes alimentaires depuis le début du XXe siècle génèrent de multiples dégradations environnementales. Repenser les modèles de production, de commercialisation et de consommation des aliments s'impose alors comme un défi majeur du XXIe siècle. Cet article aborde l'alimentation, la maitrise et la dégradation de l'environnement. Il traite ensuite de l'aggravation par le changement climatique et la transition alimentaire et termine en se questionnant sur les réponses environnementales à mettre en place pour une alimentation plus durable.

POINTEREAU Philippe, **Le revers de notre assiette. Changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement**, Solagro, 2019-06, 64 p.
Accéder au document

Ce document porte sur les enjeux de l'alimentation. A partir des travaux menés par Solagro et quelques partenaires depuis 10 ans, il analyse les impacts de différents régimes alimentaires et ceux qui sont favorables à la préservation du climat, des ressources naturelles et de la santé.

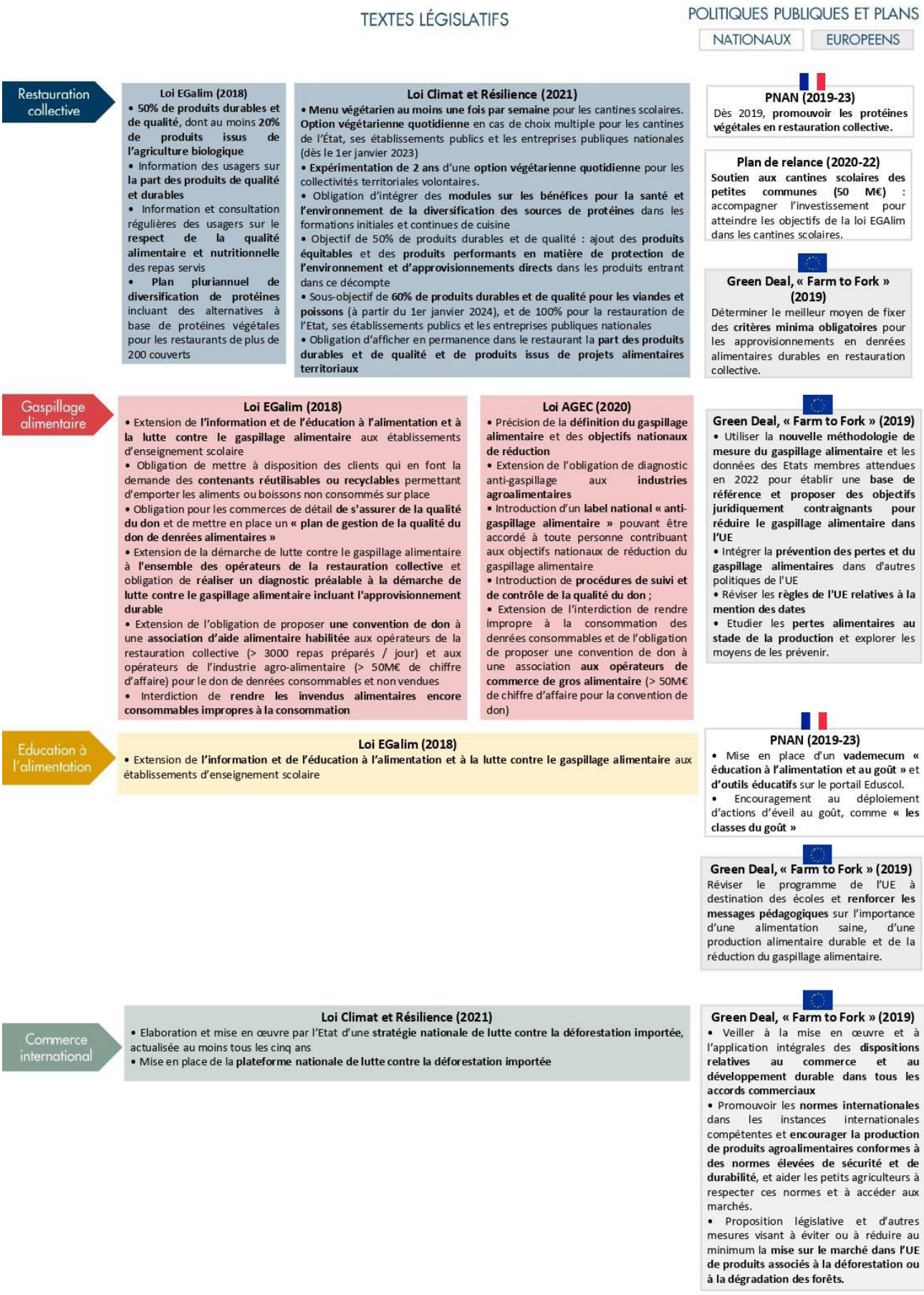
RÉGLEMENTATION, POLITIQUE ALIMENTAIRE ET RECOMMANDATIONS

Nourrir une population qui va encore fortement croître pendant plusieurs décennies dans un contexte de réchauffement climatique impactant directement la productivité agricole, crée des défis nouveaux pour les systèmes agroalimentaires mondiaux. Il paraît désormais clair que bien nourrir toute la planète, sans ruiner l'environnement, ne pourra se faire sans des mutations profondes de l'alimentation, de l'agriculture elle-même, et des industries agroalimentaires. Dans ce contexte mondial, chaque territoire devra tenir compte de ses spécificités structurelles pour faire évoluer ses pratiques et modes de production. En France, l'intégration de la préoccupation environnementale, au tout premier plan, dans la conception des politiques agricoles et agroalimentaires, peut donner de nouveaux leviers de convergence entre des politiques jusqu'ici éloignées. L'exemple type de cette convergence est celui de l'évolution vers une alimentation comportant moins de viande de bœuf et de produits laitiers : leur production est fortement émettrice de gaz à effet de serre ; leur part importante dans le régime alimentaire français doit être modérée pour cette raison mais aussi pour améliorer la santé de nos concitoyens. Dans le même temps, certains modes d'élevages extensifs et autonomes permettent de préserver des écosystèmes contribuant à la séquestration de carbone et à la préservation de la biodiversité, comme les prairies permanentes ou les bocages. Le défi principal des politiques publiques pour contribuer à une alimentation saine et durable est de tenir compte des enjeux multiformes de l'alimentation avec des acteurs très nombreux. Une politique de l'alimentation prenant plus en compte les enjeux de durabilité ne règlera pas tout mais elle peut contribuer à rechercher de nouvelles convergences envers l'action à mener pour une alimentation plus saine, et la nécessité de produire les aliments de manière plus respectueuse de l'environnement.[4]

Datavidéo - Pour une alimentation saine et durable : solutions

Source : **Pour une alimentation saine et durable : solutions**, France Stratégie, 2021-12, 2 min 35 sec, https://www.youtube.com/watch?v=QEi9Qyguc-Q&t=10s

4 FOSSE Julien, FURIC Peggy, GOMEL Cyril (et al.), **Pour une alimentation saine et durable. Analyse des politiques de l'alimentation en France**, France stratégie, 2021-09, 369 p. https://www.strategie.gouv.fr/sites/strategie.gouv.fr/files/atoms/files/fs-2021_politiques_de_lalimentation_rapport_complet_22sept-10h30-final.pdf



Source : **Contribution du CNA à la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat**, CNA, 2023-04-05, 106 p. https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2022/07/CNA_Avis90_nouveaux_comportements_alimentaires.pdf

Source : **Contribution du CNA à la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat**, CNA, 2023-04-05, 106 p.
https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2022/07/CNA_Avis90_nouveaux_comportements_alimentaires.pdf

RESSOURCES POUR COMPRENDRE :

Direction générale de la santé (DGS), **Programme national nutrition santé 2019-2023. Bilan de sa mise en œuvre. Synthèse**, ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités, 2024-06, 4 p.
Accéder au document

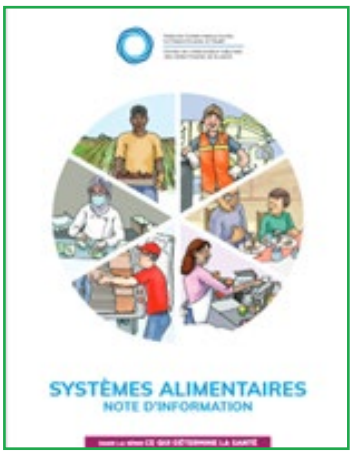
Cette publication propose une synthèse du bilan de la mise en œuvre des objectifs du Programme national nutrition santé (PNNS) 2019-2023. Lancé en articulation avec le Programme national de l'alimentation (PNA), structuré en 5 axes et 56 actions, le PNNS 4 visait à améliorer les comportements nutritionnels ainsi que l'environnement alimentaire et physique, dans une approche d'universalisme proportionné pour lutter contre les inégalités sociales. collectivités d'impulser le changement.

GRANIER Benoit, NIOT Isabelle, DELARUE Jacques (et al.), **Comment concilier nutrition et climat ? Pour la prise en compte des enjeux environnementaux dans le Programme national nutrition santé**, Réseau action climat France, SFN, 2024-02, 179 p.
Accéder au document

Ce rapport s'inscrit dans le contexte de l'élaboration de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat. L'étude démontre la nécessité d'actualiser les recommandations alimentaires du PNNS en prenant en compte les enjeux de nutrition et de santé humaine, mais aussi les impacts environnementaux liés à l'alimentation. L'étude fournit des résultats scientifiques sur les régimes alimentaires permettant de réduire fortement les émissions de gaz à effet de serre tout en satisfaisant l'ensemble des apports nutritionnels recommandés. En s'appuyant sur ces résultats et sur un benchmark international, l'étude formule des propositions concrètes à l'attention des pouvoirs publics pour faire évoluer les recommandations alimentaires du PNNS ainsi que des recommandations destinées aux institutions publiques en charge de la politique nutritionnelle et alimentaire de la France.

Accélérer la transition climatique avec un système alimentaire bas carbone, résilient et juste, Haut conseil pour le climat, 2024-01, 168 p.
Accéder au document

Ce rapport fournit un examen de l'empreinte carbone alimentaire et une analyse des politiques alimentaires et agricoles au regard des enjeux climatiques. Il évalue la mise en œuvre et l'efficacité des politiques et mesures décidées par l'État et les collectivités territoriales pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, développer les puits de carbone, réduire l'empreinte carbone et développer l'adaptation au changement climatique au sein d'un secteur d'activité particulier. Il aborde également les impacts socio-économiques, notamment sur la formation et l'emploi, et environnementaux, y compris pour la biodiversité, de ces différentes politiques publiques. Il formule aussi des recommandations ciblant l'alimentation et l'agriculture.



YANFUL Bernice, OICKLE Diane, **Systèmes alimentaires. Note d'information**, Centre de collaboration nationale des déterminants de la santé, 2024, 47 p.
Accéder au document

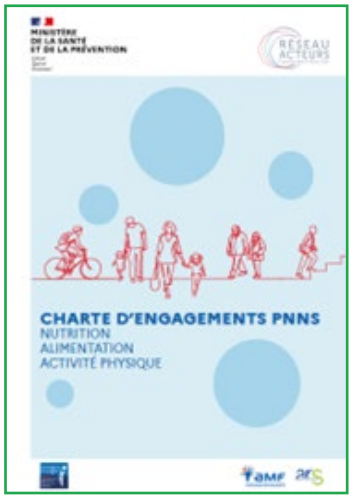
Cette étude a pour objectif d'identifier des leviers pour renforcer la promotion de la marche et du vélo dans les dispositifs de prescription d'activité physique. Une revue de littérature résume les principaux enjeux sanitaires de l'activité physique et des mobilités actives, ainsi que les liens entre dispositifs de prescription d'activité physique et promotion de la pratique de la marche et du vélo en France. Les résultats de l'étude caractérisent la place des mobilités actives dans les activités des Maisons sport-santé, et en miroir les premières actions des Fédérations sportives et des acteurs associatifs de la marche et du vélo en matière de sport-santé. Des recommandations sont formulées pour développer la pratique de la marche et du vélo au quotidien parmi les malades chroniques et les publics avec des facteurs de risque sanitaire.

De l'assiette à la planète : l'alimentation moteur de l'action climatique des collectivités locales, IPES FOOD, 2023-12, 37 p.
Accéder au document

Ce rapport présente le rôle des collectivités locales qui utilisent les systèmes alimentaires pour répondre au défi du changement climatique. Il souligne que les systèmes alimentaires n'ont pas été suffisamment pris en compte dans les plans nationaux d'atténuation climatique. Il présente ensuite sept types d'actions globales en faveur des systèmes alimentaires menées par les collectivités locales. Enfin, ce rapport fait état des contraintes auxquelles les collectivités locales sont encore confrontées, et émet des recommandations sur la manière dont les instances nationales peuvent à la fois réviser leurs engagements climatiques en tirant parti du travail des villes et des régions, renforcer leurs niveaux d'ambition et la portée de leurs actions et soutenir l'effort collectif pour lutter contre le changement climatique.

BROCARD Charlie, **Transition alimentaire durable : risques et leviers pour la grande distribution**, IDDRI, SciencesPo, n° 4, 2023-09, 26 p.
Accéder au document

La transition vers des systèmes alimentaires durables nécessite une approche coordonnée. Or les politiques publiques ont tendance à se focaliser uniquement sur les deux bouts de la chaîne : la production et la consommation. Pourtant selon certains scientifiques, ce sont les acteurs privés qui dominent l'économie politique du système alimentaire. Ce constat invite les politiques à investir les maillons intermédiaires de la chaîne alimentaire, pour réussir sa transformation. L'échelon distribution est ainsi central par sa position à l'interface entre production et consommation, comme par le niveau de concentration du secteur. Ainsi, cette étude analyse le rôle que peut jouer la grande distribution en faveur d'une alimentation saine et durable, et propose des stratégies et des modalités d'accompagnement du secteur.



Charte d'engagement PNNS. Nutrition, alimentation, activité physique, ministère de la Santé et de la Prévention, 2023-09, 6 p.
Accéder au document

S'inscrivant dans la stratégie nationale de santé, la charte d'engagement du PNNS est commune aux collectivités, entreprises et établissements souhaitant mettre en œuvre des actions de prévention portant sur l'alimentation, l'activité physique, dont les mobilités actives et la lutte contre la sédentarité. Elle vise à mobiliser les collectivités sur l'importance de la nutrition et l'activité physique comme déterminant de santé et à soutenir le développement d'actions locales cohérentes avec le cadre national et les priorités régionales de santé. La charte a une durée de validité de cinq ans renouvelables.

ASSEMAT Benoit, LOBJOIT Yvan, BELLANCOURT Anne, **Accompagnement du consommateur vers une alimentation saine et durable. Scores alimentaires et autres formes de communication**, ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, 2023-07, 54 p.
Accéder au document

Le Conseil général de l'alimentation de l'agriculture et des espaces ruraux, chargé d'une mission de conseil visant à accompagner le consommateur vers une alimentation saine et durable grâce aux scores nutritionnels et autres formes de communication, examine l'émergence des enjeux d'une alimentation saine et durable ; les initiatives prises par les pouvoirs publics en Europe et en France ainsi que par les acteurs privés ; la clarification du rôle des différents acteurs pour accompagner les consommateurs vers une alimentation plus saine et plus durable, dans un contexte de montée en puissance des outils numériques et d'une nécessaire intégration dans une politique renforcée d'éducation à l'alimentation.

Retour au sommaire

Lettre ouverte de 70 organisations à l'attention d'Élisabeth Borne pour une Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat à la hauteur des enjeux écologiques, de justice sociale et de santé publique, Réseau action climat France, 2023-05, 4 p.
Accéder au document

Dans cette lettre ouverte de l'association Réseau climat, 70 organisations demandent au gouvernement de « résister à la pression de certains lobbies » afin de présenter à l'été une stratégie pour l'alimentation « à la hauteur des enjeux écologiques, de justice sociale et de santé publique ».

JULIA Chantal, LEVASSEUR Pierre, OMOROU Abdou, **Avis relatif à l'élaboration de la Stratégie nationale Alimentation, Nutrition, Climat (SNANC)**, HCSP 2023-04, 39 p.
Accéder au document

Dans le contexte de la mise en place de la stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) définit les objectifs stratégiques prioritaires de santé publique pouvant servir de base à son élaboration. Dans une première partie de l'avis, le HCSP recense les recommandations des avis et rapports précédents en lien avec le champ de la SNANC qui n'ont pas été mises en œuvre et qui restent pertinentes. Dans la seconde partie, il détaille de nouveaux enjeux de transformation des systèmes alimentaires pour une alimentation saine et durable articulés autour des quatre axes : le renforcement des politiques publiques portant sur l'amélioration de l'environnement nutritionnel ; la sécurité alimentaire, pour lutter contre les inégalités sociales de santé en nutrition dans un contexte de crise climatique ; la convergence entre les différentes dimensions de l'alimentation dans une perspective durable ; la gouvernance, enjeu majeur de lisibilité et de cohérence pour la SNANC.

Contribution du CNA à la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat, CNA, 2023-04, 106 p.
Accéder au document

Cette publication du Conseil national de l'alimentation (CNA) s'inscrit dans une réflexion sur la prise en compte de toutes les dimensions de la durabilité dans les politiques publiques de l'alimentation, et a pour objectif de contribuer à l'élaboration de la future Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC). Le CNA dresse un état des lieux des recommandations des avis précédents s'inscrivant dans le périmètre de la future SNANC. Il hiérarchise parmi ces recommandations celles qui sont les plus susceptibles de contribuer à l'atteinte des objectifs de la SNANC tels que définis par la loi et définit une liste d'objectifs stratégiques structurés autour de 6 axes : gouvernance, mieux produire, mieux transformer, mieux distribuer, mieux consommer, recherche.

BROCARD Charlie, SAUJOT Mathieu, **Environnement, inégalités, santé : quelle stratégie pour les politiques alimentaires françaises ?**, IDDRI, 2023-04, 32 p.
Accéder au document

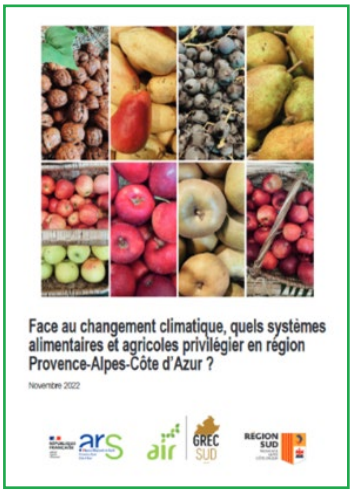
Cette étude présente un diagnostic du décalage entre l'ampleur des enjeux et des préoccupations citoyennes autour de l'alimentation et l'ambition des politiques publiques de l'alimentation. Elle réalise un panorama évaluatif de l'action publique et formule des propositions concrètes sur la forme et le contenu d'une stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat suffisamment ambitieuse pour assurer la mise en œuvre de la transition alimentaire visant une alimentation durable, saine et accessible à tous. Les 12 mesures clés proposées portent sur les quatre facettes de l'environnement alimentaire (physique, socio-culturel, économique et cognitif) et les recommandations portent sur la gouvernance, le portage politique et les modalités de mise en œuvre de la stratégie.

FAUCHER Anna, PRINCE Lorena, MARCEAU Alizée (et al.), **Tour d'horizons des politiques alimentaires territoriales en Europe. Analyse comparée et bonnes pratiques**, Let's Food, 2023-02, 24 p.
Accéder au document

Ce rapport dresse un état des lieux des politiques alimentaires territoriales en Europe. Le constat révèle des enjeux alimentaires inégalement traités par les territoires européens et des différences en partie imputables aux politiques nationales et supranationales. Les auteurs identifient les freins et leviers pour une approche alimentaire intégrée systémique. Les différents exemples étudiés révèlent que les politiques alimentaires territoriales sont d'autant efficientes qu'elles démarrent sur la mise en place d'une gouvernance locale associant toutes les parties prenantes du système alimentaire.

Pour une véritable Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat. Note collective de 54 organisations de la société civile, Réseau action climat, 2023, 4 p.
Accéder au document

La Fédération nationale d'éducation et promotion de la santé (Fnes) a été sollicitée par le Réseau action climat qui a coordonné un collectif d'organisations de la société civile. L'objectif est de demander au gouvernement que la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat soit à la hauteur des enjeux écologiques et de santé publique. Dans cette perspective, un document de plaidoyer a été signé par une cinquantaine d'organisations dont la Fnes.



ROSSELLO Philippe, **Face au changement climatique, quels systèmes alimentaires et agricoles privilégier en région Provence-Alpes-Côte d'Azur ?**, GREC-SUD, AIR Climat 2022-11, 47 p.
Accéder au document

Dans cette publication élaborée par le Groupe régional d'experts sur le climat en Provence-Alpes-Côte d'Azur (GREC-SUD),
46 spécialistes livrent un état des connaissances scientifiques et techniques et partagent leurs expériences pour transformer les systèmes alimentaires et agricoles en région PACA. Pour réduire leur vulnérabilité et renforcer leur résilience, il est nécessaire de faire évoluer les pratiques et de réinventer les modes de production et de consommation, de la terre à l'assiette. Les enjeux sanitaires et écologiques, les solutions de transformation, les pistes d'adaptation au changement climatique et d'atténuation des émissions de GES, les leviers, les mesures sociales et collectives sont analysés afin d'améliorer le fonctionnement des modèles actuels et s'engager résolument dans les transitions.

Ecoantibio 2 : plan national de réduction des risques d'antibiorésistance en médecine vétérinaire (2017 - 2022), ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, 2022-11, en ligne :
Accéder au document

Ce plan s'inscrit parfaitement dans le sens des recommandations internationales de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Il s'inscrit également dans le projet agroécologique du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Les enjeux sont le changement durable des pratiques de prescription des antibiotiques, l'amélioration des conditions de vie des animaux et l'accès à des produits de santé efficaces et économiques, autres que les antibiotiques. Les objectifs globaux du plan Écoantibio 2 sont d'évaluer les impacts du premier plan, d'en valoriser les résultats et de poursuivre la dynamique en consolidant les acquis et en poursuivant les actions précédemment engagées. Écoantibio 2 vise également à maintenir dans la durée la tendance à la baisse de l'exposition des animaux aux antibiotiques.

MEURISSE Bénédicte, ROBINET Alice, BANOUN Sylvie, **L'intégration des bénéfices de santé liés à l'activité physique dans la conception des projets d'aménagement**, Ministère de la transition écologique, 2022-03, 4 p.
Accéder au document

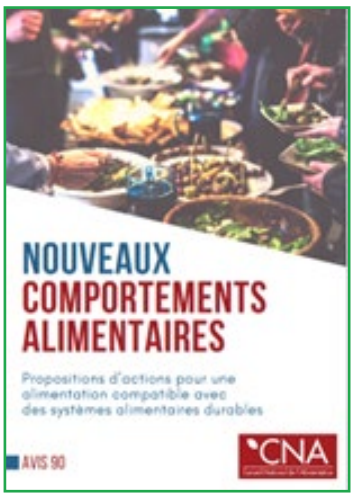
France nation verte est le plan de la planification écologique lancé le 21 octobre 2022 par la Première ministre. Il doit permettre à la France de réduire ses émissions de gaz à effet de serre de 55 % d'ici 2030 et d'atteindre la neutralité carbone d'ici 2050. Ce plan se construit autour de ces 6 thématiques, déployées en 22 chantiers opérationnels dont l'alimentation à une part importante traitée à la fois de manière spécifique (se nourrir) et transversale (consommer, préserver, produire…).

RICARD Maxime, **Loi EGALIM. Mieux manger agit sur l'ensemble des pratiques, ASH, n° 3273**, 2022-09, pp. 28-29
Disponible sur demande

Votée en 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « Egalim », est entrée en application le 1er janvier 2022. A cette date, tous les établissements disposant d'une restauration collective (crèches, Ehpad, foyers de vie, maisons d'accueil spécialisées…) sont tenus de proposer des menus composés à 50 % de produits de « qualité durable », dont au moins 20 % sont issus de l'agriculture biologique. Cet article présente l'entretien d'Audrey Guillard, directrice adjointe des Résidences de l'Aune, qui regroupe trois Ehpad dans la Sarthe qui trouve cette obligation règlementaire contraignante pour les directions et plaide pour une réflexion globale et l'implication de tous, professionnels et résidents.

MARCHAND Frédéric, CHABANET Dominique, **Projets Alimentaires Territoriaux « Plus vite, plus haut, plus fort »**, ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, 2022-07, 50 p.
Accéder au document

Ce rapport est le fruit de la mission d'évaluation du dispositif des Projets alimentaires territoriaux (PAT). Il dresse un état des lieux du dispositif et formule une série de préconisations en mettant en exergue la nécessité de passer à une nouvelle dimension pour accompagner et pérenniser le déploiement des PAT sur l'ensemble du territoire. Les points d'attention principaux portent sur le pilotage, la gouvernance, la politique alimentaire, la compétence territoriale des collectivités, l'animation, les objectifs, l'organisation, la problématique budgétaire, le diagnostic de territoire, la coordination et l'évaluation.



Nouveaux comportements alimentaires. Propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables, CNA, Avis, n° 90, 2022-07, 80 p.
Accéder au document

Cet avis propose des pistes d'action et des modalités d'adaptation des acteurs de la chaîne alimentaire et des politiques publiques permettant d'accompagner et de favoriser l'évolution des comportements alimentaires vers une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables en France. Il fournit des recommandations opérationnelles qui vont notamment dans le sens d'une meilleure éducation et information sur les pratiques alimentaires et les modes de production cohérents avec les objectifs de transition vers des systèmes alimentaires durables. Il recommande en particulier de redéfinir les repères nutritionnels officiels pour inclure l'enjeu de la durabilité et de développer des actions d'éducation et d'information pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables.

Stratégie 3R (Réduction, réemploi, recyclage) pour les emballages en plastique à usage unique, ministère de la Transition écologique, 2022-04, 204 p.
Accéder au document

La stratégie constitue une feuille de route qui « vise à déterminer les priorités d'action, les mesures concrètes à mettre en place, qu'elles soient transversales ou sectorielles, pour atteindre les objectifs fixés par le décret 3R à 2025, ainsi qu'à explorer les opportunités et contraintes, les freins et leviers associés à la perspective de fin de mise en marché des emballages en plastique à usage unique en 2040 », résume le document.

LALLEMAND Félix, GRIMONPONT Arthur, **Qui veille au grain ? Du consensus scientifique à l'action publique**, Les Greniers d'abondance, 2022-02, 89 p.
Accéder au document

Ce rapport s'adresse aux pouvoirs publics et à l'ensemble des instances garantes de l'intérêt général en matière d'agriculture et d'alimentation et présente une synthèse inédite des nombreux enjeux auxquels se trouve confronté le système alimentaire français. Il vise trois objectifs : comprendre les problèmes posés par l'organisation actuelle du système alimentaire, à travers la synthèse de nombreux travaux de recherche en sciences naturelles et en sciences humaines montrant les défaillances et les vulnérabilités du modèle agro-industriel ; donner un cap à la réorientation du système alimentaire en présentant les principales caractéristiques d'un modèle alternatif à même de garantir une sécurité alimentaire durable ; identifier les obstacles et proposer un chemin pour parvenir à cet objectif en détaillant certaines mesures politiques d'envergure pouvant être mises en œuvre dès aujourd'hui à l'échelle nationale et européenne.

PATUREL Dominique, NDIAYE Patrice, **Le droit à l'alimentation durable en démocratie**, Rhizome, n° 82, 2022-01, pp. 7-8
Accéder au document

Le concept de « démocratie alimentaire » élaboré en 1996 repose sur le constat que le système alimentaire est mondialisé et que le pouvoir des États s'en trouve affaibli du fait de la force des multinationales de l'industrie agroalimentaire. Cet article aborde l'impact de la démocratie alimentaire et l'amélioration de la sécurité alimentaire. Dans le cadre de la réflexion sur le changement climatique et le poids de l'alimentation sur celui-ci, la démocratie alimentaire permet de repenser les questions d'accès égalitaire et libre à l'alimentation ainsi qu'à la durabilité de celle-ci.

FOSSE Julien, FURIC Peggy, GOMEL Cyril (et al.), **Pour une alimentation saine et durable. Analyse des politiques de l'alimentation en France**, France stratégie, 2021-09, 369 p.
Accéder au document

L'Assemblée nationale a saisi France Stratégie pour réaliser une étude de la politique de l'alimentation dans ses composantes économiques, sociales, environnementales et de santé publique. Ce rapport analyse l'ensemble des politiques publiques concourant à l'alimentation, à ses qualités (nutritionnelle, sanitaire, organoleptique) et à sa durabilité : politiques nutritionnelles, sociales, environnementales, agricoles, agro-industrielles, économiques, commerciales, etc. Cette approche élargie de la notion de politique de l'alimentation, centrée sur la promotion de régimes alimentaires sains et durables, permet d'aborder de manière systémique les enjeux alimentaires, dans une mise en perspective internationale et nationale.

ALLIOT Christophe, FEIGE-MULLER Marion, MC ADAMS-MARIN Delphine, (et al.), **Etude de démarches de durabilité dans le domaine alimentaire. Rapport d'analyse transverse**, WWF, Greenpeace, BASIC 2021-09, 56 p.
Accéder au document

Dans l'objectif d'éclairer l'opinion publique et les décideurs quant à la réalité des garanties offertes par les nombreuses initiatives de durabilité alimentaire, cette étude évalue l'impact de 11 labels, certifications et démarches alimentaires françaises sur 14 enjeux environnementaux et socio-économiques. Elle propose une grille d'analyse de durabilité fiable, systémique et transparente. Les auteurs formulent par ailleurs des propositions et des recommandations à l'attention des décideurs publics dans un contexte politique marqué par l'élaboration du plan stratégique national de la future politique agricole commune, l'expérimentation sur l'affichage environnemental et la mise en œuvre de la loi Egalim dans la restauration collective.

MARTIN Sarah, **Vers une alimentation plus durable en restauration collective**, ADEME, 2021-09, 27 p.
Accéder au document

Ce guide, s'adressant aux acteurs de la restauration collective, propose des éléments concrets sur la mise en place d'une alimentation durable dans leurs structures : des chiffres clés, des informations, des éléments de méthode, des outils pratiques etc. Au cœur des enjeux environnementaux, sanitaires et économiques, la restauration collective doit relever le défi de faire évoluer ses approvisionnements, de modifier la composition des repas et de lutter contre le gaspillage alimentaire dans un cadre réglementaire et notamment la mise en œuvre de la loi Egalim.

Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, JORF, n° 0196, 2021-08, 126 p.
Accéder au document

La loi «Climat et Résilience» du 22 août 2021 traduit une partie des 146 propositions de la Convention citoyenne pour le climat retenues par le chef de l'État, pour réduire les émissions de gaz à effet de serre de 40 % d'ici 2030, dans un esprit de justice sociale. Elle s'articule autour des cinq thématiques sur lesquelles la Convention citoyenne pour le climat (CCC) a débattu et présenté ses propositions en juin 2020 : consommer, produire et travailler, se déplacer, se loger et se nourrir. Elle renforce aussi les sanctions en cas d'atteintes à l'environnement.

Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience face à ses effets, JORF, 2021-08, en ligne :
Accéder au document

Cette loi s'engage dans la lutte contre le dérèglement climatique et la surconsommation de ressources. Elle doit permettre notamment d'améliorer la qualité de l'air des grandes villes, de massifier les rénovations de logements en accompagnant les ménages, de lutter contre la bétonisation des sols, ou encore d'intégrer davantage de menus végétariens dans les cantines.

4ème plan national santé environnement. Un environnement, une santé, Gouvernement, 2021-04, 80 p.
Accéder au document

Ce plan national propose des actions concrètes pour mieux comprendre et réduire les risques liés aux substances chimiques, aux agents physiques et aux agents infectieux en lien avec les zoonoses. Il s'inscrit pleinement dans le cadre de la démarche « Une seule santé ». Au cours des cinq prochaines années, le PNSE 4 poursuit quatre objectifs : s'informer, se former et informer sur l'état de l'environnement et les bons gestes à adopter pour la santé et celle des écosystèmes ; réduire les expositions environnementales affectant la santé humaine et celle des écosystèmes sur l'ensemble du territoire ; démultiplier les actions concrètes menées par les collectivités dans les territoires ; et mieux connaître les expositions et les effets de l'environnement sur la santé des populations et des écosystèmes.

France 2030. Plan d'investissement, Gouvernement, 2021, 15 p.
Accéder au document

Le plan « France 2030 », déployé sur 5 ans, vise à développer la compétitivité industrielle et les technologies d'avenir. Il poursuit 10 objectifs pour mieux comprendre, mieux vivre et mieux produire, à l'horizon 2030. Il s'articule autour de 3 axes : mieux produire, mieux vivre, mieux comprendre le monde.

DENIER-PASQUIER Florence, RITZENTHALER Albert, **Pour une alimentation durable ancrée dans les territoires**, Conseil économique, social et environnemental, Journaux officiels, 2020-12, 178 p.
Accéder au document

A l'aune de la crise sanitaire, le système alimentaire construit au XXème siècle n'est pas durable et doit être repensé en privilégiant une approche territoriale systémique. Cet avis formule des préconisations pour permettre l'accès de tous à une alimentation durable, de qualité, saine, équilibrée et ancrée dans les territoires. Les initiatives autour des circuits courts et de proximité et Projets alimentaires territoriaux (PAT) qui se multiplient, amorcent une transition vers des modèles plus résilients mais restent cependant encore éparpillées. Les politiques publiques trop cloisonnées se confrontent aux stratégies économiques de segmentation commerciale, avec le risque de renforcer les ségrégations sociales. La transition alimentaire suppose une large accessibilité des régimes alimentaires durables, en permettant aux citoyens d'être acteurs de ce changement.

Retour au sommaire

CARTRON Françoise, FICHET Jean-Luc, **Rapport d'information fait au nom de la délégation sénatoriale à la prospective sur « Vers une alimentation durable : un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France »**, Sénat, 2020-05, 107 p.
Accéder au document

Partant du constat que les systèmes agroalimentaires ne sont pas viables dans le contexte actuel de réchauffement climatique et d'augmentation de la population mondiale, ce rapport formule vingt propositions pour favoriser une transition alimentaire. Afin d'avoir un système plus durable, il recommande entre autres une végétalisation des assiettes et une sobriété alimentaire.

CAILLAVET France, FADHUILE Adélaïde, **Inégalités et politiques publiques pour une alimentation durable**, Résultat de recherche, n° 1, 2020-04, 4 p.
Accéder au document

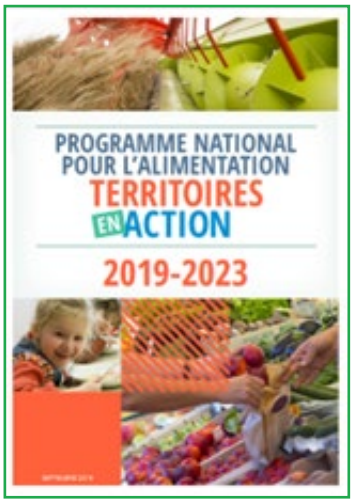
Cette publication utilise des approches issues de la microéconométrie de la consommation pour quantifier les effets des politiques fiscales qui inciteraient les consommateurs à adopter un comportement plus durable lors de leurs achats alimentaires. Elle vise à prendre en compte simultanément trois piliers de la durabilité : l'environnement, la santé via la nutrition et la dimension sociale via les inégalités. Or, cette dernière dimension, et notamment l'angle de la réduction des inégalités sociales, est un des piliers de la durabilité souvent négligé dans les travaux des économistes. Elle prend notamment en compte les effets distributionnels de l'incorporation du coût carbone dans l'alimentation au domicile.

Stratégie nationale bas-carbone. Transition écologique et solidaire vers la neutralité carbone, ministère de la Transition écologique et solidaire, 2020-03, 192 p.
Accéder au document

La stratégie nationale bas-carbone (SNBC) décrit la feuille de route de la France pour conduire la politique d'atténuation du changement climatique. Elle donne des orientations pour mettre en œuvre la transition vers une économie bas-carbone dans tous les secteurs d'activités. Elle définit des objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre à l'échelle de la France à court/moyen terme et a deux ambitions : atteindre la neutralité carbone, c'est-à-dire zéro émission nette, à l'horizon 2050 (objectif introduit par le plan climat de juillet 2017 et inscrit dans la loi), et réduire l'empreinte carbone des Français. La stratégie nationale bas-carbone constitue l'un des deux volets de la politique climatique française, au côté de l'autre volet qui est le plan national d'adaptation au changement climatique, spécifiquement dédié à la politique française d'adaptation.

Programme national de l'alimentation et de la nutrition, Gouvernement de la République française, 2019-09, 48 p.
Accéder au document

Le PNAN (Programme national de l'alimentation et de la nutrition) fixe le cap de la politique de l'alimentation et de la nutrition du gouvernement pour les cinq années à venir. Au croisement de différentes politiques publiques relatives à la préservation de la santé, à l'environnement et à la transition agroécologique, le Programme national pour l'alimentation (PNA 3) est nécessairement complémentaire à de nombreux autres plans. Il est plus spécifiquement articulé avec le nouveau Plan national nutrition santé (PNNS) 2019-2023 qui fixe les objectifs, principes et orientations de la politique nutritionnelle.



Programme national pour l'alimentation (PNA). Territoires en action. 2019-2023, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019-09, 40 p.
Accéder au document

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).

Programme national nutrition santé 2019-2023, ministère des Solidarités et de la Santé, 2019, 94 p.
Accéder au document

Le PNNS 2019-2023 s'inscrit dans les orientations de la Stratégie nationale de santé, du Plan national de santé publique « priorité prévention : rester en bonne santé tout au long de sa vie » du gouvernement. Il est essentiellement axé sur la promotion d'une nutrition satisfaisante pour tous les groupes de population, avec un accent particulier pour les groupes défavorisés/à moindre niveau d'éducation. Il s'inscrit dans le cadre global d'une contribution de la France à l'atteinte des objectifs du développement durable. Il s'articule avec d'autres plans, programmes ou stratégies mis en œuvre par le gouvernement, qui le complètent, l'accompagnent, l'amplifient ou entrent en synergie avec lui. Ces outils concourent à l'atteinte de l'objectif d'amélioration de la santé de l'ensemble de la population dans le domaine de la nutrition.

Retour au sommaire

Politiques publiques : pour une alimentation bénéfique à la santé de tous et au climat. Cahier de recommandations, Solagro, Réseau action climat, 2019, 28 p.
Accéder au document

A partir d'une revue de la littérature scientifique, de retours d'expériences inspirantes d'autres pays et de l'analyse des positionnements des acteurs de la société civile, ce cahier propose des recommandations transversales pour des politiques publiques cohérentes et transparentes. Les propositions s'articulent autour de trois axes : donner les moyens au mangeur de choisir ce qu'il mange, améliorer l'accessibilité géographique et financière pour tous à une alimentation saine et durable et encourager les productions agricoles et alimentaires saines et durables sur le territoire français.

Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, JORF, 2018-11, en ligne :
Accéder au document

Cette loi s'appuie sur les travaux des États généraux de l'alimentation. Elle réécrit les dispositions du code rural et de la pêche relatives aux contrats de vente de produits agricoles. Elle prévoit un encadrement des négociations tarifaires annuelles entre les distributeurs et leurs fournisseurs.

Programme ambition bio 2022. Plan d'action des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation en France, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2018-06, 12 p.
Accéder au document

Le programme ambition bio 2022 vise à promouvoir des modes de production respectueux de l'environnement, à garantir des normes élevées de bien-être animal et à préserver la biodiversité. Il porte notamment l'ambition de parvenir à 15 % de la surface agricole utile française conduite en agriculture biologique en 2022. Un enjeu fort de ce programme est de faire se rejoindre offre et demande de manière équilibrée.

Programme ambition bio 2022. Plan d'action des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation en France, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2018-06, 12 p.
Accéder au document

Le programme ambition bio 2022 vise à promouvoir des modes de production respectueux de l'environnement, à garantir des normes élevées de bien-être animal et à préserver la biodiversité. Il porte notamment l'ambition de parvenir à 15 % de la surface agricole utile française conduite en agriculture biologique en 2022. Un enjeu fort de ce programme est de faire se rejoindre offre et demande de manière équilibrée.

INTERVENTION SUR L'ALIMENTATION : METHODES ET OUTILS

Agir en promotion de la santé signifie prendre en compte la globalité des facteurs qui déterminent l'état de santé d'une population. Il s'agit d'une démarche complexe. Il convient donc de procéder par étapes en s'appuyant sur la méthodologie de projet en promotion de la santé. Pour revoir les bases de l'intervention en promotion santé, vous pouvez consulter la bibliographie « Intervenir en prévention, éducation et promotion de la santé : Principes et fondements » publiée par le DRAPPS en 2023. Cette bibliographie propose une sélection de ressources afin de faciliter les interventions sur le terrain. Elle fournit des repères théoriques sur les concepts, des techniques d'animation et présente des outils d'intervention. Les techniques d'animation et les outils d'intervention en EPS-PS sont des ressources à la disposition des intervenants, pour travailler sur les savoirs, savoir-faire et savoir-être dans le champ de la santé. Il est à noter qu'il n'existe pas d'outil universel. En effet, un outil pédagogique est un support associé à une démarche et élaboré dans le but d'aider ou d'accompagner un public spécifique à comprendre, à apprendre ou à travailler. C'est donc un outil au service de la pédagogie, de ceux qui apprennent ou de ceux qui les aident à apprendre. L'utilisation d'un outil ne dispense pas d'une préparation soigneuse de l'action en amont : bonne connaissance de la thématique abordée, réflexion sur le déroulement de la séance ou la façon dont l'outil va être introduit et utilisé, connaissance de techniques d'animation et de communication... Avant de choisir un outil, il est donc important de bien préparer son action et de se poser les questions suivantes : pourquoi utiliser cet outil ? Qui est le public cible de l'action ? Quels sont les objectifs ? Quel outil choisir ? Quelles compétences pour animer la séance[5] ? Au-delà des ouvrages et outils présentés, il est aussi recommandé de se former à la méthodologie d'intervention en prévention, éducation et promotion de la santé. En effet, une formation permettra de travailler de façon plus approfondie, accompagnée et collective, sur la posture et les enjeux éthiques de ce type d'intervention, de faire de la mise en situation et de développer une approche critique et réflexive de ses propres pratiques professionnelles.

5 Comment choisir un outil d'animation ?, CRIPS IDF, 2021-05, en ligne : https://www.lecrips-idf.net/boite-outils/choisir-un-outil-danimation

RESSOURCES POUR COMPRENDRE :

Pour des territoires de démocratie alimentaire. Guide méthodologique pour co-construire un Projet alimentaire territorial, ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, ANPP, TDA, 2024-05, 52 p.
Accéder au document

A partir d'expériences de terrain, ce guide méthodologique a pour objectif de contribuer à rendre le système alimentaire plus résilient grâce à l'intelligence collective. Il fournit un appui méthodologique pour la co-construction de projet alimentaire territorial (PAT), du diagnostic au déploiement.

CHAPERON Amélie, SABATHE Audrey, CELLIER Sophie (et al.), **Et si on mangeait autrement ? Guide et outil d'animation pour promouvoir l'alimentation durable et d'autres manières de s'alimenter. Dossier pédagogique**, Promotion Santé ARA, 2024, 168 p.
Accéder au document

Cet outil est à destination des professionnels souhaitant aborder la thématique de l'alimentation durable avec des enfants ou adolescents. Il s'organise autour de 4 thèmes : «La santé dans l'assiette» ; «Le bio, le circuit court... Parlons-en !» ; «Labels, étiquetage... Faisons le tri» ; «Hop.. en cuisine !». Chaque thème propose 3 activités ainsi que des ressources pour aller plus loin.

CANAUD Régis, **L'alimentation : une thématique au croisement des enjeux santé et environnement**, IREPS Auvergne Rhône-Alpes, Pôle éducation promotion santé environnement Auvergne Rhône-Alpes, Émergence, 2023-12, 5 p.
Accéder au document

Cette fiche repères apporte des éléments d'éclairage sur les liens entre alimentation, santé et environnement. Elle présente des pistes d'action en promotion de la santé pour soutenir des systèmes alimentaires plus durables ainsi que des focus sur des initiatives territoriales.

THARREY Marion, SAVY Mathilde, PERIGNON Marlène (et al.), **L'évaluation d'impact des actions de prévention et de promotion de la santé nutritionnelle in Méthode d'investigation de l'alimentation et des mangeurs**, Editions Quae, 2023-11, 19 p.
Accéder au document

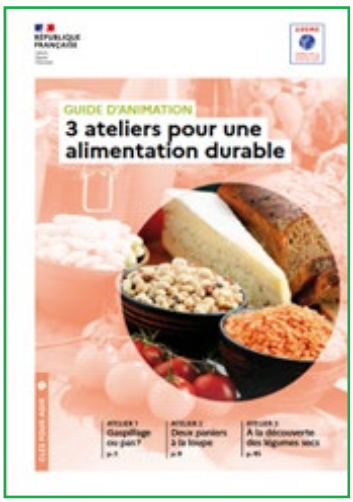
Ce chapitre expose différentes méthodes visant à évaluer les impacts des interventions dans le domaine de la prévention et de la promotion de la santé publique nutritionnelle. Les connaissances produites par ces méthodes permettent d'informer la prise de décision dans ce domaine.

CASTANHEIRA Marie-Emma, RACINE Maryliz, VEZINA Marie-Andrée (et al.), **Mettre la table pour l'avenir : une alimentation plus saine, locale et durable chez les jeunes. Le guide de l'intervenant**, CTREQ, 2023-10, 102 p.
Accéder au document

Cet outil sert à sensibiliser les jeunes adultes de 16 à 25 ans à leur alimentation sous l'angle du réchauffement climatique. Il est pensé pour prendre en compte les quatre dimensions de la littératie alimentaire, pour planifier et gérer son budget et son temps, sélectionner les aliments adéquats, préparer des repas appropriés aux besoins nutritionnels dans le respect des normes d'hygiène, consommer en connaissant l'impact de nos choix alimentaires sur les plans personnel et éthique.

A la bonne fr'enquête. Pour une alimentation saine et durable, Au fil des Séounes, 2023, en ligne :
Accéder au document

Cette mallette en ligne est composée d'un ensemble de supports pour sensibiliser à une alimentation saine et durable. 5 parcours pédagogiques sont proposés du jeune enfant (cycle 1) à l'âge adulte. Ils sont divisés en trois parties : «Produire pour se nourrir» une approche de la production des aliments consommés ; «Consommer en conscience», les clés pour une consommation maitrisée ; «Semer des graines pour l'avenir», voir au-delà de l'alimentation-nutrition. Cette boîte à outils est le fruit d'une collaboration entre l'association Au Fil des Séounes et cinq autres structures, dont Les Petits Débrouillards et Promotion santé Nouvelle-Aquitaine.

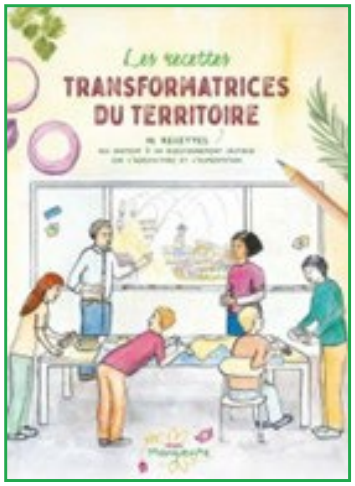


3 ateliers pour une alimentation durable. Guide d'animation, Ademe, 2022-11, 48 p.
Accéder au document

Ce guide d'animation propose 3 ateliers autour du gaspillage alimentaire, l'analyse de deux paniers de produits de consommation courante en grande surface impliquant la santé environnementale et l'équilibre alimentaire et un focus sur les légumes secs.

Nutrition. Savoir d'intervention, IREPS ARA, 2022, en ligne :
Accéder au document

Cet espace thématique du site « Savoirs d'intervention » donne des idées de stratégies et de leviers efficaces pour construire des projets en promotion de la santé concernant la nutrition, sur la base de stratégies probantes reconnues par la recherche scientifique et d'expériences de terrain. Il propose 6 stratégies probantes déclinées en plusieurs leviers d'intervention à associer sans modération pour développer les actions. Ces stratégies sont illustrées d'exemples concrets et de fiches de capitalisation. Si le projet est déjà mis en œuvre, il est possible de vérifier qu'il repose sur des leviers d'efficacité éprouvés.

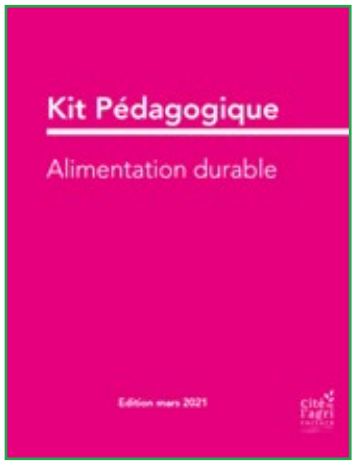


LE GALL Julie, CALVET Alice, CLERC Noémie (et al.), **Les recettes transformatrices du territoire. 14 recettes qui invitent à un questionnement critique sur l'agriculture et l'alimentation**, Réseau Marguerite, 2022, 103 p.
Accéder au document

Ce livre de recettes, créé par et pour des adolescents, permet de débattre autour de l'agriculture et de l'alimentation, comment penser et agir pour transformer les territoires vers plus de justice sociale et environnementale ? Chaque recette propose un fil conducteur, autour duquel s'animent des ressources, des illustrations, et des applications concrètes à mener en classe, avec ses élèves pour aborder la complexité du système alimentaire et ses enjeux. Le choix des informations et des liens vers des interviews réalisées par le Réseau mettent notamment en lumière les acteurs et actrices des systèmes alimentaires, les liens qui les unissent et leurs pouvoirs de décision et d'action.

COUSINIE Philippe, ALLAIS Irène, DEGACHE Françoise (et al.), **Guide méthodologique pour contribuer au développement des systèmes alimentaires locaux et durables (SALD)**, Réso'them, 2021-04, 35 p.
Accéder au document

Ce guide présente une méthodologie pour contribuer au développement des systèmes alimentaires locaux et durables (SALD) en collaboration avec l'enseignement technique agricole. Il a été conçu pour réfléchir sur le développement des SALD et aborder leur co-conception à la demande des acteurs de terrain.



Kit pédagogique alimentation durable, Cité de l'agriculture, 2021-03, 44 p.
Accéder au document

Cet ouvrage est issu de la formation « Alimentation durable » animée par la Cité de l'agriculture dans le cadre du Plan Régional santé environnement Provence-Alpes-Côte d'Azur 2015-2021. Il reprend les différents apports de connaissance transmis pendant la formation en première partie, et fournit des outils selon les besoins exprimés pendant l'année par les équipes. Il contient également des liens pour aller plus loin ou vers des vidéos.

Conseil national de la restauration collective, **Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité. Restauration collective en gestion directe**, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2021-03, 58 p.
Accéder au document

Ce guide, à l'attention des acheteurs de la restauration collective en gestion directe, constitue un outil d'accompagnement pour la mise en œuvre de l'objectif de montée en gamme des approvisionnements fixé par la loi Egalim, avec au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans les repas servis en restauration collective à partir du 1er janvier 2022. Ce document présente un cheminement pour définir une stratégie d'achat qui prenne en compte les modalités d'application de cette mesure. Il fournit également des recommandations pour la rédaction des documents de consultation relatifs aux marchés publics de fourniture en denrées alimentaires.

DENJEAN Stéphane, **Mobiliser les élus sur l'agriculture et l'alimentation à travers une démarche territoriale**, Pays et quartiers de Nouvelle-Aquitaine, 2021-02, 79 p.
Accéder au document

Cette publication, fruit d'un travail de recueil et d'analyse d'expériences et de témoignages, est un guide à l'usage des acteurs de l'ingénierie des territoires et des élus pour la mobilisation sur la thématique de l'agriculture et de l'alimentation de proximité. Elle identifie les freins et les difficultés, mais aussi les leviers et facteurs de réussite tout en proposant des éléments de réflexion, d'actions et des conseils pour comprendre, stimuler et concrétiser l'engagement des acteurs politiques selon différentes échelles d'intervention et sur le long terme. Les fiches synthétiques sont riches de témoignages et de références.

L'auto-évaluation environnementale des Projets alimentaires territoriaux, CEREMA, ministère de la Transition écologique, 2021, 73 p.
Accéder au document

Ce guide propose aux acteurs engagés dans la transition alimentaire un cadre d'auto-évaluation participative environnementale des PAT. Il fournit des éléments de cadrage, questionne les PAT au regard des enjeux environnementaux, examine les conditions de faisabilité de l'auto-évaluation, la réappropriation et la qualification collective du PAT. Il présente aussi la construction du référentiel générique d'évaluation pour fournir des pistes à la construction d'un référentiel local. Il propose des outils et des conseils de mises en œuvre et d'animation. Il guide ensuite dans la conduite de l'évaluation et termine avec des recommandations et les pistes d'amélioration.

DELFOSSE Alexia, DORE Marion, SCHOLL Alissa (et al.), **Avec la boussole des labels, fais le tri dans ton caddie !**, FAIR[e] un monde équitable, 2021, 9 p.
Accéder au document

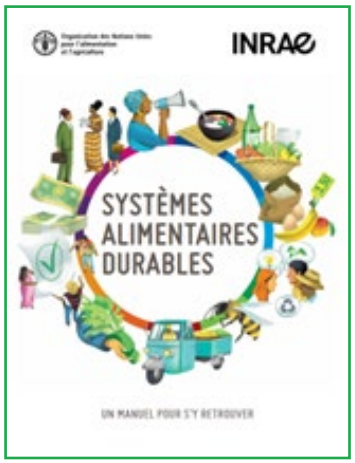
Ce guide a pour objectif d'aider les consommateurs à mieux comprendre les exigences des différents labels pour faire un choix de consommation avisé. Car tous les labels n'ont pas les mêmes exigences économique, sociale ou environnementale, ni la même transparence.

HOGUET Benjamin, GOUY Clémence, BOURDIN Léo, **Je mange pour le futur**, Chaire ANCA, 2021, en ligne : Accéder au document

Ce programme immersif et innovant est destiné à sensibiliser les 18-35 ans à l'alimentation durable en suivant sur Instagram (@ jemangepourlefutur), diffusé pendant 12 semaines, via l'enquête menée par une héroïne de fiction, Sasha. L'ensemble des contenus est désormais disponible sur Internet. Une recherche par les 12 thématiques et 7 formats permet d'y accéder facilement. Un guide pédagogique complète les contenus. Le programme a été coconstruit en amont avec des jeunes adultes de 18-35 ans afin de développer un programme adapté, prenant réellement en compte leurs freins rencontrés (manque de temps, budget serré, jugement de l'entourage) et leurs motivations à passer à l'action via l'assiette. Il s'est aussi basé sur les dernières données de la littérature scientifique et coconstruit en lien avec un comité d'experts réunissant des chercheurs en nutrition, en comportements alimentaires, en agronomie, en sociologie (…) travaillant au sein de l'INRAE, d'AgroParisTech.

Le kit anti-couacs pour les pros. Promotion de la santé et nutrition, RRAPPS, ARS Bourgogne Franche-Comté, 2020-06, 70 p.
Accéder au document

Ce référentiel de bonnes pratiques est destiné aux professionnels de la prévention et de la promotion de la santé. Après un préambule consacré aux principes généraux d'intervention en promotion de la santé, ce guide propose cinq chapitres. «Repérez le terrain» avec les enjeux de santé publique liés à la nutrition, les repères pratiques et les politiques de santé. «Quels muscles solliciter ?» avec les axes stratégiques de la promotion de la santé, les déterminants de santé et les inégalités de santé. «Passez en cuisine» avec quelques pistes d'inspiration pour mener une action en promotion de la santé nutritionnelle (travail sur les représentations ou les compétences psychosociales, mise en place d'un environnement favorable, question de l'évaluation, etc.). «Adaptez vos menus aux publics» ou comment personnaliser les projets en fonction des publics avec qui travailler (enfants, adolescents, personnes âgées, personnes en situation de précarité, personnes en situation de handicap. «Utilisez les ressources locales».



Systèmes alimentaires durables. Un manuel pour s'y retrouver, FAO, INRAE, 2020, 231 p.
Accéder au document

Cette publication est un guide rassemblant des expériences et des conseils résultant de 7 années de recherche et d'actions collaboratives menées dans plus de 20 pays pour cultiver, partager, vendre et consommer des aliments plus durables dans leur contexte local. Il s'adresse à celles et ceux qui veulent faire la transition vers la durabilité en proposant un parcours d'identification des priorités, d'apprentissage et d'action. Les sujets abordés sont répartis en trois groupes d'innovations organisationnelles : l'engagement des consommateurs, la production durable et la mise en marché des produits.

Comment mesurer l'impact d'un projet alimentaire ? évaluer les contributions d'un projet à la durabilité du système alimentaire, Syalinnov, 2019-04, 19 p.
Accéder au document

Ce guide propose une démarche et des outils pour évaluer les effets de votre projet sur la durabilité du système alimentaire.
Il est le fruit d'un partenariat avec neuf équipes porteuses d'innovations en France et en Espagne. Il a un caractère expérimental et appelle au questionnement.

CHRISTOPHE Emilie, HERASSE Caroline, OBERLE Marion (et al.), **Synthèse d'actions prometteuses, émergentes et innovantes en Grand Est. Compétences psychosociales, nutrition**, IREPS Grand Est, 2018-12, 115 p.
Accéder au document

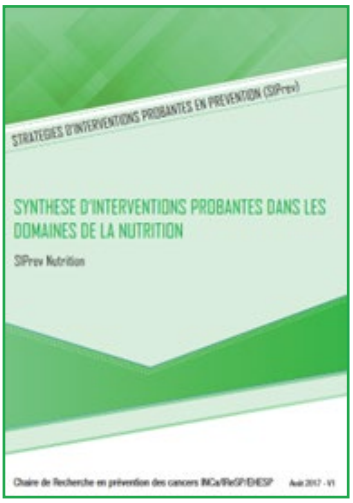
A partir d'entretiens avec les acteurs de terrain de la région Grand Est, l'Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé propose une synthèse de connaissances et d'actions identifiées localement. Ce document s'articule autour de 3 axes : une présentation synthétique de connaissances issues de la littérature scientifique sur les facteurs renforçant l'efficacité des actions autour du renforcement des compétences psychosociales et de la nutrition ; une synthèse des points transversaux aux actions analysées apportant des éléments d'explication et de compréhension globales ; des fiches individuelles détaillant sept actions de renforcement des compétences psychosociales et quatre actions autour de la nutrition relevant de critères prometteurs, émergents ou innovants.

Soyons malins, consommons bien !, ADEME, 2018, exposition 8 panneaux, 1 guide de 40 p.
Accéder au document

Cette exposition, accompagnée d'un guide à destination des porteurs de projets, traite du gaspillage et donne des pistes simples pour faire des économies, protéger sa santé, limiter l'impact environnemental et créer du lien entre les habitants. Composée de 8 panneaux, elle reprend les gestes du quotidien. Elle fournit des conseils, des astuces et des recettes accessibles à tous pour mieux consommer, prolonger la durée de ses produits et moins jeter.

Evalin : Guide d'évaluation des interventions en nutrition, Ecole de Santé Publique de l'Université de Lorraine, 2017, en ligne :
Accéder au document

EVALIN est un outil interactif visant à aider les porteurs de projets en alimentation et activité physique, à construire l'évaluation des projets locaux, régionaux ou nationaux qu'ils prévoient et développent. Cet outil est aussi destiné aux financeurs de tels projets afin de compléter l'analyse qu'ils font des projets qui leur sont soumis.



Synthèse d'intervention probantes (Siprev)dans les domaines de la nutrition, Chaire de recherche en prévention des cancers INCA/IReSP/EHESP, 2017-08, 56 p.
Accéder au document

Ce document constitue un socle commun de connaissances scientifiques sur les actions probantes en prévention dans les domaines de la nutrition. Deux parties le structurent : la première partie met en évidence les éléments clés extraits des revues de littérature, c'est à dire les composantes clés d'efficacité, les conditions contextuelles d'efficacité, les conditions d'efficacité liées aux caractéristiques de la population et les types de résultats auxquels s'attendre ; la deuxième partie détaille l'ensemble des stratégies repérés comme probantes dans la littérature scientifique, les recommandations et les référentiels internationaux sur la thématique.

PRATIQUES INSPIRANTES

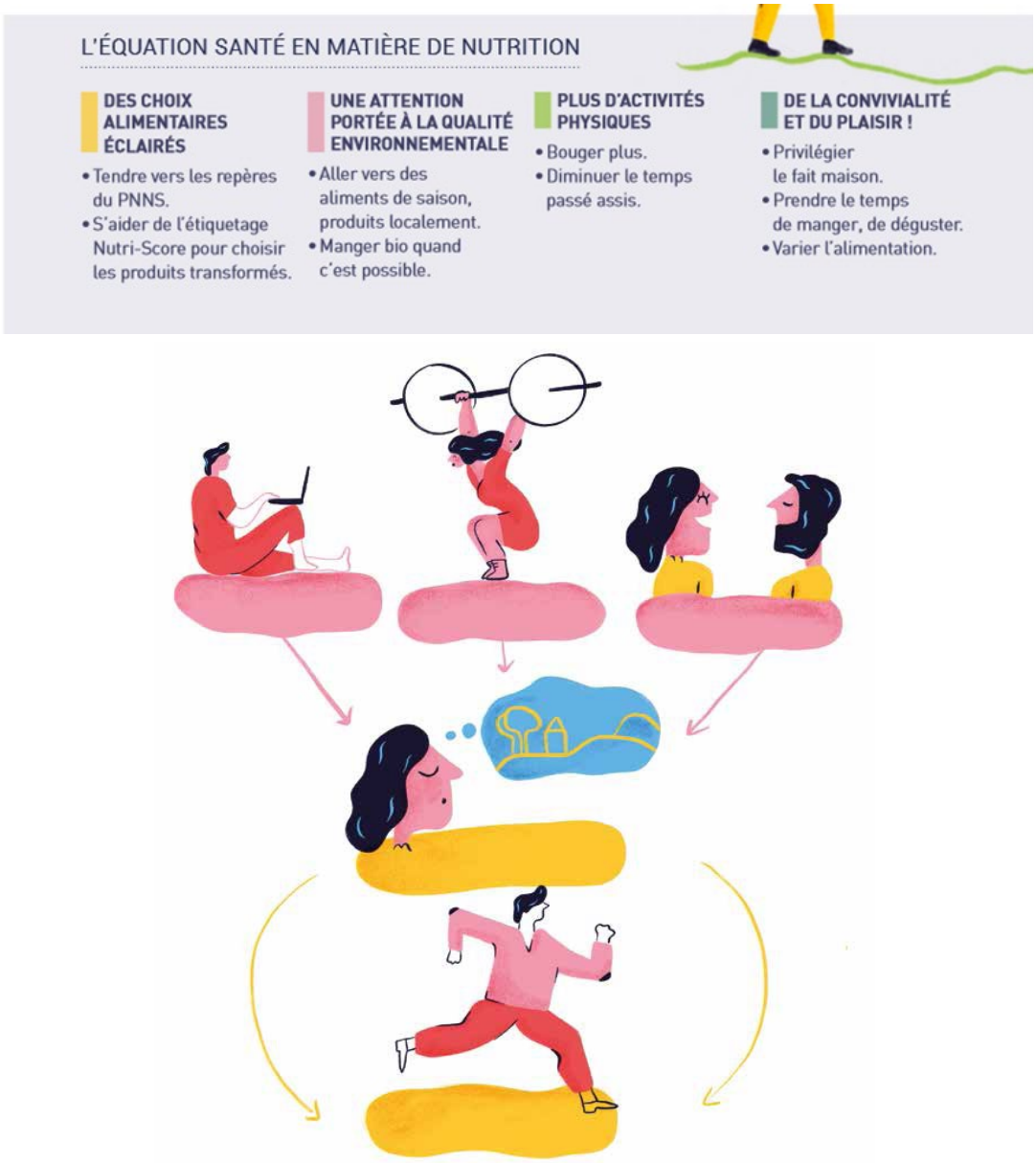
Les comportements alimentaires, à la croisée de multiples enjeux sociétaux, sanitaires et environnementaux, connaissent de fortes évolutions. En France, ils se sont largement transformés, notamment en raison des changements de mode de vie, de la mondialisation des échanges, des modifications de l'offre alimentaire. Les attentes de la société vis-à-vis de la qualité de l'alimentation et des modes de production agricoles sont plus fortes. Depuis une dizaine d'années, les citoyens prennent en compte les enjeux relatifs à la durabilité de l'alimentation et modifient leurs comportements alimentaires[6]. Le développement des projets alimentaires territoriaux, la mise en place d'expérimentation de sécurité sociale de l'alimentation ou encore la multiplication d'initiatives autour des circuits courts et de proximité amorcent une transition vers des modèles plus résilients mais restent cependant encore éparpillées. Les politiques publiques trop cloisonnées se confrontent aux stratégies économiques de segmentation commerciale, avec le risque de renforcer les ségrégations sociales. La transition alimentaire suppose une large accessibilité des régimes alimentaires durables, en permettant aux citoyens d'être acteurs de ce changement[7]. Agir dans une perspective de promotion de la santé, c'est reconnaître et soutenir les stratégies qui consistent, entre autres, à développer les aptitudes individuelles et collectives pour permettre un plus grand contrôle sur sa santé, celle de son entourage et de la collectivité. Les actions de transmission d'informations et de connaissances visent la prise en compte des contextes de vie des personnes destinataires, l'adoption de postures non prescriptives de la part des intervenants, l'inscription des actions dans une perspective de changement axée sur l'environnement davantage que sur le comportement, et ce, afin d'éviter le renforcement des inégalités sociales de santé. Pour être efficaces, elles doivent être envisagées en complémentarité avec des actions qui visent la compréhension des multiples enjeux liés à la santé, le questionnement des représentations et des préoccupations partagées collectivement, le développement de compétences psychosociales, l'engagement dans des projets mobilisant la communauté et le renforcement des capacités d'action sur son environnement[8].

6 Quelles actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables en France ?, INRAE, 2022-08, en ligne : https://www.inrae.fr/actualites/quelles-actions-alimentation-compatible-systemes-alimentaires-durables-france

7 Pour une alimentation ancrée dans les territoires, IREPS Grand Est, 2020-12, en ligne : https://www.ireps-grandest.fr/index.php/se-documenter/nos-veilles/sante-environnementale/item/847-pour-une-alimentation-durable-ancree-dans-les-territoires

8 L'alimentation au cœur des actions de promotion de la santé, Focus, n° 3, 2014-04, 24 p. : https://www.cultures-sante.be/nos-outils/les-focus-sante/item/351-focus-sante-n-3-l-alimentation-au-coeur-des-actions-de-promotion-de-la-sante.html

Source : **Programme national de l'alimentation en Occitanie (PNA)**, DRAAF Occitanie, s.d., en ligne : https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/programme-national-de-l-alimentation-en-occitanie-pna-r683.html



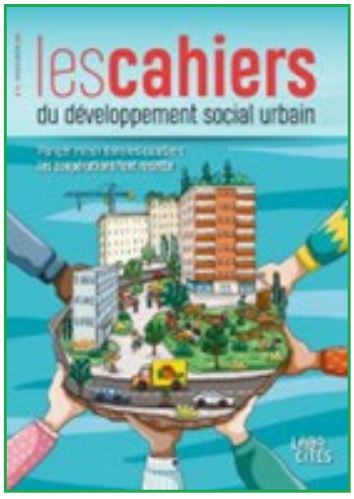
Source : **Le kit anti-couacs pour les pros. Promotion de la santé et nutrition**, RRAPPS, 2020-06, 70 p.
https://www.reppop-bfc.com/uploads/actualites/f5fe112e45b067e46248967cf36c70d7.pdf

Source : **Alimentation et transition écologique, quand tous les acteurs se mettent à table !**, Terre nourricière, 2019, 6 min 22 sec., en ligne :
https://vimeo.com/343250512

En France et ailleurs

La Sécurité Sociale de l'Alimentation inspire des expérimentations en Occitanie : Cas de la Caisse Alimentaire Commune de Montpellier et de CAISSALIM Toulouse, Les Matinales du DRAPPS, Promotion Santé Occitanie, 10-2024
Accéder au document

La Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) est un concept qui vise à étendre les principes du régime général de la Sécurité sociale à l'alimentation et à l'agriculture. Inspirée par le modèle de la Sécurité sociale, la SSA propose de garantir un budget alimentaire pour chaque individu grâce à une cotisation sociale prélevée sur le même principe que le fonctionnement actuel de la Sécurité sociale. L'idée est de créer une sorte de "carte Vitale de l'alimentation" créditée d'une somme mensuelle financée par des cotisations sociales.



Manger mieux dans les quartiers : les coopérations font recette, Les cahiers du développement social urbain, n° 79, 2024, 47 p.
Accéder au sommaire
Articles disponibles sur demande

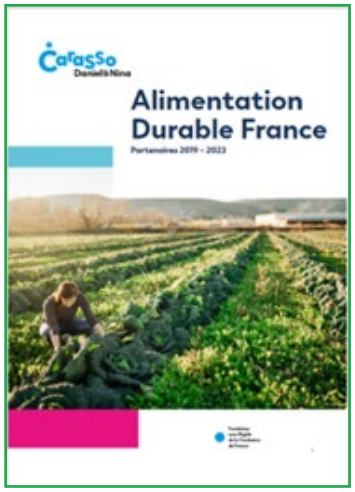
Ce numéro traite de l'accès à une alimentation saine, durable, de qualité et en quantité suffisante pour les habitants des quartiers de la politique de la ville. L'objectif de cette publication est d'apporter des clés de compréhension sur les enjeux des inégalités alimentaires dans les quartiers. Au fil des pages, chercheurs, élus locaux, associations de quartier, agents de l'État et des collectivités, réseaux régionaux et autres collectifs croisent leurs analyses, livrent leurs points de vue et présentent leurs expériences avec une ambition commune : inciter les professionnels de la politique de la ville à prendre part aux coopérations à l'œuvre sur leur territoire et contribuer à lever les freins à l'accès à une alimentation de qualité.

Pour une sécurité sociale de l'alimentation, Les cahiers du développement social urbain, n° 79, 2024, 1 p.
Disponible sur demande

Le collectif national « Pour une Sécurité sociale de l'alimentation » (SSA) travaille sur le projet d'organiser une démocratie alimentaire visant à transformer les systèmes alimentaires en les rendant accessibles, durables, de qualité tout en respectant les travailleurs de la filière ainsi que les producteurs

PITA Nicole, WEI-YING CLEMENT Chantal, **De l'assiette à la planète : l'alimentation, moteur de l'action climatique des collectivités locales**, IPES-Food, 2023-11, 36 p.
Accéder au document

Faisant le constat de l'insuffisance des objectifs d'atténuation et des dispositifs actuels pour relever le défi de la crise climatique, ce rapport, réalisé par un groupe international d'experts sur les systèmes alimentaires durables, exhorte les gouvernements à ne plus négliger les systèmes alimentaires dans leurs politiques et engagements climatiques. La publication met en lumière le rôle prépondérant des villes et des régions dans la promotion d'une alimentation durable et d'actions concrètes en faveur du climat. Elle montre comment les villes et les collectivités locales jouent un rôle pionnier dans la mise en œuvre de politiques alimentaires et climatiques, en présentant de multiples exemples inspirants provenant du terrain.



Alimentation durable France, Fondation Daniel et Nina Carasso, 2023-09, 51 p.
Accéder au document

Ce livret met en lumière les partenaires soutenus par l'axe Alimentation durable France de la Fondation Daniel et Nina Carasso entre 2019 et 2023. Ces initiatives sont majoritairement locales et nationales. Elles présentent la diversité des solutions et des acteurs engagés, mais aussi la nécessité de leur articulation et la complémentarité des échelles. Illustrées de démarches déjà mises en œuvre, elles peuvent inspirer ceux qui souhaitent accélérer les transformations dans leurs domaines d'action.

DOUILLET Mathilde, WALSER Marie, BRICAS Nicolas (et al.) **Nouvelles formes d'accès à l'alimentation de qualité pour toutes et tous. Quels modèles socio-économiques ?**, Fondation Daniel et Nina Carasso, 2023-06, 92 p.
Accéder au document

De nombreuses structures associatives et de l'économie sociale et solidaire inventent de nouvelles façons de concilier alimentation saine et durable et inclusion sociale. Ces initiatives de solidarité alimentaire se déployant dans un équilibre économique instable, la structuration de leur modèle socio-économique apparaît comme une question stratégique sur laquelle elles manquent d'accompagnement. Cette étude caractérise les modèles socio-économiques des initiatives de solidarité alimentaire et outille les porteuses et porteurs d'initiatives et leurs structures d'accompagnement pour mettre en cohérence projet associatif et modèle socio-économique à travers l'exploration de huit leviers. Elle donne des clés pour aider les initiatives et les financeurs dans leur dialogue et pour porter un regard nouveau sur les valeurs et principes qui les animent.

Retour au sommaire

LE RENARD Sophie, **L'agriculture urbaine germe dans les quartiers prioritaires**, Gazette des communes, n° 2652, 2023-02, pp. 40-42
Accéder au document

L'agriculture urbaine doit permettre aux habitants des quartiers prioritaires de la politique de la ville d'accéder à une alimentation saine et durable. Certains de ces habitants, souvent en situation de précarité, se sont éloignés de l'importance du « bien-manger ». Cet article présente les projets avec lesquels ils peuvent se reconnecter à la nature. La production agricole dans ces quartiers est multiforme et un écosystème se met en place avec l'implantation de micro fermes, pâturages, maraîchages…

Healthy Food, Healthy Planet, un collectif de projets œuvrant pour une alimentation saine et durable, Fédération française des diabétiques, 2023-01, en ligne :
Accéder au document

Healthy Food Healthy Planet est un mouvement paneuropéen unissant la société civile et les bailleurs de fonds dans la transition vers des environnements alimentaires sains, justes et durables. Son objectif est de transformer les environnements alimentaires en Europe avec des aliments d'origine animale diminués, socialement équitables et produits de manière durable.

Parlons transition dans nos assiettes ! Faire évoluer notre alimentation vers une assiette plus végétale. Atelier 1 (Fiche 1 / 2), ALTAA, 2023, 7 p.
Accéder au document

Cette fiche ressource reprend les principaux enseignements des échanges et présentations de l'atelier organisé en visio par l'association Alliance pour les transitions agricoles et alimentaires (ALTAA). Pour prendre la mesure des enjeux et ouvrir des pistes de réponses pour faire évoluer notre alimentation vers des régimes alimentaires durables, culturellement acceptables, bons pour la santé, économiquement justes et accessibles, plus de 70 acteurs engagés sur les territoires comme au national ont partagé leurs retours d'expérience, ressources et expertises.

BOUSSARD Julie, **Alimentation saine et activité physique. Les illes et Intercommunalités actrices en promotion de la santé**, Réseau français Villes-Santé, 2023, 135 p.
Accéder au document

L'alimentation et l'activité physique sont des déterminants majeurs de la santé physique, mentale et sociale. Les villes et intercommunalités, actrices en prévention et promotion de la santé, s'impliquent quotidiennement pour améliorer la santé des populations et répondre à leurs besoins. La promotion d'une alimentation saine, la pratique de l'activité physique et la lutte contre la sédentarité sont des enjeux de santé publique sur lesquels elles disposent de compétences et agissent par le biais d'actions et politiques volontaristes. Cet ouvrage rassemble des exemples d'actions des membres du Réseau français villes-santé. Il est construit à partir de leurs retours d'expériences et il apporte des recommandations des villes-santé.

Champions de l'alimentation durable et de la biodiversité. Programme, Landestini, 2023, en ligne :
Accéder au document

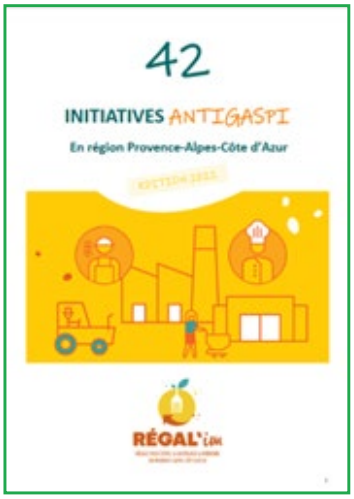
Ce programme d'éducation et d'accompagnement à destination des jeunes et de leurs familles, en partenariat avec des établissements scolaires et des collectivités locales donne les clés pour comprendre le système alimentaire local et adopter des modes de consommation durable. En collaboration avec les enseignants, il propose des séances sur l'alimentation durable et la biodiversité, qui incluent des échanges avec des élèves d'un autre pays sur les mêmes sujets. Les élèves découvrent également les producteurs et acteurs locaux de l'alimentation à travers des visites de fermes et d'ateliers de transformation, ainsi que des ateliers de cuisine pour apprendre à utiliser des produits sains et écologiques.

Une alimentation durable, accessible à tous ? Défis et pistes, Education santé, n° 394, 2022-12, 24 p.
Accéder au document

Ce dossier propose une approche écologique de l'alimentation. Il traite d'abord de l'alimentation et la santé et des liens difficiles à concrétiser avec les politiques publiques. Il présente ensuite une série d'initiatives pour réinventer un système alimentaire plus juste et plus durable.

VANDERVEKEN Juliette, **La stratégie Good Food 2**, Education santé, n° 393, 2022-11, pp. 6-7
Accéder au document

En 2016, la Région bruxelloise s'était dotée d'une première stratégie Good Food (2016-2020). En 2022, une nouvelle stratégie, Good Food 2 plus ambitieuse que la précédente couvrant l'ensemble de la chaîne, de la production, jusqu'au consommateur, a pour objectif d'améliorer l'accessibilité à l'alimentation saine et durable pour tous les Bruxellois.



42 initiatives antigaspi en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, REGAL'IM, 2022-10, 52 p.
Accéder au document

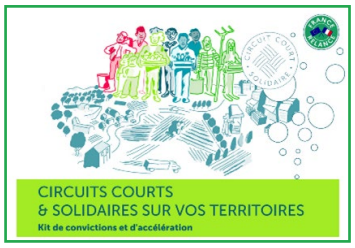
Cette publication met en lumière 42 initiatives antigaspi de porteurs de projets engagés au sein du réseau Regal'im en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Elle montre la diversité et le dynamisme des actions menées pour lutter contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire qui sont présentées selon trois thématiques : revaloriser plutôt que jeter ; diagnostiquer pour passer à l'action ; informer et sensibiliser pour changer les comportements.

PLAN'EAT, 2022-09, en ligne :
Accéder au document

PLAN'EAT est un projet de recherche européen qui, par une approche participative, vise à améliorer les comportements alimentaires pour aller vers des systèmes et des environnements alimentaires plus sains et durables. Le projet a débuté en septembre 2022 et durera 4 ans, avec notamment une composante régionale, le laboratoire vivant « Plan'Eat Kids » porté par des chercheurs de l'UNH.

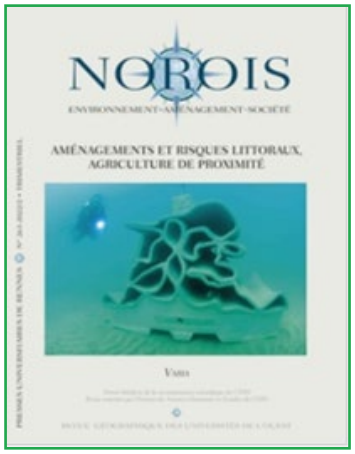
Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable. Retours d'expérience du projet « Les cantines s'engagent », ADEME, 2022-05, 32 p.
Accéder au document

Ce recueil de 15 fiches restitue les retours d'expérience des établissements engagés dans le projet « Les cantines s'engagent » accompagnés par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) pour la mise en œuvre d'une démarche de restauration collective durable et notamment des objectifs de la loi Egalim. Chaque fiche comporte les éléments suivants : une présentation de la structure et du diagnostic initial, des chiffres clés et des données relatives au gaspillage alimentaire, la description du plan d'action et des actions engagées, un témoignage, un focus et la mise en évidence de facteurs de reproductibilité.



Circuits courts & solidaires sur vos territoires. Kit de convictions et d'accélération, FNCUMA, 2022-02, 36 p.
Accéder au document

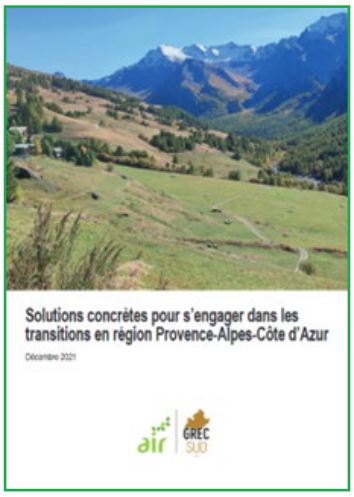
Ce kit initié dans le cadre du projet Catalyseur, lauréat de la mesure alimentation locale et solidaire de France Relance, est porté par la Fédération nationale des coopératives d'utilisation de matériel agricole (FNCUMA) en partenariat avec de nombreux partenaires et organisations de l'économie sociale et solidaire. Il vise à faire émerger de nouveaux modèles de circuits courts à destination des personnes précaires, sur la base d'expérimentations locales et des retours d'expériences de territoires pilotes, afin d'accélérer l'accès à des produits frais, locaux et de qualité.



MIGNOT Chloé, MOLINES Nathalie, MADABOYKO-FINTOBAKILA Audrey (et al.), **Les AMAP, un réseau de proximité solidaire et inclusif ? Le cas des Hauts-de-France (HDF)**, Norois, n° 263, 2022, pp. 73-93.
Disponible sur demande

Les Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) proposent un nouveau modèle de solidarités entre producteurs et consommateurs, visant une transformation sociale et écologique de l'agriculture et de l'alimentation. Ce type de système alimentaire alternatif est souvent investi par une population socialement homogène, qui appartient aux classes moyennes à supérieures, avec un haut niveau d'éducation, et laissant de côté les populations plus défavorisées. Cette étude présente le réseau des AMAP des Hauts-de-France, réseau solidaire, inclusif et dynamique.

Retour au sommaire



ROSSELLO Philippe, **Solutions concrètes pour s'engager dans les transitions en région Provence-Alpes-Côte d'Azur**, Groupe régional d'experts sur le climat en région Provence-Alpes-Côte d'Azur (GREC-SUD), Association pour l'innovation et la recherche au service du climat (AIR Climat), 2021-12, 88 p.
Accéder au document

Ce cahier thématique présente des pistes d'adaptation au changement climatique et d'atténuation des émissions de gaz à effet de serre susceptibles d'inspirer les décideurs, gestionnaires, collectivités, entreprises, associations et citoyens. Il aborde notamment les évolutions structurelles et fonctionnelles à engager dans les domaines de l'agriculture, de la forêt, des ressources en eau, de l'énergie et du risque, et valorise des pratiques alimentaires, de mobilité, numériques, touristiques etc. Les solutions sélectionnées ont le mérite d'ouvrir les horizons, d'alimenter les réflexions de l'échelle régionale à locale et d'encourager les démarches prospectives.

Politique de la ville et transitions. Contribution des centres de ressources politique de la ville Réseau national des centres de ressources politique de la ville, 2021-11, 67 p.
Accéder au document

Cette publication constitue un recueil de présentation des initiatives locales contribuant à la transition dans les quartiers politique de la ville portant notamment sur l'alimentation et l'agriculture urbaine.

CHAFFANJON Claire, **Pour une transition rapide, juste et partagée. Vers des PCAET d'avenir. Partage d'initiatives en Grand Est**, DREAL Grand Est, Citoyens & territoires - Grand Est 2021-07, 26 p.
Accéder au document

Cette publication interactive recense 60 initiatives locales identifiées lors de l'appel à partage d'initiatives initié en 2020 par la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL) Grand Est. Ces initiatives publiques et privées, portées par des collectivités, des associations ou des citoyens engagés, allient transition écologique et solidaire dans de nombreux domaines : habitat, mobilité, déchets et économie circulaire, énergie, alimentation... Elles constituent des projets inspirants pour une déclinaison concrète de la Stratégie nationale bas carbone dans les territoires et pour réussir la transition écologique et réduire les inégalités.

BARDON Eric, FEIGNIER Denis, **Evaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire**, CGAAER, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation 2021-03, 34 p.
Accéder au document

Ce rapport présente les résultats de l'évaluation de l'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire publique et privée, de la maternelle au lycée. Il identifie les freins et leviers à sa mise en place, analyse l'impact sur le gaspillage alimentaire, la fréquentation et le coût des repas, évalue l'impact sur la diversité et l'équilibre des repas servis et leur qualité nutritionnelle et formule enfin des propositions argumentées pour la poursuite de la mesure.

DEJARDIN Guillaume, **Inégalités et transition écologique : des enjeux aux initiatives locales, Pôle Ressources Ville et développement social**, 2021-03, 24 p.
Accéder au document

Cette publication rend compte de la première journée du cycle de réflexion initié par Le Pôle ressources, centre de ressources Politique de la ville ouest francilien. Il met en lumière les enjeux liés aux inégalités environnementales et valorise également des initiatives inspirantes sur les territoires des Hauts-de-Seine, du Val d'Oise et des Yvelines, et plus largement en Île-de-France.

ALPHANDERY Marc, PICARD Dominique, LABOULAIS Florian (et al.), **Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou.te.s à une alimentation de qualité**, Le Labo de l'économie sociale et solidaire, 2020, 74 p.
Accéder au document

Produite dans le cadre du groupe de travail «Agriculture et alimentation durable», cette étude-action vise à contribuer à la construction collective d'une réponse systémique aux enjeux de l'accès à une alimentation de qualité pour tous. Elle propose un cadre théorique et conceptuel de la précarité alimentaire et de l'alimentation de qualité, étudie des initiatives territoriales inspirantes, et trace des pistes d'actions et de réflexions pour accompagner un projet de transition alimentaire durable et construire une gouvernance et des actions favorisant l'accès à une alimentation de qualité sur les territoires.

Synthèse d'interventions probantes dans les domaines de la nutrition, Chaire de Recherche en prévention des cancers INCa/IReSP/EHESP, 2017-08, 58 p.
Accéder au document

Ce document constitue un socle commun de connaissances scientifiques sur les actions probantes. Cette synthèse propose des recommandations issues d'une revue de la littérature en promotion de la santé sur les interventions en matière d'alimentation, d'activité physique et de lutte contre l'obésité ainsi que sur des directives internationales.

L'alimentation au cœur des actions de promotion de la santé, Focus, n° 3, 2014-04, 24 p.
Accéder au document

Ce dossier inscrit l'alimentation dans sa globalité et présente les enjeux qui y sont liés en tentant de comprendre les liens existants entre cette question et les inégalités sociales. Ensuite, des exemples de projets menés en Fédération Wallonie-Bruxelles montrent comment l'alimentation peut constituer un levier pour améliorer la qualité de vie et réduire les inégalités sociales de santé, notamment par le renforcement du lien social et de l'empowerment qui s'opère. Ce dossier propose enfin des ressources sur la thématique afin de soutenir le professionnel dans la mise en œuvre d'actions.

Focus sur les initiatives Occitanes

Source : **Région Occitanie**, CRATER, 2023-06, en ligne : https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic/occitanie

Caisse commune de l'alimentation Montpellier, SSA, Territoires à vivre, 2024, en ligne : Accéder au document

Cette initiative locale a pour but de favoriser un accès digne à une alimentation de qualité pour tous, en particulier les plus vulnérables, et créer avec elles et les organisations agricoles et de l'Économie sociale et solidaires de nouveaux dispositifs économiques pour des filières solidaires et durables. La caisse est un budget commun issu de fonds publics et privés et de cotisations des citoyens. Elle permet aux habitantes et habitants volontaires de dépenser chaque mois 100 euros, via une monnaie solidaire, dans des lieux de distribution alimentaire qui répondent à des critères élaborés collectivement : épiceries, groupements d'achats… Cette caisse a pour but de favoriser et soutenir l'accès des habitants à des aliments sains, produits dans des conditions respectueuses de l'environnement, et de contribuer au développement de circuits de production et de distribution « durables » en termes de santé, d'environnement, d'accessibilité, d'économie, de travail…)

Caissalim Toulouse, SSA, 2024, en ligne : Accéder au document

Ce projet de Caisse d'alimentation de Toulouse vise plusieurs buts. Sur le plan opérationnel, il souhaite expérimenter un dispositif de démocratie alimentaire inspiré du projet de Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) par le fonctionnement de caisses d'alimentation citoyennes. Sur le plan scientifique, il veut analyser le fonctionnement des caisses d'alimentation à l'aune de la démocratie organisationnelle et leurs conditions de réplicabilité puis d'évaluer leur pouvoir transformatif sur les système alimentaires locaux. Le projet a démarré en janvier 2023. Il souhaite fédérer plusieurs initiatives alimentaires citoyennes à Toulouse en une caisse d'alimentation. Cette caisse s'inspire du fonctionnement d'une caisse locale de Sécurité sociale de l'alimentation (SSA).

Découvrez les circuits courts ou de proximité alimentaire, Sicoval Sud est Toulousain, 2023-03, 28 p.
Accéder au document

Ce guide vise à faire connaître les acteurs de l'alimentation sur le territoire Toulousain afin de favoriser une alimentation saine, de proximité, à un prix adapté à tous les habitants, producteurs, ou consommateurs. Il valorise les modèles respectueux de l'environnement, vecteur de cohésion sociale et d'équité territoriale et participe à la consolidation des filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts et locaux, des productions biologiques ou responsables et durables.

Le dispositif « plaisir à la cantine » en Occitanie : Présentation et vidéo, DRAAF, 2023-01, en ligne : Accéder au document

« Plaisir à la cantine » est un dispositif conçu pour les collèges et les lycées souhaitant repenser l'alimentation dans sa globalité. En région Occitanie, la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) déploie «Plaisir à la cantine» auprès des lycées agricoles. Il est structuré autour d'un programme de formation qui s'adresse à l'ensemble des acteurs de la restauration collective : principaux, intendants, parents, cuisiniers, élèves, médecins et infirmiers scolaires, personnel de service, équipe éducative, administrative, conseillers principaux d'éducation. Ce dispositif s'articule autour de 7 modules de formation (restauration, nutrition, gestion, communication, arts, psychologie des adolescents, éducation au goût), et laisse une large part aux mises en situation (ateliers pratiques, jeux de rôles). Il permet d'instaurer un dialogue entre différent usagers de la cantine qui souvent n'échangent pas.

Ici.C.Local. Une démarche participative pour la valorisation des circuits courts et de proximité, INRAE, 2023, en ligne :
Accéder au document

La marque Ici.C.Local (Innovation pour la coopération et l'information en circuit local) a été créée en 2008 sous l'impulsion de la mairie de Grabels et de l'INRA (Institut national de la recherche agronomique). Le but est de fournir des informations claires aux consommateurs grâce à un code couleur sur les étiquettes de prix pour retrouver les produits locaux et de saison. Il y a 3 couleurs distinctes : vert si le produit est de saison, local et vient directement du producteur ; orange si le produit est local et de saison ; et violet s'il est hors saison et non-local. Les professionnels qui utilisent les étiquettes doivent au préalable fournir un dossier d'engagement au comité de suivi local. De plus, le code couleur sur les produits doit bien être compris et respecté. C'est l'INRA qui s'assure du respect du cahier des charges et du code couleur sur les produits. Un guide pratique d'utilisation est également disponible.

Un projet agricole pour manger local et durable, Toulouse Métropole, 2023, en ligne :
Accéder au document

Fin 2022, Toulouse Métropole a adopté la 2e feuille de route de son Projet agricole et alimentaire. Un programme d'actions qui mobilise les acteurs publics et privés autour d'une ambition : bâtir un système alimentaire durable ancré localement. Il est structuré autour de 4 axes : préserver le capital ; du local et du bio même à la cantine ; la structuration des filières locales et la sensibilisation des consommateurs.

Nos activités, EDENN, 2023, en ligne :
Accéder au document

Espace de coopération et d'expérimentation à la nature urbaine, EDENN, œuvre pour l'alimentation saine et durable. Ainsi il propose des initiatives inspirantes à la fois pour les habitants en les sensibilisant au mieux-manger et à la saisonnalité, et en facilitant l'accès à des produits sains et de qualité, mais également pour les porteurs de projets en les hébergeant et en les accompagnant dans les thématiques agricoles et alimentaires durables et de tester leurs idées pour les collectivités et les entreprises.

Influencer le changement alimentaire. Matinale en visioconférence, DRAPPS Occitanie, 2022-12, 1 heure 57 min, en ligne :
Accéder au document

Cette matinale apporte des éléments de réponses aux questions relative aux changements alimentaires. Le Professeur de psychologie Laurent Bègue-Shankland présente des pistes de réflexions sur les ressorts des comportements individuels, en particulier alimentaire, et sur les leviers susceptibles d'initier des changements. Il illustre son propos en présentant l'initiative « Lundi Vert », projet de recherche-action portant sur une campagne de végétalisation de l'alimentation un jour par semaine, présente dans 40 pays et initiée récemment en France. Cécile Piquemal présente ensuite les actions mises en place dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT) du Haut Allier et en particulier les « ateliers alimentation saine et gourmande » dont l'objectif est d'accompagner des familles volontaires vers l'adoption de pratiques alimentaires plus saines et plus durables.

Programme d'éducation à l'environnement vers un développement durable. Eco-alimentation, santé et solidarité, Communautés des communes Pays de Lunel, Académie de Montpellier, 2022-10, 29 p.
Accéder au document

Ce programme d'éducation sur l'éco-alimentation, la santé et la solidarité est destiné à des enfants du CP au CM2. Il est construit en trois volets. Il commence par proposer des animations courtes autour de l'alimentation saine et durable. Il fournit ensuite des propositions d'accompagnement de projet de classe et termine avec la présentation d'un accompagnement de projet d'établissement sur une démarche de restauration responsable.

Programme d'éducation à l'environnement vers un développement durable. Eau, agriculture urbaine et biodiversité, Communautés des communes Pays de Lunel, Académie de Montpellier, 2022-10, 29 p.
Accéder au document

Ce programme d'éducation sur l'eau, l'agriculture urbaine et la biodiversité est destiné à des enfants du CP au CM2. Il est construit en trois volets. Il commence par proposer des animations courtes sur la thématique. Il fournit ensuite des propositions d'accompagnement de projet de classe et termine avec la présentation de trois accompagnements de projet d'établissement : re végétalisation d'une école désimperméabilisée ; réalisation d'un jardin zéro-phyto, d'un micro-fleurissement et d'un coin nature et action favorisant la biodiversité urbaine.

Programme d'éducation à l'environnement vers un développement durable. Réduction, recyclage, réutilisation et compostage des déchets, Communautés des communes Pays de Lunel, Académie de Montpellier, 2022-10, 34 p.
Accéder au document

Ce programme d'éducation la réduction, le recyclage, la réutilisation et le compostage des déchets est destiné à des enfants du CP au CM2. Il est construit en trois volets. Il commence par proposer des animations courtes sur la thématique. Il fournit ensuite des propositions d'accompagnement de projet de classe et termine avec la présentation de quatre types d'accompagnements de projet d'établissement : GASPIGAME ; programme École zéro déchets ; mise en place d'un compostage sur l'école et mise en place d'une démarche E3D sur l'établissement scolaire.

Animations à destination des écoles du pays de Lunel. 2022-2023, Communautés des communes Pays de Lunel, Académie de Montpellier, 2022-09, 40 p.
Accéder au document

Ce programme d'animations pédagogiques est un outil pour accompagner les enseignants dans leurs projets de classe ou d'école dans différents domaines tels que la réduction des déchets, l'alimentation, l'énergie, la gestion de l'eau.

Planet @liment : médiation interactive autour de l'alimentation durable, IRD, 2021-12, en ligne :
Accéder au document

Multi acteurs et multi supports, planet@liment est un projet de sensibilisation scientifique sur l'alimentation du monde au service du développement durable. Porté par l'Institut de recherche pour le développement (IRD) Occitanie pendant 2 ans, il a comme partenaires la Chaire UNESCO Alimentations du Monde, l'académie de Montpellier, deux associations de médiation scientifiques, Kimiyo et Les Ateliers Ludosophiques.

Ecopôle alimentaire du nord Haute-Garonne, Cocagne Alimen'terre, 2021-09, 2 p.
Accéder au document

Ce projet s'inscrit dans le cadre du Projet alimentaire de territoire porté par le Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR)du Pays Tolosan. Il vise à favoriser les coopérations territoriales autour de 4 axes : production agricole et expérimentations pour la transition agroécologique ; système mutualisé de logistique et de commercialisation de proximité, pour la restauration collective et les circuits alimentaires solidaires ; accompagnement, formation et emplois vers les métiers de l'agriculture et l'alimentation durable ; animation et sensibilisation des citoyens à la transition alimentaire, notamment à travers le projet Solid'Alim (paniers solidaires, ateliers/visites, sensibilisation/formation des intervenants sociaux à l'alimentation durable).

THARREY Marion, DARMON Nicole, **Les jardins partagés peuvent-ils promouvoir des modes de vie plus durables ?**, So what ?, n° 13, 2021-01, 4 p.
Accéder au document

Les résultats de l'étude Jardins, conduite dans la métropole de Montpellier, n'ont pas montré de changements vers des modes de vie plus durables chez les usagers des jardins partagés un an après leur entrée dans le jardin. Les nouveaux jardiniers ont fait part de plusieurs difficultés pour s'investir dans leur jardin partagé, qu'ils fréquentent irrégulièrement. Ceci pourrait expliquer qu'aucun impact sur leurs modes de vie n'ait été observé. Afin que les jardins partagés puissent promouvoir des modes de vie plus durables, leur organisation doit être repensée en vue de favoriser l'intégration et la participation active des jardiniers sur le long terme (implantation à proximité des domiciles, encadrement et animations régulières).

Structure des filières d'approvisionnement de proximité pour la restauration collective en adaptant l'offre et la demande, Montpellier Méditerranée Métropole, 2020-06, en ligne :
Accéder au document

Ce projet met autour de la table les acteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la restauration collective et de la restauration scolaire afin que chacun apprenne à se connaitre et puisse intégrer les contraintes des acteurs de l'offre et de la demande pour structurer des filières d'approvisionnement de proximité pour la restauration collective.

L'Occitanie dans mon assiette, Région Occitanie, 2020-05, en ligne :
Accéder au document

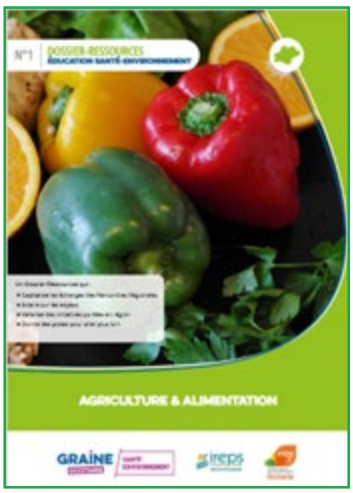
La Région a engagé depuis 2018 différentes mesures pour accompagner les lycées dans l'achat de produits locaux, bios et de qualité. Les premiers retours du projet montrent une forte mobilisation des établissements (223 agents ont déjà suivi les formations spécifiques mises en place) et une réelle faisabilité de l'approvisionnement de proximité (certains lycées atteignent déjà les 40 % de produits locaux). Cette démarche a un second objectif : en favorisant les circuits courts, afin d'améliorer la qualité des repas de leurs élèves, ces lycées soutiennent et développent l'activité des producteurs d'Occitanie. Afin d'aider à atteindre ces objectifs, la Région a désigné dans chaque département une association ou une organisation agricole pour aider les lycées à rechercher les producteurs. Pour aller plus loin, la Région envisage la création d'une centrale d'approvisionnement local pour la restauration collective. Ce dispositif s'inscrit dans le programme régional pour l'alimentation (PRA), qui s'engage pour une restauration durable de qualité, comprenant : la réduction du gaspillage alimentaire, la gestion des biodéchets (action en cours), la réduction du plastique jetable dans les restaurants scolaires.

Le projet alimentaire territorial, levier pour une politique d'alimentation durable à Toulouse, ADEME, 2019-06, 2 p.
Accéder au document

Toulouse Métropole est lauréate du Programme national pour l'alimentation 2017-2018 pour son projet « rapprocher les consommateurs de la métropole des producteurs régionaux » visant à élaborer un Projet alimentaire territorial (PAT). Un projet fédérateur au cœur de la politique de la métropole.

Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie 2019-2023, La région Occitanie, 2019, 56 p.
Accéder au document

Mis en œuvre depuis janvier 2019, le Pacte régional œuvre pour une alimentation durable en Occitanie. La Région a identifié 10 actions phares qui sont mises en œuvre dans le cadre de ce Pacte pour accompagner l'ensemble des acteurs de l'alimentation dans l'adoption de pratiques durables.



Agriculture & alimentation. Dossier ressources, Graine Occitanie, IREPS Occitanie 2018, 34 p.
Accéder au document

Ce dossier ressource capitalise les échanges de la rencontre régionale «Éduquer en Santé-Environnement» organisée par Graine Occitanie le 20 juin 2018. Il éclaire également sur les enjeux de l'agriculture et l'alimentation, valorise les initiatives portées en région et donne des pistes pour aller plus loin dans la réflexion et dans l'action. Il se divise en trois grandes parties correspondant au cycle de vie de l'aliment : production, transformation, consommation.

Plan bi'O. Produire, consommer et vivre bio en Occitanie, La région Occitanie, 2017-10, 15 p.
Accéder au document

Ce Plan Bi'O se structure en six axes : soutenir la consommation des produits bio dans tous les circuits ; faire de l'agriculture biologique un atout pour les territoires ; favoriser l'accès à l'agriculture biologique pour tous ; consolider la production et structurer des filières pour garantir une juste répartition de la valeur vers encore plus de durabilité ; développer l'offre de formation et de recherche-expérimentation ; conforter l'animation et la gouvernance de la filières de l'agriculture biologique régionale.

Bon & local. Le guide des circuits courts, Montpellier Méditerranée Métropole, 2017-09, 67 p.
Accéder au document

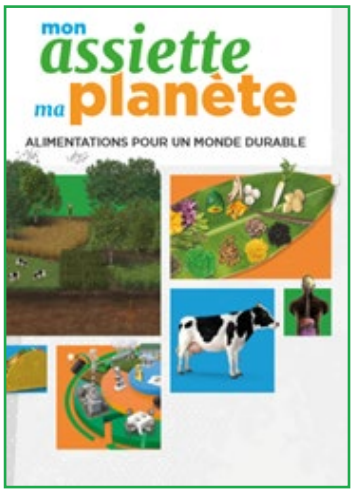
Ce guide pratique a pour objectif de faire découvrir une large gamme de produits, des recettes, des producteurs, des adresses de Montpellier méditerranée Métropole. Il participe à la politique agroécologique et alimentaire durable du territoire et valorise le 6 espaces de proximité de la Métropole : le terroir du Grand Pic Saint Loup, du Pays de l'Or, Piémont et Garrigues, Plaine Ouest, Littoral, Cadoule et Bérange, Vallée du Lez et Cœur Métropole.

Proposer des produits locaux et de qualité en restauration collective : ils le font ! Recueil d'expérience en Languedoc-Roussillon, DRAAF, 2013, 66 p.
Accéder au document

De nombreux établissements de restauration collective régionaux se sont engagés ces dernières années dans des démarches d'amélioration de la qualité de leur offre en matière d'approvisionnement en produits de proximité et produits sous signes de qualité. Dans le cadre de la Politique publique de l'alimentation et du Plan régional de l'alimentation, la DRAAF a souhaité mener un travail de capitalisation sur ces expériences, afin d'aider les autres responsables de sites à s'engager ou avancer dans des projets d'amélioration de leur service. Un recueil a été élaboré, comprenant des fiches expériences et des fiches thématiques, pour approfondir certaines questions et analyser de façon comparée les différentes initiatives. Les initiatives présentées dans ce recueil donnent des idées, des pistes, motivent, et montrent qu'avec de la volonté, une dynamique collective et quelques clés, il est possible de s'approvisionner différemment et d'avancer dans des démarches de qualité et de développement durable.

G2M : Goûter le monde autour de moi. Alimentation durable et responsable, Eco-citoyennetés, s.d., en ligne :
Accéder au document

Goûter le Monde Autour de Moi est un projet éducatif territorial pluridisciplinaire, multi-niveaux et passerelle autour de l'alimentation, l'environnement et la citoyenneté, mais aussi l'art et la culture. Son intérêt principal se base sur le lien « produit(s)-territoire-goût-santé ». Sa particularité est de faire travailler ensemble des publics scolaires de niveaux différents, et ainsi de participer à la liaison CM2/6ème et 3ème/première professionnelle. Les produits locaux servent de point focal autour duquel s'articulent les ateliers destinés aux enfants. Une structure associative de Limoux, dans l'Aude porte les actions au sein des établissements scolaires. La participation de la population, des parents d'élèves et des producteurs est recherchée et des actions intergénérationnelles peuvent être organisées.



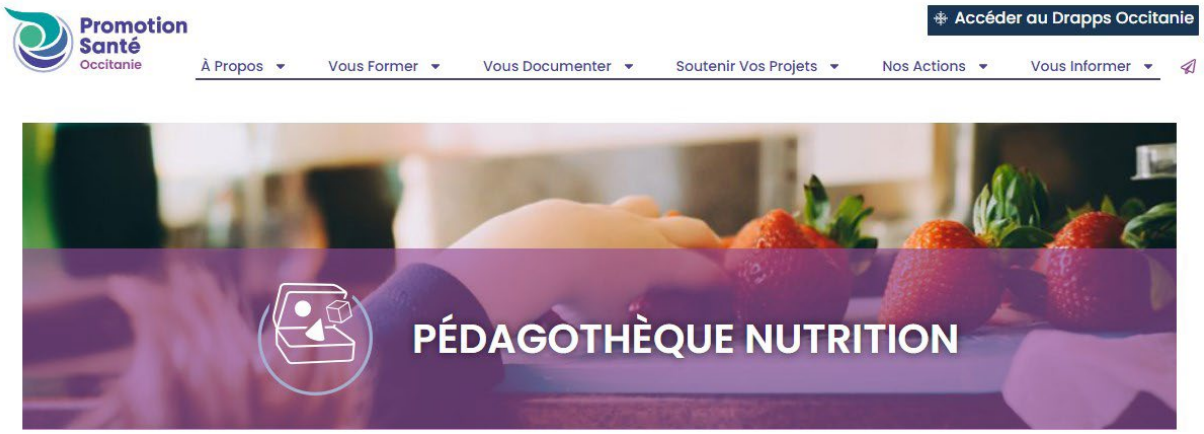
Mon assiette, ma planète, Version numérique de l'exposition, IRD, s.d., en ligne : Accéder au document

Au carrefour de différentes problématiques – santé, sécurité alimentaire et nutritionnelle, empreinte environnementale, production agricole, innovation, facteurs socio-culturels, etc. – l'alimentation est un enjeu social et politique. Riche des contributions d'une trentaine de scientifiques, cette exposition montre les limites du modèle actuel, la diversité des systèmes alimentaires et l'interdépendance entre les différents secteurs impliqués. Elle met également en exergue l'importance de nos choix de consommateurs mais aussi celle des choix collectifs et en particulier des politiques publiques à mettre en œuvre, et le nécessaire engagement d'une pluralité d'acteurs. Elle ouvre des perspectives vers des pratiques mieux adaptées pour la durabilité.

OSER !, outil pour éduquer en santé environnement, GRAINE LR, s.d., en ligne : Accéder au document

Cette plateforme en ligne développée par le Graine LR propose un outil collectif réalisé dans le cadre du R2ESE. Il 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.

Pour aller plus loin vous pouvez aussi consulter la pédagothèque nutrition sur le site de Promotion Santé Occitanie



https://promotion-sante-occitanie.org/vous-documenter/nos-ressources-en-ligne/pedagotheques-cpam-31/pedagotheque-nutrition/

POUR ALLER PLUS LOIN

REPÈRES BIBLIOGRAPHIQUES :

- **Agence de la transition écologique (ADEME)**
  https://www.ademe.fr/
- **Agence régionale de santé (ARS) Occitanie**
  https://www.occitanie.ars.sante.fr/democratie-en-sante-19
- **Agenda 2030 en France**
  https://www.agenda-2030.fr/17-objectifs-de-developpement-durable/?
- **Base bibliographique et base d'outils pédagogiques (BIB-BOP)**
  http://www.bib-bop.org/
- **Cairn.info**
  https://www.cairn.info/
- **Capitalisation des expériences en promotion de la santé**
  https://www.capitalisationsante.fr/
- **Conseil national de l'alimentation (CNA)**
  https://cna-alimentation.fr/
- **CRATER**
  https://crater.resiliencealimentaire.org/projet
- **Culture et Santé**
  https://www.cultures-sante.be/
- **Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Occitanie**
  https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/gouter
- **Eco-citoyenneté**
  https://www.eco-citoyennetes.fr/
- **Educagri**
  https://www.erudit.org/fr/
- **Espace de coopération et d'expérimentation à la nature urbaine (EDENN)**
  https://www.edenn-toulouse.fr/
- **FAO – Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture**
  https://www.fao.org/home/fr

- **Fédération nationale d'éducation et de promotion de la santé (FNES)**
  https://www.fnes.fr/
- **Fondation Daniel et Nina Carasso**
  https://www.fondationcarasso.org
- **Haut conseil de santé publique (HCSP)**
  https://www.hcsp.fr/explore.cgi/Accueil
- **INRAE**
  https://www.inrae.fr/actualites
- **Institut de recherche pour le développement (IRD) Occitanie**
  https://www.ird.fr/occitanie
- **Let's food ideas**
  https://letsfoodideas.com/
- **Maison paysanne de l'Aude**
  https://www.maisonpaysanneaude.fr
- **Manger Bouger**
  https://www.mangerbouger.fr/
- **MIAMUSE**
  https://www.miamuse-nutrition.com/
- **Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire**
  https://agriculture.gouv.fr/
- **Ministère de la Transition écologique et solidaire**
  https://www.ecologie.gouv.fr/
- **Ministère des Solidarités et de la Santé**
  https://solidarites-sante.gouv.fr/
- **Nature progress Aude**
  https://np11.org/
- **Open Edition**
  https://search.openedition.org/
- **Organisation mondiale de la santé (OMS)**
  https://www.who.int/fr
- **Promotion santé Occitanie**
  https://promotion-sante-occitanie.org/
- **Réseau CANOPE**
  https://www.reseau-canope.fr/

- **Santé publique France**
  https://www.santepubliquefrance.fr/
- **Sudoc**
  http://www.sudoc.abes.fr
- **Réseau français villes-santé**
  https://villes-sante.com/publications/
- **Tralalère**
  https://www.tralalere.com/

Pour les articles disponibles sur demande, vous pouvez nous adresser un mail à e.bec@creaiors-occitanie.fr en précisant la référence.

Drapps OCCITANIE

Dispositif Régional d'Appui en Prévention et Promotion de la Santé

Bibliographie commentée

Alimentation saine et durable :

Repères pour la pratique et mises en œuvre inspirantes

Laure HATCHER-SÉGUY (Coordinatrice du Drapps Occitanie)

Emilie BEC (CREAI-ORS Occitanie)

Pour toute demande sur le dispositif, contactez le Drapps Occitanie :

07 66 07 62 18

drapps@promotion-sante-occitanie.org

promotion-sante-occitanie.org/drapps/accueil/

Conception graphique : Camille MAGNAN, chargée de communication et documentation, Promotion Santé Occitanie