



**Formation à
l'alimentation durable**
Enjeux et perspectives

COMPRENDRE POUR AGIR

Formation à l'alimentation durable
Enjeux et perspectives

Marie SCHULLER et Mathilde MOSSE
Sous la direction de Denis STOKKINK

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
L'alimentation durable : qu'est-ce que c'est ?	3
I. Le contexte européen	5
1. De la Politique agricole commune (PAC) à l'agroécologie ?	7
2. Pour une politique alimentaire globale	9
3. La lutte contre le gaspillage alimentaire	11
4. Le soutien aux initiatives locales : une approche bottom-up ?	14
5. Les enjeux de l'éducation et de la formation	15
II. En Belgique	17
1. État des lieux	17
2. Bonnes pratiques	22
III. En Espagne	24
1. État des lieux	24
2. Bonnes pratiques	27
IV. En Italie	29
1. État des lieux	29
2. Bonnes pratiques	33
V. En France	35
1. État des lieux	35
2. Bonnes pratiques	39
VI. En Suède	41
1. État des lieux	41
2. Bonnes pratiques	44
CONCLUSION	46
BIBLIOGRAPHIE	47

INTRODUCTION

L'ALIMENTATION DURABLE : QU'EST-CE QUE C'EST ?

« Un système alimentaire durable est un système alimentaire qui garantit à chacun la sécurité alimentaire et la nutrition sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires à la sécurité alimentaire et à la nutrition des générations futures. »¹

- Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition, Rapport du HLPE

La production, le commerce et la consommation alimentaires sont au cœur de l'histoire et de la relation entre l'homme et la nature. La nourriture est un élément clé de l'identité et des valeurs culturelles des hommes. En Europe, il n'existe donc pas un seul système alimentaire mais bien différents systèmes liés et tributaires des traditions locales. Néanmoins malgré la diversité des petits producteurs locaux, dans l'ensemble, le système alimentaire européen est caractérisé par d'importants intrants agricoles comme les pesticides, une faible utilisation de main d'œuvre et de longues chaînes d'approvisionnement².

La Commission européenne insiste sur la **place centrale de l'alimentation à la fois au niveau de l'individu et de sa santé mais également d'un point de vue social, culturel et économique**. Si l'humain a conscience des conséquences de l'alimentation sur sa santé, l'impact de la production et de la consommation de nourriture sur l'environnement reste parfois méconnu. La Commission met ainsi en avant certains facteurs-clés – économiques, culturels et environnementaux – liés au système alimentaire et devant orienter les politiques publiques en faveur d'une alimentation plus durable et plus respectueuse de l'humain et de l'environnement³ :

- La **population mondiale**, estimée à 9 milliards de bouches à nourrir en 2050.
- La **fluctuation des prix de la nourriture** et la **disponibilité des ressources**, dans un contexte où les prix augmentent constamment, de même que la faim dans le monde.
- Un **changement du régime alimentaire** : absence d'un régime alimentaire sain et augmentation de la consommation de sucres et de graisses.
- Le **gaspillage alimentaire**, estimé d'ici 2020 à 126 millions de tonnes par an dans l'UE.
- Des **changements dans la chaîne agroalimentaire** : le paradigme agroéconomique tend vers « *plus de nourriture pour le prix le plus bas* » et le secteur du commerce a de plus en plus de poids face aux producteurs.
- La pratique de la **pêche** et le non-respect des limites de sécurité biologiques.
- L'**accès à l'eau** : près de 1,4 milliard d'individus ne bénéficient pas de suffisamment d'eau pour répondre à leurs besoins agricoles.
- L'utilisation du **phosphore**, un intrant stimulant la production agricole, qui ne peut être remplacé et dont la demande risque de fortement augmenter (de 50 à 100% d'ici 2050).
- Une perte constatée de la **biodiversité**.

¹ Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition, « Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables », rapport du HLPE, 2014, Rome.

² European Environment Agency, *op. cit.*

³ Commission européenne, Rubrique « Environment », Sustainable Food.

Dans ce contexte, quelle définition donner à la notion d'alimentation durable ? Selon la Commission européenne :

« There are many different views as to what constitutes a 'sustainable' food system, and what falls within the scope of the term 'sustainability'. Strictly speaking sustainability implies the use of resources at rates that do not exceed the capacity of the Earth to replace them. For food, a sustainable system might be seen as encompassing a range of issues such as security of the supply of food, health, safety, affordability, quality, a strong food industry in terms of jobs and growth and, at the same time, environmental sustainability, in terms of issues such as climate change, biodiversity, water and soil quality⁴. »⁵

- Commission européenne

Malheureusement actuellement, **de nombreux systèmes de production alimentaire ne respectent pas les limites de production de la Terre**. La volatilité des prix, la restriction d'accès et l'interdépendance des marchés mondiaux et le dérèglement climatique rendent l'accès à la nourriture de plus en plus incertain, notamment chez les populations les plus marginalisées et défavorisées.

Cette étude réalisée dans le cadre du projet européen *Training for Sustainable Food System Development – T4F* dresse, dans un premier temps, le **corpus législatif européen** en matière d'alimentation durable. Conscients de l'impossibilité d'être pleinement exhaustifs, nous avons choisi cinq lignes directrices pour appréhender cette problématique : la politique agricole commune (PAC) et l'agroécologie, la politique alimentaire, le gaspillage alimentaire, le soutien aux initiatives locales et l'éducation au développement durable.

Ensuite, nous avons ciblé **cinq États membres** : la Belgique, l'Espagne, l'Italie, la France et la Suède. Pour chacun d'entre eux, nous avons présenté le cadre législatif suivant la structure choisie pour aborder le corpus européen. Nous avons également identifié deux ou trois **bonnes pratiques** dans chacun de ces pays. Celles-ci sont inspirantes pour la suite de notre projet mais aussi pour chaque citoyen. **L'alimentation durable représente un enjeu actuel majeur et crucial : comprendre pour agir, il est temps de faire (re)vivre notre assiette pour la sauvegarde de notre planète.**

⁴ Commission européenne, Rubrique « Environment », *op. cit.*

⁵ Traduction de l'auteur.e : « Il existe de nombreux points de vue sur ce qui constitue un système alimentaire « durable » et sur ce qui entre dans le spectre du terme « durabilité ». Strictement parlant, la durabilité implique l'utilisation de ressources n'excédant pas la capacité de la Terre à les remplacer. Pour l'alimentation, un système durable peut être considéré comme englobant toute une série de questions telles que la sécurité alimentaire, la santé, la sécurité, l'accessibilité, la qualité, une industrie alimentaire forte en termes d'emplois et de croissance et, en même temps, la durabilité, relativement au changement climatique, à la biodiversité, à la qualité de l'eau et du sol. »

I. LE CONTEXTE EUROPÉEN

Au centre des préoccupations citoyennes du 21^e siècle, la protection de l'environnement est aussi au cœur des Traités, base fondatrice de l'Union européenne :

« La politique de l'Union dans le domaine de l'environnement contribue à la poursuite des objectifs suivants :

- la préservation, la protection et l'amélioration de la qualité de l'environnement,*
- la protection de la santé des personnes,*
- l'utilisation prudente et rationnelle des ressources naturelles,*
- la promotion, sur le plan international, de mesures destinées à faire face aux problèmes régionaux ou planétaires de l'environnement, et en particulier la lutte contre le changement climatique »⁶*

- Article 191 - TFUE

En 1992, la première Convention-cadre des Nations Unies est organisée et souligne la prise de conscience générale de la nécessité de lutter contre les dérèglements climatiques. Petit à petit, l'alimentation arrive au cœur de la problématique environnementale avec, en janvier 2000, le premier livre blanc sur la sécurité alimentaire⁷.

Protection de l'environnement et alimentation sont désormais deux problématiques indissociables. En témoigne le 7^e programme d'action communautaire pour l'environnement (PAE) entré en vigueur en 2013 et qui a parmi ses principaux objectifs : « protéger, conserver et améliorer le capital naturel de l'Union » et « faire de l'Union une économie efficace dans l'utilisation des ressources, verte, compétitive et à faibles émissions de CO₂ ». En ce sens, il recommande que « des modifications structurelles de la production, des technologies et de l'innovation ainsi que des modes de consommation et de vie aient réduit l'impact global sur l'environnement de la production et de la consommation, notamment dans les secteurs de l'alimentation, du logement et de la mobilité »⁸.

Désormais adoptés par l'Union européenne, les objectifs de développement durable (ODD) à l'horizon 2030 témoignent de la volonté européenne et internationale d'œuvrer pour la planète. Différents ODD peuvent être liés à l'alimentation⁹ :

- **ODD 2 : « Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable ».** Les objectifs de la Politique agricole commune (PAC) -« production alimentaire viable », « gestion durable des ressources naturelles », « développement territorial équilibré » - et la promotion d'activités de pêche et d'aquaculture durables via la politique commune de la pêche sont ici essentiels¹⁰.
- **ODD 12 : « Établir des modes de consommation et de production durables »** prévoit de réduire le gaspillage alimentaire de 50% par habitant « au niveau du commerce de détail et du consommateur » ainsi que diminuer « les pertes alimentaires tout au long des chaînes de production

⁶ TFUE, Article 191.

⁷ Estelle Huchet, Audrey Bureau, « Quelle politique alimentaire pour l'Union européenne ? », *Pour la Solidarité*, Octobre 2015.

⁸ Parlement européen, Conseil, « Bien vivre, dans les limites de notre planète », Décision n°1386/2013/UE relative à un programme d'action général de l'Union pour l'environnement à l'horizon 2020, 20 novembre 2013.

⁹ European Environment Agency, "Food in a green light. A systems approach to sustainable food", EEA Report, n°16/2017.

¹⁰ Commission européenne, « Prochaines étapes pour un avenir européen. Action européenne en faveur de la durabilité », Communication, COM(2016) 739 final, 22 novembre 2016.

et d'approvisionnement »¹¹. Concernant l'implémentation de cet ODD, les actions prévues par la Commission ciblent les modes de consommation et l'économie circulaire¹². Si le plan d'action européen en matière d'économie circulaire a été approuvé, nous verrons qu'il reste insatisfaisant concernant le secteur de l'alimentation.

- **ODD 14 : « Conserver et exploiter de manière durable les océans et les mers aux fins du développement durable »** et **ODD 15 : « Préserver et restaurer les écosystèmes terrestres, en veillant à les exploiter de façon durable, gérer durablement les forêts, lutter contre la désertification, enrayer et inverser le processus de dégradation des sols et mettre fin à l'appauvrissement de la biodiversité »**. Concernant ces deux derniers ODD, des directives existent et visent à protéger les écosystèmes comme les directives « Oiseaux » et « Habitats ». Cependant, le corpus législatif existant est insuffisant pour atteindre les objectifs fixés comme limiter la dégradation de la biodiversité d'ici à 2020¹³.

Face à l'urgence climatique et à la demande des consommateurs et des producteurs à la recherche de biens de consommation respectueux de la santé de l'humain et des ressources de la planète, il est temps que les décideurs européens envisagent concrètement une politique alimentaire durable. Dans ce contexte, l'Union européenne a fait de l'alimentation un vecteur important de son action et un secteur-clé dans la lutte contre les dérèglements climatiques¹⁴. Différents textes peuvent être mis en évidence, nous proposons ci-dessous les plus pertinents.

Liste non-exhaustive de textes européens témoignant de l'importance de l'alimentation durable

Commission européenne, « Europe 2020 : Une stratégie pour une croissance intelligente, durable et inclusive », Communication, COM(2010) 2020, 3 mars 2010.

Parlement européen, « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne », Rapport, Novembre 2011.

Commission européenne, « Feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources », Communication, COM(2011) 571 final, Septembre 2011.

CESE, « La contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires », Avis d'initiative, 2013.

Parlement européen, Conseil, « Bien vivre, dans les limites de notre planète », Décision n°1386/2013/UE relative à un programme d'action général de l'Union pour l'environnement à l'horizon 2020, 20 novembre 2013.

Commission européenne, « Vers une économie circulaire : programme « zéro déchet » pour l'Europe », Communication, 2014.

CESE, « Vers des systèmes alimentaires durables », Avis exploratoire, 26 mai 2016.

Conseil de l'Union européenne, « Pertes et gaspillages alimentaires », Conclusions du Conseil, 28 juin 2016.

Commission européenne, « Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale », Fiche d'information, Novembre 2016.

Parlement européen, « Initiative relative à l'efficacité de l'utilisation des ressources : réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire », Résolution, 16 mai 2017.

¹¹ Commission européenne, « Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale », Fiche d'information, 28 novembre 2016.

¹² Commission européenne, « Prochaines étapes pour un avenir européen. Action européenne en faveur de la durabilité », *op. cit.*

¹³ Commission européenne, « Prochaines étapes pour un avenir européen. Action européenne en faveur de la durabilité », *ibidem.*

¹⁴ Commission européenne, « Feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources », Communication, COM(2011) 571 final, Septembre 2011.

Commission européenne, « L'avenir de l'alimentation et de l'agriculture », Communication, COM(2017) 713 final, 29 novembre 2017.

CESE, « La contribution de la société civile au développement d'une politique alimentaire globale dans l'UE », Avis d'initiative, Décembre 2017.

Parmi tout ce corpus législatif, seule la décision du Parlement européen et du Conseil est contraignante. Les autres textes font parties de ce qu'on appelle le « soft law », un droit non-contraignant devant simplement orienter les autorités publiques dans leurs actions.

1. DE LA POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE (PAC) À L'AGROÉCOLOGIE ?

La PAC poursuit, depuis sa création en 1962, **deux objectifs principaux** : « *renforcer la productivité de l'agriculture afin de garantir aux consommateurs une offre stable de denrées alimentaires à un prix abordable* » et « *assurer un niveau de vie décent aux agriculteurs européens* ». Parallèlement, la PAC doit pouvoir répondre aux **besoins sociétaux** actuels tels que la protection de l'environnement, permettre aux citoyens du monde un accès à une alimentation saine et viable et garantir une « *économie rurale dynamique* »¹⁵.

28 États membres, 11 millions d'exploitations agricoles, 22 millions de travailleurs agricoles, 44 millions d'emplois générés par les secteurs alimentaires et agricoles : l'agriculture et la production alimentaire nécessitent un encadrement et un cadre européen de qualité, rôle tenu par la PAC¹⁶.

Le but initial de la PAC étant de garantir des denrées alimentaires stables et démocratiques à tous les citoyens européens, celle-ci a rapidement conduit les agriculteurs à produire en grande quantité, rejoignant ainsi les dogmes du paradigme productiviste¹⁷.

Pour pallier à ces dérives qui ne rencontrent plus les demandes actuelles, **la PAC a été réformée plusieurs fois**. En 1992, l'action de « soutien aux prix » s'oriente vers un « soutien aux producteurs » (paiements directs) et dès 1999, le second pilier « développement rural » est ajouté à la PAC. Avec la réforme de 2003, les agriculteurs sont désormais rémunérés à l'hectare et plus en fonction de leur quantité de production. Un **soutien à l'agriculture biologique** est maintenant possible mais dépend du choix des États membres et accentue la dichotomie agriculture intensive / agriculture biologique, au détriment de l'agroécologie¹⁸. La réforme de 2013 « *vise à renforcer la compétitivité du secteur, à promouvoir l'agriculture durable et l'innovation, à soutenir la création d'emplois et la croissance dans les zones rurales, et à faire porter les aides financières sur l'utilisation productive des sols* ». Cette dernière réforme vise à faire de l'UE un vecteur de transition face aux enjeux de demain et garantit des **aides plus écologiques** dans le contexte de la **Stratégie 2020** soutenant une croissance intelligente, durable et inclusive¹⁹. Prévoyant des engagements conséquents de la part des États membres, en pratique les retombées de cette réforme sont décevantes, se limitant à la préservation d'une diversité des cultures.

¹⁵ Commission européenne, « La politique agricole commune (PAC) de l'UE au cœur de l'alimentation, de la vie rurale et de l'environnement », Comprendre les politiques de l'Union européenne – Agriculture, dernière mise à jour décembre 2016.

¹⁶ Commission européenne, « La politique agricole commune (PAC) de l'UE au cœur de l'alimentation, de la vie rurale et de l'environnement », *op. cit.*

¹⁷ Ronan Lasbleiz, « Agroécologie et politiques publiques en Europe », Pour la Solidarité, Octobre 2015.

¹⁸ Ronan Lasbleiz, *ibidem*.

¹⁹ Commission européenne, « La politique agricole commune (PAC) de l'UE au cœur de l'alimentation, de la vie rurale et de l'environnement », *op. cit.*

Les différentes réformes de la PAC permettent un « **verdissement de la PAC** » : désormais 30% des aides vont à des pratiques agro-environnementales plus vertes dont le non-respect peut entraîner des amendes. 2013 signe également une certaine « **renationalisation** » de la PAC puisque la marge de manœuvre laissée aux États membres est plus importante. À titre d'exemple, un pays peut injecter 15% de l'enveloppe régionale pour le développement rural à des aides directes aux producteurs (et inversement)²⁰. Une **consultation publique** organisée début 2017 et intitulée « **Modernisation et simplification de la PAC** » a d'ailleurs mis en évidence que beaucoup estiment les instruments actuels insuffisants pour répondre aux défis environnementaux et climatiques auxquels l'Europe et le monde font face²¹.

« Si l'environnement est dégradé par une utilisation trop intensive des terres, une utilisation déraisonnée de produits dangereux pour la santé et l'environnement, alors la sécurité alimentaire des consommateurs est mise en cause. La préservation de l'environnement, de la biodiversité et des paysages européens passe par la mise en place et le soutien à une agriculture plus écologique. »²²

À distinguer de l'agriculture biologique, l'**agroécologie** apporte des clés de réponses intéressantes aux préoccupations citoyennes et des agriculteurs puisqu'allant dans le sens d'une production alimentaire plus juste et respectueuse de l'humain et de l'environnement²³. Notons que la distinction entre agriculture biologique et agroécologie n'est pas encore claire dans tous les pays membres, certains parlant de l'une pour signifier l'autre.

Alternative innovante et durable, et mise en évidence par le CESE²⁴ et le Conseil de l'UE²⁵ en 2016, l'agroécologie peut être définie comme « *une approche scientifique interdisciplinaire qui questionne les travaux d'agronomie déterminants dans la mise en place de l'agriculture productiviste. [...] l'agroécologie fait en plus appel aux sciences sociales et à l'écologie. [...] un mouvement social qui émane d'une critique de la modernisation de l'agriculture* ». La question à laquelle l'agroécologie tente de répondre est celle-ci : « **Comment organiser autrement les systèmes alimentaires face à la diversité et à la multiplicité des enjeux et objectifs alimentaires, environnementaux, et sociaux ?** ». Comme l'économie circulaire, les techniques d'agroécologie se dessinent sur le long terme et tiennent compte du cycle de vie complet des produits²⁶.

À l'heure où l'image des agriculteurs est ternie par des scandales sanitaires et autres, l'agroécologie travaille à **revaloriser socialement la fonction d'agriculteur** et à **réinsuffler une dynamique positive dans le monde rural** : un travail plus juste, des produits de meilleure qualité et démocratiques, et le respect de l'environnement²⁷.

Un autre point fort de l'agroécologie est qu'elle ne nécessite **aucune modernisation préalable** et est donc une **pratique intéressante et efficace tant dans les pays du Nord que du Sud**. Ces différences Nord-Sud dans les pratiques agricoles sont ignorées par la PAC dans son état actuel mais l'agroécologie permet d'y répondre²⁸.

Une législation plus en phase avec les pratiques agroécologiques serait pertinente. De même que les **autorités publiques** ont soutenu la mise en place de l'agriculture intensive, il est nécessaire qu'elles **accompagnent la transition vers d'autres modes de production**. La dernière réforme de la PAC est

²⁰ Ronan Lasbleiz, *op. cit.*

²¹ Commission européenne, « L'avenir de l'alimentation et de l'agriculture », Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des Régions COM(2017) 713 final, 29 novembre 2017.

²² Louise Rouquette, « Politique agricole commune et sécurité alimentaire », *Pour la Solidarité*, mars 2018.

²³ Ronan Lasbleiz, *op. cit.*

²⁴ CESE, « Vers des systèmes alimentaires durables », Avis exploratoire, 26 mai 2016.

²⁵ Conseil de l'Union européenne, « Pertes et gaspillages alimentaires », Conclusions du Conseil, 28 juin 2016.

²⁶ Ronan Lasbleiz, *op. cit.*

²⁷ Ronan Lasbleiz, *ibidem*

²⁸ Ronan Lasbleiz, *ibidem*.

une maigre avancée en ce sens. De plus, l'agriculture biologique est reconnue par un label européen mais pas l'agroécologie, ce qui entraîne une confusion chez le consommateur²⁹.

2. POUR UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE GLOBALE

En septembre 2014, le CIWF France a publié un rapport intitulé « *Une politique durable pour l'Europe. Nourrir les hommes, préserver l'environnement, notre santé et les animaux* » ambitionnant de combler le manque d'une publication européenne officielle sur l'alimentation durable. Ce rapport est critique envers la Politique agricole commune jusqu'à son appellation. Pour le CIWF, parler de politique « agricole » revient à considérer l'agriculture et l'élevage comme l'unique aspect du système alimentaire européen. Le rapport plaide pour la dénomination « Politique agricole et alimentaire commune » qui soulignerait une volonté politique de répondre aux besoins de la société dans son ensemble et non plus seulement à ceux de la communauté agricole. Cette politique alimentaire devra être une **politique intégrée** répondant à **différents critères**³⁰ :

- La sécurité alimentaire ;
- Des aliments nutritifs ;
- Des régimes alimentaires sains ;
- L'efficacité des ressources ;
- L'amélioration de la qualité et de l'utilisation des sols arables ;
- L'utilisation responsable de l'eau ;
- La protection et la restauration de la biodiversité ;
- La réduction des émissions de gaz à effet de serre dans le secteur de l'alimentation ;
- Une consommation durable ;
- Le respect du bien-être animal.

Cette nécessité de voir se développer une **politique alimentaire globale européenne** est également mise en avant par le **CESE** qui, dans un avis d'initiative de décembre 2017, indique certaines mesures à suivre :

- Valoriser « *l'importance nutritionnelle et culturelle de l'alimentation* » et renforcer les liens entre producteurs et consommateurs tout en garantissant l'agriculture comme un secteur viable pour les producteurs ;
- Soutenir les initiatives locales ;
- Mettre en place un « *plan d'action sur l'alimentation durable* » qui respecterait les ODD ;
- Envisager la création d'une « *direction générale de l'alimentation* » responsable des politiques et de la législation.

Le CESE note également l'importance du comportement des consommateurs qui doivent développer une « *attitude citoyenne et responsable* », soutenue par une réforme de l'étiquetage des denrées alimentaires³¹.

Actions de l'Union européenne : leviers et freins

S'alignant sur la demande croissante des citoyens de faire de l'alimentation durable un domaine d'action prioritaire, l'Union européenne s'est doucement mise en marche. Certains textes peuvent être mis en exergue³² :

²⁹ Ronan Lasbleiz, *ibidem*.

³⁰ CIWF France, « Une politique durable pour l'Europe. Nourrir les hommes, préserver l'environnement, notre santé et les animaux », Septembre 2014.

³¹ CESE, « L'Union européenne a besoin d'une politique alimentaire globale », Press release, 7 décembre 2017.

³² Commission européenne, Rubrique « Environment », *op. cit.*

1. Adoptée en 2010, la **stratégie Europe 2020 pour une utilisation efficace des ressources** cherche à développer des alternatives aux systèmes de production actuels (moins d'intrants, moins de déchets, amélioration des processus de production et des méthodes de gestion, etc.)³³.
2. La **feuille de route pour une Europe utilisant efficacement les ressources** indique que les ressources naturelles sont fragilisées par la croissance démographique et place le secteur de l'alimentation comme étant une priorité. Elle donne des clés d'action pour la mise en œuvre d'une économie européenne plus durable à l'horizon 2050 : améliorer les produits et changer les modes de consommation, promouvoir une production efficace, transformer les déchets en ressources, etc.³⁴.
3. Seul texte contraignant, la décision n°1386/2013/UE du Parlement européen et du Conseil du 20 novembre 2013 relative à un **programme d'action général de l'Union pour l'environnement à l'horizon 2020** « Bien vivre, dans les limites de notre planète ». Bien vivre, assurer la sécurité alimentaire et le bien-être de tous les citoyens du monde ; dans les limites de notre planète, respecter la santé de notre écosystème.
4. En 2013, la Commission européenne a lancé une **consultation publique sur l'agriculture biologique** où différents aspects ont été abordés, allant des OGM aux règles d'étiquetage. Les répondants ont mis en avant une volonté forte et commune de voir la législation européenne renforcée en matière d'agriculture durable³⁵.
5. Une série d'avis du Parlement européen et du Comité économique et social européen (CESE), comme cet avis du CESE datant de 2016 « **Des systèmes alimentaires plus durables** ». Dans cet avis, le CESE « invite la Commission européenne et les États membres à élaborer une politique européenne claire et un plan d'action permettant de mettre en place un système alimentaire durable, résilient, sain, juste et respectueux du climat, qui encourage la coopération et la compréhension mutuelle entre toutes les parties prenantes tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire » et plaide pour « l'éducation alimentaire dans les programmes scolaires ». Plus généralement, le CESE soutient la mise en œuvre d'une politique alimentaire globale construite par une réflexion interdisciplinaire rassemblant les différents niveaux de pouvoir et identifie six domaines d'intervention pour la transition vers un système alimentaire durable :
 - « Promouvoir une production alimentaire plus efficace dans l'utilisation des ressources et résiliente face au changement climatique » notamment via le changement du mode de production ;
 - « Favoriser la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire » par la promotion de l'économie circulaire, la hiérarchisation des déchets et la valorisation d'alternatives comme les dons alimentaires mais aussi via la sensibilisation et l'éducation des consommateurs ;
 - « Renforcer le lien entre les systèmes alimentaires et les stratégies concernant le changement climatique » ;
 - « Promouvoir des régimes alimentaires plus sains et plus durables » par la publicité de l'alimentation durable, une meilleure information quant à « la valeur réelle de la nourriture » et non pas seulement la valeur marchande ainsi que le renforcement et la clarification des normes d'étiquetage des aliments ;
 - « Développer le socle de connaissances et mobiliser la recherche et l'innovation » ;

³³ Commission européenne, « Europe 2020 : Une stratégie pour une croissance intelligente, durable et inclusive », Communication, COM(2010) 2020, 3 mars 2010.

³⁴ Commission européenne, « Feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources », *op. cit.*

³⁵ Commission européenne, "Report on the results of the public consultation on the review of the EU policy on organic agriculture conducted by the directorate general for agriculture and rural development", septembre 2013.

- « *Lutter contre les maladies animales et végétales afin d'augmenter la solidité du système alimentaire* ».

Si ces textes européens ont le mérite d'exister, seul le programme d'action général de l'Union pour l'environnement est contraignant. Comment expliquer la difficulté qu'a l'Union européenne à s'engager vers une politique alimentaire intégrée ?

Une première explication figure dans des **obstacles structurels**³⁶ :

- Des fortes inégalités persistent entre les acteurs du système alimentaire dans sa forme actuelle, tant concernant les producteurs (géants agroalimentaires vs. petits producteurs locaux) que les consommateurs (fort vs. faible pouvoir d'achat).
- Faible implication des acteurs publics face à la pression des lobbies du secteur agroalimentaire et dans le contexte général d'avènement de la libéralisation du marché et des règles de libre concurrence.

À ces obstacles structurels, s'ajoute un contexte international contraint et des **obstacles conjoncturels**³⁷ :

- Des flux d'échanges alimentaires disparates : l'Amérique centrale et du Sud et l'Europe sont respectivement le premier et deuxième principaux exportateurs de nourriture, tandis que l'Afrique, dont le potentiel est sous-exploité et où la coopération régionale est très faible, ne participe qu'à hauteur de 4% aux exportations mondiales de produits agricoles, ne permettant pas l'indépendance alimentaire du continent.
- Certains pays, notamment en Afrique, restent instables sur les plans politique et social et fortement dépendants des aides publiques.

À défaut d'un cadre européen, il existe le **Global Strategic Framework for Food & Nutrition** développé par le comité sur la sécurité alimentaire mondial et indiquant la marche à suivre pour l'**implémentation de politiques nationales**³⁸. Mais l'absence d'une politique alimentaire commune est un réel **manque dans la législation européenne**. Actuellement, production et consommation de denrées alimentaires dépendent d'une **multitude de politiques** : agriculture, sécurité alimentaire, santé publique, commerce, protection de l'environnement, climat et énergie, cohésion économique et sociale, développement rural et international ou encore emploi et éducation. Ce cloisonnement politique et le manque de liens entre initiatives locales et politiques publiques ne permettent pas de répondre aux préoccupations citoyennes³⁹.

Malgré la difficulté de voir émerger une politique alimentaire commune, due principalement à un **manque de gouvernance participative et intégrée** et à des **disparités politiques, sociales et culturelles** entre les États membres, des **alternatives** -notamment locales- existent et démontrent qu'il est possible de manger mieux tout en prenant soin de la Planète et de ses ressources⁴⁰.

3. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un angle d'attaque primordial pour une alimentation plus durable et pourtant, il n'existe **pas de définition officielle et consensuelle du gaspillage alimentaire**

³⁶ Commission européenne, Rubrique « Environnement », *op. cit.*

³⁷ Commission européenne, Rubrique « Environnement », *ibidem.*

³⁸ Estelle Huchet, Audrey Bureau, « *op. cit.* ».

³⁹ iPES FOOD, « Vers une politique alimentaire commune pour l'Union européenne », Concept note.

⁴⁰ Estelle Huchet, Audrey Bureau, *op. cit.*

malgré la demande formulée plusieurs fois par le Parlement européen, le CESE et le Conseil de l'UE à la Commission européenne⁴¹.

1. Une définition parfois avancée est la suivante : « *Les pertes et le gaspillage alimentaires peuvent être définis comme le fait de jeter ou de détruire toute denrée initialement destinée à la consommation humaine, quel que soit le stade de la chaîne alimentaire, de la ferme au consommateur (à l'exclusion des produits à usage non alimentaire)* ». Si celle-ci a le mérite d'exister, elle est incomplète car elle ne tient pas compte des **sous-produits non comestibles**.
2. Il en va de même pour la définition proposée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) indiquant que « *les pertes alimentaires s'observent au début de la chaîne, tandis que le gaspillage alimentaire est enregistré à la fin de la chaîne* »⁴².
3. Plus récemment, le Parlement européen a proposé la définition suivante du gaspillage alimentaire : « *Les aliments destinés à la consommation humaine, dans un état consommable ou non, retirés de la chaîne de production ou d'approvisionnement, y compris au stade de la production primaire, de la transformation, de la fabrication, du transport, du stockage, de la distribution et du consommateur final, à l'exception des pertes de la production primaire* »⁴³.

Le gaspillage alimentaire, comme le rappelle le Parlement européen⁴⁴ et la FAO⁴⁵, est une **problématique mondiale** qui est perceptible à **chacune des étapes de la chaîne alimentaire**. Chaîne alimentaire que l'on peut par ailleurs diviser en cinq étapes : production agricole, gestion et stockage, transformation, distribution et consommation.

D'un pays à l'autre, d'un maillon de la chaîne alimentaire à l'autre et en fonction du produit considéré, les causes du gaspillage alimentaire varient. Si les **Européens** gaspillent entre **95 et 115 kg** de nourriture par an, en **Afrique subsaharienne**, ce ratio est de **6 à 11 kg**. Le gaspillage en ce qui concerne la récolte et le stockage est généralement dû à des méthodologies obsolètes ou mal maîtrisées, souvent dans des pays en développement, tandis que le gaspillage alimentaire en fin de processus, à l'étape « consommation » fait suite à une surproduction, notamment dans les pays industrialisés⁴⁶. Plus précisément, en Europe, 88 millions de tonnes de nourritures sont gaspillées (70% dans le secteur des ménages, de la restauration et du commerce de détail et 30% dans le secteur de la production et de la transformation)⁴⁷. Il s'agit de **20% de la totalité de la production alimentaire** qui est jetée à la poubelle et 143 milliards d'euros de pertes⁴⁸. La surproduction de denrées alimentaires a de graves **conséquences sur l'environnement**, notamment concernant les émissions de CO₂⁴⁹ mais peut également avoir des **répercussions socio-économiques** sachant que 800 millions de personnes dans le monde souffrent de la faim⁵⁰ et que la transformation de produits alimentaires en déchets est un manque à gagner pour les entreprises⁵¹.

⁴¹ Parlement européen, Commission de l'agriculture et du développement rural, « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne », 2011/2175(INI), Rapport, 30.11.2011 ; CESE, « La contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires », Avis d'initiative, 2013 ; Conseil de l'Union européenne, « Pertes et gaspillages alimentaires », Conclusions du Conseil, 28 juin 2016 ; Parlement européen, « Initiative relative à l'efficacité de l'utilisation des ressources : réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire », Résolution, 16 mai 2017.

⁴² CESE, « La contribution de la société civile à la prévention et à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire », Position Paper, Janvier 2015.

⁴³ Parlement européen, « Initiative relative à l'efficacité de l'utilisation des ressources : réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire », Résolution, 16 mai 2017.

⁴⁴ Parlement européen, Commission de l'agriculture et du développement rural, « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne », 2011/2175(INI), Rapport, 30.11.2011.

⁴⁵ FAO, « Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention », 2011, Rome.

⁴⁶ Parlement européen, Commission de l'agriculture et du développement rural, *op. cit.*

⁴⁷ Conseil de l'Union européenne, « Pertes et gaspillages alimentaires », Conclusions du Conseil, 28 juin 2016.

⁴⁸ Commission européenne, « Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale », Fiche d'information, Novembre 2016.

⁴⁹ Parlement européen, Commission de l'agriculture et du développement rural, *op. cit.*

⁵⁰ Commission européenne, « Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale », *op. cit.*

⁵¹ Parlement européen, Commission de l'agriculture et du développement rural, *op. cit.*

Face à l'ampleur du phénomène et ses conséquences, **différents textes européens** abordent la problématique du gaspillage alimentaire.

En 2011, dans la **feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation de ses ressources**, la Commission européenne prévoit que d'ici 2020, « *les déchets seront gérés comme des ressources* » et que le « *volume de déchets produit par habitant sera en diminution* » tout en envisageant une « *réduction de 20% de l'utilisation des ressources dans la chaîne alimentaire* » ainsi qu'une réduction de 50% du gaspillage alimentaire⁵². Dans son plan d'action, la Commission prévoit également de mettre en place une méthodologie commune pour chiffrer le gaspillage alimentaire⁵³, volonté réaffirmée en 2016⁵⁴. Dans la continuité ces ambitions, en 2016, le Conseil de l'UE appelle la Commission à prendre en compte les conclusions du projet européen FUSIONS qui dresse les bases de cette méthodologie⁵⁵.

La même année, le Parlement européen met en évidence les **bénéfices** que les Européens et le monde tireraient d'une réduction du gaspillage alimentaire : meilleure gestion des ressources naturelles, lutte contre la sous et malnutrition. Le Parlement plaide pour une **approche intégrée** de réduction du gaspillage impliquant tous les acteurs de la chaîne alimentaire et requiert que cette problématique devienne une priorité de l'agenda politique, appelant la Commission européenne, le Conseil et les États membres à **soutenir les initiatives locales** et à **sensibiliser les citoyens** aux enjeux sociaux, humains et environnementaux liés au gaspillage alimentaire⁵⁶.

En 2013, le CESE met en évidence le **paradoxe** suivant : le gaspillage alimentaire est important alors que **les aides alimentaires manquent de ressources**, l'Europe surproduit alors que 79 millions de ses citoyens vivent sous le seuil de pauvreté. Le CESE appelle ainsi la Commission et les États membres à valoriser les banques alimentaires comme maillon important pour éviter le gaspillage tout en aidant les plus démunis⁵⁷. Dans son **plan d'action** présenté en 2016, la Commission européenne affirme aller dans ce sens et vouloir mettre à jour la législation européenne quant aux dons alimentaire et la valorisation de certaines denrées pour en faire de la nourriture pour animaux⁵⁸.

Dans ce même texte de 2016, la Commission européenne indique prévoir la mise en place d'une **plateforme européenne d'échanges de bonnes pratiques**⁵⁹. En ce sens, le Conseil de l'UE, toujours en 2016, appelle la Commission et les États membres à agir ensemble et à s'inspirer de bonnes pratiques pour sensibiliser les citoyens et agir efficacement sur le gaspillage alimentaire⁶⁰. Aujourd'hui, cette plateforme a vu le jour, réunissant 70 parties prenantes (33 entités publiques et 37 entités privées)⁶¹.

La même année, le CESE met en exergue la « **responsabilité partagée par tous les acteurs de la chaîne alimentaire** » que représentent « *la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire* » et plaide pour la **hiérarchisation des déchets**⁶².

Dans l'ensemble, **les institutions européennes appellent la Commission à renforcer son corpus législatif en matière de gaspillage alimentaire, en mettant par exemple en place des mesures concrètes visant à réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025**⁶³. Le Parlement questionne

⁵² Commission européenne, « Feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources », Communication, COM(2011) 571 final, Septembre 2011.

⁵³ Commission européenne, « Feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources », *op. cit.*

⁵⁴ Commission européenne, « Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale », *op. cit.*

⁵⁵ Conseil de l'Union européenne, « Pertes et gaspillages alimentaires », *op. cit.*

⁵⁶ Parlement européen, Commission de l'agriculture et du développement rural, *op. cit.*

⁵⁷ CESE, « La contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires », *op. cit.*

⁵⁸ Commission européenne, « Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale », *op. cit.*

⁵⁹ Commission européenne, « Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale », *ibidem*.

⁶⁰ Conseil de l'Union européenne, « Pertes et gaspillages alimentaires », *op. cit.*

⁶¹ Commission européenne, « Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale », *op. cit.*

⁶² CESE, « Vers des systèmes alimentaires durables », *op. cit.*

⁶³ Parlement européen, Commission de l'agriculture et du développement rural, *op. cit.*

aussi la possibilité d'**introduire la thématique dans la PAC**⁶⁴, celle-ci devant aider les agriculteurs à gérer leur production et ainsi éviter le gaspillage alimentaire, notamment en « *stimulant les meilleures pratiques de production et de transformation* » et « *en soutenant les initiatives qui transforment le schéma de consommation traditionnel 'produire-utiliser-jeter' en une bioéconomie circulaire* »⁶⁵. En 2013 d'ailleurs, le Parlement et le Conseil votent le **7^e programme d'action général de l'UE** -seule décision contraignante citée ici- et appellent à la mise en place d'une « *économie innovante et circulaire, qui ne connaît pas de gaspillage et dans laquelle les ressources naturelles sont gérées de manière durable et la biodiversité est préservée, estimée et restaurée de telle sorte à renforcer la résilience de notre société* »⁶⁶. En 2014, la Commission européenne réaffirme son intérêt pour l'**économie circulaire** et dénonce le caractère obsolète du modèle économique linéaire « prendre-faire-consommer et jeter » qui ne garantit plus la compétitivité de l'UE. Accordant de l'importance à toutes les étapes du cycle de vie des produits, les principes de l'économie circulaire garantissent la conservation de « *la valeur ajoutée dans les produits aussi longtemps que possible et éliminent les déchets* ». **Ce changement de paradigme économique induit des changements** au sein-même de la chaîne de valeur mais aussi dans les modèles d'entreprises et les comportements des consommateurs. La Commission insiste sur la nécessité de « boucler la boucle » pour éviter le gaspillage, notamment alimentaire et annonce qu'elle simplifiera la **législation sur les déchets**⁶⁷.

Mais si les ambitions de la Commission européenne et des autres institutions sont claires et prometteuses, quand il s'agit de les retranscrire dans le droit européen et de les rendre contraignantes, **les résultats sont décevants**. Comme le démontre le **Pack « Économie circulaire »** adopté en décembre 2017 et indiquant la révision de six directives dont la directive-cadre de 2008 (directive obligeant les États membres à mettre en place des plans de gestion des déchets) et qui ne présente **aucune mesure contraignante concernant le gaspillage alimentaire**⁶⁸.

4. LE SOUTIEN AUX INITIATIVES LOCALES : UNE APPROCHE BOTTOM-UP ?

« [Le Parlement européen] invite les États membres à encourager et à soutenir les initiatives visant à promouvoir la production durable à petite et moyenne échelle liée à la consommation et aux marchés locaux et régionaux; reconnaît que les marchés locaux sont durables d'un point de vue environnemental et contribuent à la stabilité du secteur primaire; demande que la future politique agricole commune garantisse des financements suffisants pour encourager la stabilité du secteur primaire, par exemple via les ventes directes et les marchés locaux ainsi que toutes les mesures favorables à la promotion de la filière courte ou à kilomètre zéro⁶⁹. »

Comme mis en exergue ci-dessus, l'iPES FOOD dénonce le manque d'une politique alimentaire commune européenne et regrette des « politiques éparses ». Pour y remédier, ces experts de l'alimentation durable soulignent la **pertinence des initiatives locales comme modèles pour l'implémentation de politiques européennes efficaces et soutiens à la réforme de la PAC post-2020**⁷⁰.

⁶⁴ Parlement européen, « Initiative relative à l'efficacité de l'utilisation des ressources : réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire », Résolution, 16 mai 2017.

⁶⁵ Commission européenne, « L'avenir de l'alimentation et de l'agriculture », Communication, COM(2017) 713 final, 29 novembre 2017.

⁶⁶ Parlement européen, Conseil, « Bien vivre, dans les limites de notre planète », Décision n°1386/2013/UE relative à un programme d'action général de l'Union pour l'environnement à l'horizon 2020, 20 novembre 2013.

⁶⁷ Commission européenne, « Vers une économie circulaire : programme « zéro déchet » pour l'Europe », Communication, 2014.

⁶⁸ Stéphanie Senet, « Économie circulaire: l'UE fixe enfin ses nouveaux objectifs », *Journal de l'environnement*, 18 décembre 2017.

⁶⁹ Parlement européen, Commission de l'agriculture et du développement rural, *op. cit.*

⁷⁰ iPES FOOD, « Vers une politique alimentaire commune pour l'Union européenne », Concept note.

Permettant de **lutter contre les dérèglements climatiques** mais étant également **créateurs d'emplois**, les circuits courts sont en pleine expansion en Europe et ont comme grande caractéristique la proximité géographique et relationnelle. Ces initiatives ont des retombées positives pour l'individu, pour l'économie et pour la planète. Les circuits courts induisent un emploi de qualité, facilitent l'*empowerment* des producteurs, limitent l'usage d'intrants et favorisent la production biologique par rapport aux circuits longs.

Malgré **différents obstacles** à l'implémentation et l'expansion des circuits courts -repenser l'organisation du travail et ses objectifs, développement de nouvelles compétences, s'armer contre la concurrence de la moyenne et grande distribution, législation peu adaptée, coûts financiers élevés- les circuits courts sont une formidable **réponse à la nécessité de rendre nos systèmes alimentaires actuels plus durables**.

Repenser le métier de producteur sous-entend des **formations adaptées**. Si le **soutien des autorités publiques** est primordial, les **enjeux de l'éducation et de la formation** sont essentiels pour l'implémentation d'un système alimentaire durable en Europe⁷¹.

5. LES ENJEUX DE L'ÉDUCATION ET DE LA FORMATION

Selon l'UNESCO, l'éducation au développement durable (EDD) permet « *de relever les défis mondiaux actuels et futurs de façon constructive et créative et de bâtir des sociétés plus durables et plus résistantes* »⁷². Concrètement, l'EDD cherche à **intégrer les dimensions économique, sociale et environnementale du développement durable dans l'enseignement** suivant une pédagogie qui « *met l'accent sur des approches créatives et critiques, sur la capacité à penser à long terme, l'innovation, l'aptitude à faire face à l'incertitude et à résoudre des problèmes complexes* »⁷³. L'EDD vise non seulement à enseigner des sujets liés au développement durable de manière innovante, mais aussi à **inciter les apprenants à travailler à la transformation de nos sociétés**⁷⁴.

Au niveau international, la Stratégie de la CEE-ONU pour l'éducation en vue du développement durable, adoptée en 2005 lors d'une réunion à Vilnius encourage « *les États membres de la CEE à développer l'éducation en vue du développement durable et à l'intégrer dans toutes les disciplines pertinentes de l'enseignement scolaire ainsi que dans l'enseignement extrascolaire ou parallèle* »⁷⁵.

Du point de vue européen, en 2009, le Conseil de l'UE définit un **cadre commun en matière d'éducation sous la forme d'une méthode ouverte de coordination (MOC)** – un droit souple et non contraignant limitant le pouvoir de l'UE. La **stratégie « Éducation et Formation 2020 »** traduit la volonté de faire de l'Europe « *l'économie de la connaissance la plus compétitive et la plus dynamique du monde* » d'ici 2020⁷⁶. L'éducation et la formation deviennent ainsi des **moteurs de croissance économique où l'EDD n'est pas mentionnée explicitement**⁷⁷.

Néanmoins, depuis 2006, **l'EDD est incluse dans la stratégie de l'UE en faveur du développement durable** : « *l'éducation est indispensable pour promouvoir un changement de comportement et doter l'ensemble des citoyens des compétences essentielles qui sont nécessaires pour parvenir au développement durable* »⁷⁸. En 2010, le Conseil adopte des conclusions sur l'EDD témoignant du « **rôle**

⁷¹ Aurore Robinet, « Circuits courts alimentaires. Enjeux économiques et perspectives pour les territoires », Pour la Solidarité, Octobre 2015.

⁷² UNESCO, « Éducation au développement durable », <http://bit.ly/2i7LM2s>.

⁷³ UNESCO, Déclaration de Bonn, avril 2009.

⁷⁴ Veronika Von Wachter, « L'éducation au développement durable en Europe », Pour la Solidarité, Mars 2017.

⁷⁵ Commission économique des Nations unies pour l'Europe, Stratégie de la CEE pour l'éducation en vue du développement durable, mars 2005.

⁷⁶ Conseil de l'Union européenne, Education et Formation 2020, mai 2009.

⁷⁷ Veronika Von Wachter, *op. cit.*

⁷⁸ Conseil de l'Union européenne, Nouvelle stratégie de l'UE en faveur du développement durable, juin 2006.

déterminant de l'éducation » pour le développement durable. Le Conseil plaide pour faire de l'EDD un élément central dans les systèmes d'éducation nationaux, l'intégrant non pas en tant que « *matière distincte, mais plutôt [comme] un ensemble de principes et valeurs sous-jacents, tels que la justice, l'équité, la tolérance, la sobriété et la responsabilité* »⁷⁹. Malgré une prise de conscience croissante de l'enjeu que représente l'EDD ; au niveau de l'UE, **l'éducation peine à se détacher de sa finalité économique basée sur la connaissance**⁸⁰.

L'éducation au développement durable est un concept large. **Concernant, l'éducation à l'alimentation durable, peu de déclarations européennes ont été faites**. En 2013, le CESE plaide pour l'introduction de modules sensibilisant les apprenants au gaspillage dans les formations liées au secteur alimentaire⁸¹. Volonté réaffirmée en 2016 où le CESE insiste sur l'importance d'introduire l'éducation alimentaire dans les programmes scolaires⁸².

En 1992, à la suite de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement, le **concept des « Eco-Schools »** apparaît, d'abord au Danemark, en Allemagne, en Grèce et au Royaume-Uni. En 2003, le Programme des Nations unies pour l'environnement identifie les « Eco-Schools » comme étant un modèle pour l'éducation au développement durable⁸³. Le programme dispensé dans ces écoles vise plusieurs objectifs dont **enseigner et informer les élèves des problématiques liées à la durabilité mais aussi sensibiliser les citoyens aux solutions « collaboratives » et développer de nouvelles techniques, méthodologies et connaissances**⁸⁴.

Les établissements scolaires n'ont pas le monopole de l'éducation au développement durable. Les **centres de formation professionnelle**, les **coopératives** ou encore les **associations** sont nombreuses à dispenser des formations à l'environnement et plus précisément à l'alimentaire durable. En effet, l'alimentation est un secteur de formation performant en termes d'**insertion socioprofessionnelle**. Ajouter la composante « durable » à ces formations permettrait d'allier durabilité, employabilité et inclusion sociale, autant de préoccupations actuelles, citoyennes et européennes.

⁷⁹ Conseil de l'Union européenne, Conclusions du Conseil sur l'éducation au développement durable, 2010.

⁸⁰ Veronika Von Wachter, *op. cit.*

⁸¹ CESE, « La contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires », *op. cit.*

⁸² CESE, « Vers des systèmes alimentaires durables », *op. cit.*

⁸³ Eco-Schools, "Eco-Schools history".

⁸⁴ Eco-Schools, "Education principles".

II. EN BELGIQUE

1. ÉTAT DES LIEUX

Le secteur alimentaire est le secteur économique le plus important en Belgique quant aux emplois qu'il crée et sa contribution au PIB⁸⁵. Mais le système politique belge rend la lecture de la législation complexe.

- Le **gouvernement fédéral** est compétent en matière de **santé publique**.
- Les **Régions** sont compétentes concernant les **politiques environnementales**, les **politiques de santé** (médecine préventive et curative) et l'**agriculture**.
- Les **Communautés** sont, elles, compétentes en matière d'**enseignement**.

L'alimentation (durable)

Le **Plan Fédéral Nutrition Santé** (PFNS) promeut au niveau de l'ensemble de la Belgique une alimentation et un mode de vie sains dans le but de prévenir les maladies liées à une mauvaise alimentation et à un manque d'activité physique⁸⁶.

Par ailleurs, puisque l'accès à l'alimentation est un droit fondamental, un **projet de loi visant à instaurer « le droit à l'alimentation de qualité »** est en cours, celle-ci passant par la mise en place de systèmes alimentaires durables⁸⁷.

Au-delà de la politique de santé publique, les entités fédérées mettent également en place différentes politiques visant la diffusion et l'implémentation d'une alimentation durable.

Le 7 juillet 2016, le gouvernement wallon signe la deuxième **Stratégie Wallonne de Développement Durable**. Cette stratégie induit un plan d'action « *visant à rendre les modes de consommation et de production plus durables dans 3 domaines en particulier : l'alimentation, l'énergie et les ressources* ». Ce texte appelle notamment à « *définir les principes et critères de l'alimentation durable pour la Wallonie* » et à « *élaborer et inviter à signer une charte « alimentation durable » en Wallonie* », mais aussi à soutenir la coopération et l'échange de bonnes pratiques européennes ainsi que le développement de labels alimentaires européens. Dans l'ensemble, la Stratégie s'adresse à tous les maillons de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur et promet différentes actions comme promouvoir l'alimentation durable dans le secteur de l'horeca mais aussi de soutenir l'implémentation de potagers individuels et collectifs. La Stratégie ambitionne aussi de travailler à une plus grande cohérence de l'aide alimentaire et à la réduction des « *inégalités sociales en matière alimentaire* »⁸⁸.

Dans le cadre de cette Stratégie Wallonne de Développement Durable, un **projet de référentiel**⁸⁹ est réfléchi dans le but de rendre le système alimentaire wallon plus durable et compétitif. Ce projet va de pair avec la mise en place de **conseils multiacteurs de politiques alimentaires (CPA)**, par exemple

⁸⁵ Gouvernement wallon, « Développement durable. 2^e Stratégie wallonne », 7 juillet 2016.

⁸⁶ SPF Santé publique, « Le Plan Fédéral Nutrition Santé ».

⁸⁷ Plateforme de débat pour un accès à une alimentation de qualité, « Adopter une loi-cadre instaurant le droit à l'alimentation de qualité ».

⁸⁸ Gouvernement wallon, « Développement durable. 2^e Stratégie wallonne », 7 juillet 2016. .

⁸⁹ Ce projet devrait être adopté en avril 2018.

Good Food en Région bruxelloise, à Liège, à Gand et à Brugge⁹⁰. Ces CPA sont l'occasion pour les parties prenantes de discuter, collaborer et imaginer de futures initiatives locales.

La **Stratégie Good Food bruxelloise** a été adoptée par le gouvernement régional le 17 décembre 2015 et est aujourd'hui coordonnée par Bruxelles Environnement et la cellule agriculture du Service public régional de Bruxelles (SPRB). Prévue pour 5 ans (2016-2020), elle fait de l'alimentation un axe central de la dynamique urbaine, « *en l'abordant dans toutes ses dimensions, économiques, sociales et environnementales* » et s'articule selon deux axes : « mieux produire » et « bien manger ». Concrètement, les priorités de la Stratégie sont les suivantes :

- « *Le développement de la production alimentaire locale (Bruxelles et sa périphérie), dans une approche écologique et innovante, pour atteindre une autonomie de 30% en fruits et légumes à l'horizon de 2035* » ;
- « *La sensibilisation et l'implication des citoyens dès le plus jeune âge* » ;
- « *La réduction du gaspillage alimentaire de 30% d'ici à 2020* » ;
- « *La prise en compte des spécificités sociales et multiculturelles de notre capitale dans le développement des actions* »⁹¹.

Au **niveau communal**, les prises de positions politiques se multiplient. Par exemple, **20 communes de l'arrondissement de Verviers ont signé la Charte de Milan**⁹² le 28 février 2018 et s'engagent ainsi à promouvoir une alimentation saine et durable. Ces synergies communales sont très intéressantes puisqu'elles témoignent d'une envie conjointe de faire avancer les politiques belges dans le sens d'une alimentation plus durable, pouvant créer de véritables bassins de vie⁹³. Les autorités communales peuvent introduire la promotion de l'alimentation durable de différentes manières dans leurs politiques locales : à Ottignies Louvain-la-Neuve, des cantines scolaires proposent des menus durables et à La Louvière, le CPAS a développé un apprentissage du maraîchage à la production de légumes bio⁹⁴.

L'agriculture

L'agriculture est définie sur base des règlements européens, transposés et complétés dans le droit belge par des **arrêtés régionaux**.

La Région de Bruxelles-Capitale, essentiellement urbaine, compte très peu de terres agricoles, dont la superficie totale fut estimée en 2010 à 268 hectares⁹⁵. Sur cette surface, seuls 2% sont consacrés au bio. Le gouvernement régional est dès lors assez peu impliqué dans le secteur agricole biologique. Un seul **arrêté ministériel** régit actuellement le **mode de production** et l'**étiquetage des produits biologiques régionaux**.

En Wallonie, l'agriculture biologique rencontre un succès plus important. En 2016, pas moins de 8,7% de la surface agricole était cultivée en bio⁹⁶. Afin d'encourager ce type de culture, le Parlement wallon a adopté le 26 mars 2014 le **Code wallon de l'agriculture** qui vise à promouvoir la transition vers une agriculture durable. La Région a également mis en place des aides pour les agriculteurs souhaitant se convertir à l'agriculture biologique.

En 2013, le **plan stratégique pour le développement de l'agriculture biologique en Wallonie à l'horizon 2020** est mis en place, avec comme objectifs de doubler la surface agricole utile biologique,

⁹⁰ Anne Thibaut, « Référentiel « alimentation durable » - Vers un conseil de politique alimentaire wallon ? », *Fédération Inter-Environnement Wallonie des associations au service de l'environnement*, 25 janvier 2018. .

⁹¹ GoodFood.brussels, « Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale ».

⁹² Notons que le Pacte de Milan a été signé par 100 villes du monde entier le 16 octobre 2015 et promeut une politique alimentaire urbaine et durable, notamment via la réduction du gaspillage alimentaire.

⁹³ Olivier Thunus, « Vingt communes s'engagent pour l'alimentation durable au travers de la Charte de Milan », *RTBF*, 28 février 2018. .

⁹⁴ Espace Environnement absi, « L'alimentation durable, une question de bon goût », janvier 2016.

⁹⁵ [ntent/uploads/2016/02/fiche_alimentation_durable.pdf](https://www.bruxellesenvironnement.be/ntent/uploads/2016/02/fiche_alimentation_durable.pdf)

⁹⁶ Bruxelles Environnement, « L'agriculture urbaine : comment ? », 04/05/2015.

⁹⁶ ANNET Sylvie, BEAUDELOT Ariane, *Les chiffres du bio 2016, Biowallonie*, 2017.

passant de 6,9 à 14%, et atteindre les 1750 exploitations certifiées d'ici 2020. À trois ans de l'échéance, ce plan fut modifié. En 2017, l'objectif initial du plan était déjà atteint à 60% pour les surfaces agricoles, et à 75% pour les exploitations⁹⁷. En raison de cette forte progression, les ambitions du plan furent revues à la hausse : étendre le bio à 18% de la surface agricole utile régionale et atteindre les 2000 exploitations certifiées. Pour y parvenir, le gouvernement wallon a débloqué 3 millions d'euros supplémentaires.

Tandis que la Wallonie comptait 1493 exploitations et 71.289 hectares labellisés bio en 2016⁹⁸, la Flandre ne comptait que 430 exploitations (1,8% du total régional) et 6.960 hectares (1,1%) certifiés. Bien que ce taux soit assez faible en comparaison au sud du pays, l'agriculture biologique flamande connaît une très forte progression. Entre 2015 et 2016, le nombre d'exploitations biologiques a bondi de 16% tandis que la superficie totale des terrains agricoles certifiés s'est accrue de 30%⁹⁹. Soucieux également de développer ce secteur, le **gouvernement flamand** a lancé un premier **plan stratégique pour l'agriculture biologique** en 2008, suivi par un second plan quinquennal en 2013. Une troisième version fut adoptée le 8 mars 2018 par le département d'agriculture et de pêche du gouvernement pour la période 2018-2022. Dans sa dernière version¹⁰⁰, le plan prévoit de développer des réseaux bios pour favoriser la conversion, sur le modèle des projets « Bio zoekt Boer » (le bio cherche des fermiers) et « Bio zoekt keten » (le bio cherche des chaînes de distribution) déjà en vigueur, tous deux menés par le Bioforum Vlaanderen. Il s'agit également d'offrir aux agriculteurs souhaitant se convertir un encadrement de qualité ainsi qu'un support financier. Enfin, plusieurs mesures sont annoncées afin d'encourager la recherche et de favoriser le développement des chaînes de distribution.

De plus, il existe un label bio belge nommé **Biogarantie** qui, bien que basé sur la réglementation européenne, introduit des normes plus strictes pour les producteurs. En plus d'exigences environnementales plus poussées, le label introduit des conditions économiques et sociales contraignantes pour garantir un degré de durabilité plus élevé des produits. Le label oblige également à mentionner sur l'étiquette l'origine belge (ou non) des produits et il couvre des domaines exclus de la certification européenne tel que le textile.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

En 2012, la commune d'Herstal délivre un permis d'environnement innovant à SA CARREFOUR : l'enseigne peut exploiter le site de l'hypermarché pendant 20 ans moyennant « *de nouvelles conditions particulière d'exploitation en matière de déchets* ». Carrefour doit désormais donner ses invendus consommables à une association faisant partie de la Fédération belge des banques alimentaires. Cette pratique est une première et a, depuis lors, essaimé ailleurs en Belgique pour être intégrée dans un décret wallon adopté le 12 mars 2014¹⁰¹. Ainsi, dans sa **Stratégie de Développement Durable**, la Wallonie prévoit de mettre en place des « *outils de diagnostic et de suivi en matière de pertes et gaspillages alimentaires adaptés aux réalités des différents secteurs* » et de soutenir « *l'encadrement des producteurs-transformateurs à la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires* »¹⁰².

En 2015, le gouvernement wallon adopte le Plan wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, appelé aussi **Plan « REGAL »**. Ce plan présente 5 axes d'actions : « *Sensibiliser ; Engager ; Agir, soutenir, former ; Mesurer ; Approfondir les connaissances* ». Concrètement, une réduction de 30% du gaspillage alimentaire à chaque échelon de la chaîne alimentaire est prévue mais aussi la « *mise en place d'un rest-o-pack dans l'Horeca* » ainsi que la « *promotion d'une alimentation durable et locale dans les cantines* »¹⁰³. Adopté également en 2015, le **Plan Marshall 4.0** du

⁹⁷ COLLIN René, « Refonte du Plan Stratégique bio : une Wallonie audacieuse ! », *Communiqué de presse*, 21/12/2017.

⁹⁸ ANNET Sylvie, BEAUDELOT Ariane, *Les chiffres du bio 2016, Biowallonie*, 2017.

⁹⁹ Departement Landbouw & Visserij, « De biologische landbouw in Vlaanderen. Stand van zaken 2016 », 2017.

¹⁰⁰ Departement Landbouw & Visserij, « Strategisch plan biologische landbouw 2018-2022. "Samen naar meer en betere biologische landbouw" », 2018.

¹⁰¹ Espace Environnement absl, « L'alimentation durable, une question de bon goût », janvier 2016.

¹⁰² Gouvernement wallon, « Développement durable. 2^e Stratégie wallonne », 7 juillet 2016.

¹⁰³ Portail de la Wallonie, « Plan REGAL : La lutte contre le gaspillage alimentaire s'organise en Wallonie », 13 octobre 2016.

gouvernement wallon prévoit de « *soutenir les projets d'économie circulaire et d'économie de la fonctionnalité, action qui prévoit notamment de valoriser les déchets issus de l'agriculture* »¹⁰⁴. "Rien ne se perd et tout se transforme" est le fil conducteur du **Plan Wallon des Déchets – Ressources**¹⁰⁵ adopté pour le gouvernement wallon le 22 mars 2018¹⁰⁶. Ce Plan répond au modèle de l'économie circulaire et ambitionne de réduire la production de déchets et d'en faire des ressources.

Par ailleurs, depuis 2015, les **dons alimentaires** sont facilités en Wallonie : exonération de la TVA pour les petits commerçants et non plus seulement pour la grande distribution et procédures administratives allégées¹⁰⁷.

À Bruxelles, « *la Déclaration de politique régionale prévoit de remplacer le modèle économique linéaire actuel (extraire des ressources, produire, consommer, jeter) en un système économique circulaire (récupérer, produire, consommer, réemployer) à la fois compétitif sur les marchés pour nos entreprises et générateur d'emplois locaux* ». La Région a ainsi développé le **Programme Régional en Économie Circulaire (PREC)** qui a été adopté par le gouvernement bruxellois le 10 mars 2016 et qui est coordonné par Bruxelles Environnement, Impulse, Innoviris et l'Agence Bruxelles Propreté. Le PREC présente 3 objectifs généraux¹⁰⁸ :

- « *Transformer les objectifs environnementaux en opportunités économiques* » ;
- « *Ancrer l'économie à Bruxelles afin de produire localement quand c'est possible, réduire les déplacements, optimiser l'utilisation du territoire et créer de la valeur ajoutée pour les Bruxellois* » ;
- « *Contribuer à créer de l'emploi* ».

Par ailleurs, un des 7 axes stratégiques de la **Stratégie bruxelloise Good Food** -mise en place par le PREC- est la réduction du gaspillage alimentaire¹⁰⁹.

En Flandre, le "**Materials Programme**" adopté en 2011 doit faciliter la transition et accompagner le développement de l'économie circulaire¹¹⁰.

Le soutien aux initiatives locales ?

Dans la **Stratégie Wallonne de Développement Durable**, la Wallonie annonce qu'elle soutiendra les initiatives locales et promouvra les modèles coopératifs en mettant en place des incitants financiers au développement de circuits courts¹¹¹. Le **Plan Marshall 4.0** prévoit de « *financer la croissance des entreprises, action qui prévoit notamment de développer des « marchés » locaux et d'amplifier les dispositifs de soutien à la transmission d'entreprises, y compris agricoles* »¹¹². Le **Plan REGAL** soutient par ailleurs différents projets locaux. En 2016, 100.000 euros ont été consacrés à des initiatives de sensibilisation au gaspillage ou de valorisation des invendus alimentaires¹¹³.

À Bruxelles, la **Stratégie Good Food** « *entend encourager et fédérer les nombreuses initiatives du terrain* »¹¹⁴. Par ailleurs, la ville de Bruxelles lance régulièrement des appels à projets sur les initiatives durables à destination des associations, des écoles ou des citoyens bruxellois¹¹⁵.

¹⁰⁴ Gouvernement wallon, « Plan Marshall 4.0 », 29 mai 2015.

¹⁰⁵ Portail de la Wallonie, « Présentation du Plan wallon des Déchets-Ressources », *Communiqué de presse*, 16 juin 2016.

¹⁰⁶ Michel de Muelenaere, « La Wallonie veut moins de déchets. Et des déchets utiles », *Le Soir*, 22 mars 2018.

¹⁰⁷ Union des Villes et Communes de Wallonie, « Herstal, pionnière dans la lutte contre le gaspillage alimentaire »,

¹⁰⁸ Bruxelles Environnement, « Programme Régional en Économie Circulaire ».

¹⁰⁹ GoodFood.brussels, « Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale ».

¹¹⁰ OVAM, « The Flanders' Materials Programme ».

¹¹¹ Gouvernement wallon, « Développement durable. 2^e Stratégie wallonne », 7 juillet 2016.

¹¹² Gouvernement wallon, « Plan Marshall 4.0 », 29 mai 2015.

¹¹³ Portail de la Wallonie, « Plan REGAL : La lutte contre le gaspillage alimentaire s'organise en Wallonie », 13 octobre 2016.

¹¹⁴ GoodFood.brussels, « Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale ».

¹¹⁵ Réseau idée, Ville de Bruxelles | Appels à projets – Initiatives Durables.

L'éducation au développement durable ?

L'éducation au développement durable ou à l'alimentation durable n'apparaissent pas en tant que tels dans les programmes scolaires belges. Mais en novembre 2011, la Fédération Wallonie Bruxelles, la Région wallonne et la Région de Bruxelles Capitale ont conclu un accord de coopération visant à **promouvoir et à développer les stratégies éducatives liées à l'environnement et à la nature dans la perspective du développement durable et de celle de l'éducation à la citoyenneté**. Conclu pour une durée de 6 ans renouvelables, cet accord de coopération a 6 objectifs principaux¹¹⁶ :

1. « *Dynamiser l'information des actions et des campagnes entreprises par les trois institutions en les insérant dans leurs programmes d'actions respectifs* » ;
2. « *Renforcer la création d'outils pédagogiques de qualité en matière d'éducation relative à l'environnement, à la nature et au développement durable* » ;
3. « *Développer une meilleure intégration de l'éducation relative à l'environnement, à la nature et au développement durable dans le cursus scolaire afin d'offrir aux élèves une éducation citoyenne responsable* » ;
4. « *Offrir une assistance structurée aux établissements scolaires et institutions d'enseignement supérieur qui inscrivent le développement durable dans leur projet d'établissement* » ;
5. « *Assurer l'échange réciproque des connaissances et des expériences entre les acteurs de l'éducation relative à l'environnement, à la nature et au développement durable dans un but d'améliorer les pratiques pédagogiques* » ;
6. « *Assurer une collaboration logistique dans le domaine de l'éducation à l'environnement, à la nature et au développement durable* ».

Suite à un processus participatif qui a eu lieu d'octobre 2010 à avril 2011, les institutions participantes aux **Assises de l'Éducation relative à l'Environnement et au Développement Durable (ErEDD)** « se sont engagées à mettre en place des dispositifs de soutien et de renforcement de l'ErEDD dans les écoles ». Finalement, l'**Éducation relative à l'Environnement** s'articule autour de trois objectifs¹¹⁷ :

- « *Environnementale : l'ErE vise à rendre compatible le fonctionnement de l'humanité avec l'écologie globale de la planète en privilégiant la participation des citoyens à la gestion responsable et solidaire de l'environnement et des ressources* » ;
- « *Éducative : elle vise l'épanouissement des personnes et des communautés à travers leurs relations à l'environnement et à la nature* » ;
- « *Pédagogique : elle promeut le développement d'une éducation plus accessible et mieux adaptée à la complexité du monde et aux besoins des sociétés contemporaines* ».

¹¹⁶ Assemblée Parlementaire de la Francophonie, Débat sur l'éducation au développement durable. Contribution de la Fédération Wallonie-Bruxelles, mars 2012.

¹¹⁷ Réseau Idée, « L'Education relative à l'Environnement, c'est quoi ? » .

2. BONNES PRATIQUES

<p>Nom de la formation : Divers</p> <p>Type de formation (courte/longue, journée/soirée) : Variable</p> <p>Etablissement/structure/organisme : Rencontre des continents¹¹⁸</p> <p>Ville, pays : Bruxelles (Ixelles), Belgique</p> <p>Coût : Variable entre la gratuité et 300€</p> <p>Formations certifiées ? En général non certifiées mais reconnues de qualité par le secteur</p>	
Description	<p>Active depuis 1984, Rencontre des Continents (RdC) est une asbl belge d'éducation permanente et d'éducation relative à l'environnement, engagée pour plus de justice et de solidarité. Cette asbl est également un collectif qui s'engage dans des actions concrètes et joyeuses, des expériences émancipatrices et des résistances créatives. Sa finalité est de participer à la transition de la société, par le biais de formations, d'animations, de mises en réseaux, de sensibilisations, etc. en contribuant à construire des alternatives éducatives, sociales, culturelles, économiques, environnementales, sanitaires et politiques, au sein desquelles les personnes sont actrices -individuellement et collectivement- de leur transformation et de celle de leur environnement.</p> <p>La thématique de l'alimentation est utilisée comme anecdote mobilisatrice et principale porte d'entrée. Notre assiette révèle notre monde, son fonctionnement et ses crises et permet une meilleure compréhension des enjeux politiques, sociaux, économiques, culturels, environnementaux et sanitaires de notre époque. Elle permet aussi d'agir, de s'engager et de mettre en valeur les expériences alternatives porteuses de changements pour une société écologique plus juste, plus démocratique et plus solidaire.</p>
Méthodologie	<p>L'offre de formations évolue tous les 6 mois mais reviennent tous les ans :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cycles de cuisine écologique et politique – « Initiation à l'Alimentation durable » – « Approfondissement en Alimentation durable » 2. Formation « Découverte du secteur professionnel de l'Alimentation Durable » 3. Formation « 7 jours pour (se) former à l'Alimentation Durable » <p>Les programmes et les intervenants sont adaptés en fonction de l'évolution du secteur.</p> <p>L'approche choisie repose sur différentes méthodologies comprenant une alternance d'apports théoriques, de visites de terrain et d'expérimentations. Elle se base essentiellement sur une pédagogie active avec l'appui de dispositifs d'intelligence collective et un accompagnement personnalisé. L'objectif étant de créer une forte dynamique collective tout en prenant soin d'accompagner chacun de manière individualisée.</p> <p>Les formations vont de 6 à 8h par jour, et vont de un à une dizaine de jours de formation généralement répartis sur l'année. Elles s'adressent à un public large : du citoyen simplement intéressé par la thématique à celui voulant intégrer l'alimentation durable à sa pratique professionnelle ou souhaitant devenir animateur-formateur-éducateur en alimentation durable mais aussi des personnes en situation de précarité socio-économique.</p>
Contact	<p>Web : http://rencontredescontinents.be</p> <p>E-mail : alice@rencontredescontinents.be</p>

¹¹⁸ Les informations proviennent du site web de la structure et de réponses à un questionnaire.

<p>Nom de la formation : Divers</p> <p>Type de formation (courte/longue, journée/soirée) : Longue (6 mois)</p> <p>Etablissement/structure/organisme : Asbl For.e.t¹¹⁹</p> <p>Ville, pays : Bruxelles, Belgique</p> <p>Coût : Gratuit</p> <p>Formation reconnue : Oui, attestation de présence / de fin de formation</p>	
Description	<p>Depuis 1998, l'asbl offre plusieurs formations dont un atelier de formation par le travail (AFT) commis de cuisine. Elle a pour objectif de créer et gérer des actions visant à former des chercheurs d'emploi sans qualification et avec peu ou pas d'expérience professionnelle probante.</p> <p>Elle développe des initiatives en insertion socioprofessionnelle et d'économie sociale visant à améliorer l'insertion éducative, sociale et professionnelle de jeunes et adultes en les articulant avec les politiques fédérales, régionales, communautaires et locales de la formation et de l'emploi.</p>
Méthodologie	<p>En éducation permanente la formation se fait au travers de visites de différents lieux de production.</p> <p>En pratique professionnelle, c'est principalement en travaillant les produits et en expliquant leur provenance. Via un projet d'économie sociale, For.e.t propose à sa clientèle des repas préparés à base de produits issus de l'agriculture locale, durables et raisonnés. De ce fait, les commis de cuisine ont une formation pratique qui explique d'où viennent les produits travaillés.</p> <p>Au sein des formations traditionnelles, des modules de formation sur l'alimentation durable sont proposés, par exemple : visite d'une ferme, visite d'un potager bio, animations sur la différence entre l'agro agriculture et l'agriculture locale.</p> <p>Les formations de For.e.t s'adressent aux personnes disposant du profil : pas CESI réussi, pas d'expérience professionnelle récurrente, avoir plus de 18 ans, être inscrit chez ACTIRIS ou avoir un contrat de commis de cuisine dans les projets d'économie sociale développés à l'asbl.</p>
Contact	<p>Web : http://foret-asbl.be</p> <p>E-mail : contact@foret-asbl.be</p> <p>Téléphone : +322 343 89 45</p>

¹¹⁹ Les informations proviennent du site web de la structure et de réponses à un questionnaire.

III. EN ESPAGNE

1. ÉTAT DES LIEUX

L'alimentation (durable)

En 2002, l'Espagne crée une **Agence nationale de sécurité alimentaire et nutritionnelle** de sorte à adopter des mesures de précaution concernant la consommation et la production alimentaire et promouvoir la sécurité alimentaire. Cette agence est une réponse à l'un des principaux défis nutritionnels du pays : en 2017, 17% de la population était considérée comme obèse et 53% en surpoids¹²⁰.

En juillet 2011, une **loi relative à la sécurité alimentaire et la nutrition** est adoptée par le gouvernement espagnol dans le cadre de l'adaptation des directives européennes et vise à éliminer les dangers physiques, chimiques et biologiques liés à l'alimentation. Elle souhaite ainsi prévenir l'obésité via notamment la mise en place d'une réglementation autour de la publicité alimentaire¹²¹.

Parmi les 144 villes ayant signé le **pacte de Milan**, qui défend la création d'un système alimentaire durable et inclusif et des territoires plus justes et cohérents en matière d'alimentation, **17 sont espagnoles** : Barcelone, Bilbao, Cordoba, Denia, Fuenlabrada, Las Palmas de Gran Canaria, Madrid, Malaga, Menorca, Mieres, Oviedo, Pamplona, Rivas – Vaciamadrid, Valencia, Villanueva de la Canada et Zaragoza¹²². L'important nombre de villes espagnoles impliquées dans la promotion d'une alimentation durable illustre la décentralisation du contrôle de la chaîne alimentaire en Espagne.

L'agriculture

C'est à la suite de l'adoption du règlement CEE n°2092/91 de l'UE relatif à la production agricole biologique, que le corpus législatif du secteur s'est développé et s'est peu à peu décentralisé au profit des régions. À cette période, la **Commission Régulatrice de l'Agriculture biologique**, dépendante du ministère de l'Agriculture, Pêche et Alimentation est notamment créée¹²³.

Quelques années plus tard, suite à l'adoption du règlement n°1290/2005, l'Espagne met en place un **Plan Stratégique National de développement rural** « *Plan Estratégico Nacional de Desarrollo Rural* » qui s'articule autour de 4 objectifs¹²⁴ :

1. Augmentation de la compétitivité de l'agriculture et de la sylviculture ;
2. L'amélioration de l'environnement et du milieu rural ;
3. Croissance de la qualité de vie et de la diversité dans les zones rurales ;
4. Appui à l'initiative « Leader » : cette initiative cherche à renforcer le rôle des agents présents en milieu rural au moyen de Groupes d'Action Locale.

Afin de parvenir à ses objectifs, le plan met en place des priorités ; parmi elles, le développement et la promotion d'un système agricole biologique.

L'Espagne bénéficie d'un **budget européen conséquent en matière d'agriculture** et mène une politique qui tient compte des spécificités géographiques et de la fragilité économique du milieu rural. De 2014 à 2020, le **programme de la PAC** prévoit d'injecter 45 millions d'euros dans le secteur agricole espagnol et dans ses

¹²⁰ 20 minutos, « la tasa de obesidad se ha duplicado en España en las últimas dos décadas » Décembre 2017.

¹²¹ Marta Guerrero, Food and Agricultural Import Regulations and Standards, *Gain Report*, mars 2016.

¹²² Equo, « Por unas ciudades justas y mejor alimentadas : la Red en Verde, comprometida con el Pacto de Milan, Octobre 2017.

¹²³ Sofia Boza Martinez, « la agricultura ecologica como parte de la estrategia de desarrollo rural sostenible en Andalucía », *Universida Autonoma de Madrid, Centro de estudios Andaluces*, Avril 2011.

¹²⁴ Sofia Boza Martinez, *ibidem*.

zones rurales. De même, dans le cadre des **Programmes européens de développement durable**, 8.9 millions d'euros sont alloués à l'Espagne¹²⁵.

Pour la **période 2014-2020**, l'Espagne adopte différentes lignes stratégiques relatives à sa production de produits biologiques tels que le développement et l'amélioration de la filière, l'augmentation de la formation et de la recherche, le développement du marché et enfin l'amélioration du commerce et de la structuration du secteur.

En Europe, l'Espagne possède la deuxième plus grande Surface Agricole Utile (SAU) derrière la France. Cependant elle présente des conditions géographiques et climatiques plutôt défavorables, ce qui ne lui permet pas une productivité agricole importante¹²⁶. Elle est le pays européen avec la surface biologique la plus étendue en Europe. En 2016, l'Espagne détenait **le pourcentage le plus important de surface biologique** (17% des surfaces bio de l'UE), soit 2.018.802 hectares de production et recensait 36.207 exploitations suivant un mode de production biologique, soit 12% des exploitations de l'UE, nombre le plus important derrière l'Italie¹²⁷. On constate une relative augmentation des surfaces bios sur le territoire depuis 2014 et **la majorité de cette production est exportée sur d'autres marchés**.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, plusieurs lois ont été adoptées visant à améliorer le contrôle de l'alimentation sur le territoire espagnol¹²⁸.

En 2012 le ministère de l'Agriculture, Pêche, Alimentation et Développement Durable – MAGRAMA élabore un **baromètre du climat de confiance dans le secteur alimentaire**¹²⁹ qui a permis d'appréhender les attitudes des producteurs, de l'industrie, de la distribution et des consommateurs vis-à-vis des pertes et du gaspillage alimentaire.

En 2013, une étude menée par la **Confédération espagnole de coopératives de consommateurs et usagers** signale que les pertes moyennes par maison (environ 2.7 personnes) sont de 1.3 kilo par semaine, l'équivalent de 76 kg/an. Les ménages espagnols jettent en moyenne 1.5 millions de tonnes d'aliments par an qui auraient pu être consommés¹³⁰.

Afin d'améliorer l'efficacité du système alimentaire, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche et de l'Environnement adopte également en 2013 le plan d'action « **Más alimento, menos desperdicio** » qui vise à comprendre et analyser les différentes étapes de la chaîne alimentaire ainsi que le comportement et les pratiques des entreprises et des citoyens en matière de prévention, réutilisation et revalorisation des déchets alimentaires. Cette stratégie prévoit la création de campagnes de sensibilisation auprès des consommateurs et dans le secteur de la restauration et d'aider au développement de circuits courts pour la commercialisation des produits alimentaires¹³¹.

De même, la loi 12/2013 détermine des mesures afin **d'améliorer le fonctionnement de la chaîne alimentaire**, notamment via une politique de contrôle et de gestion permettant de prévenir des mesures abusives dans le secteur. Cependant, cette loi ne fait pas état de l'importance ni de la promotion d'une agriculture basée sur des principes durables et respectueux de l'environnement.

Le soutien aux initiatives locales

Du fait de la décentralisation du système politique espagnol, la majorité des initiatives relatives à la promotion d'une alimentation durable sont impulsées au sein même des régions.

¹²⁵ Commission européenne, "CAP in your country, Spain" Septembre 2016.

¹²⁶ Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, « Espagne », production et filière, Août 2016.

¹²⁷ Agence Bio « le Bio dans l'Union européenne », les carnets de l'agence bio, Édition 2017, p.5.

¹²⁸ Ministerio de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente, "Estrategia más alimento, menos desperdicio".

¹²⁹ Ministerio de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente, "Barometro del clima de confianza del sector agroalimentario", 2012.

¹³⁰ Ministerio de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente, "Estrategia más alimento, menos desperdicio".

¹³¹ Louise Rouquette, "Le gaspillage alimentaire en Europe", *Pour la Solidarité*, Novembre 2017, p. 13.

Le programme « Eco Alimentation » est lancé en 2006 en **Andalousie**, région pionnière dans le développement de produits biologiques en restauration collective. Son objectif est de promouvoir la consommation de produits biologiques au sein des prisons, hôpitaux et écoles. Entre 2007 et 2013, l'Andalousie adopte le **Plan Andalou pour l'agriculture biologique** qui fixe un objectif de 60% de produits biologiques dans les écoles publiques pour 2010 en prévoyant des mesures concrètes d'implantation. Entre 2012 et 2015 un autre plan d'action est adopté dans la région, relatif à **l'Alimentation biologique et la consommation sociale**. Il vise à sensibiliser les écoles, les hôpitaux et les services publics à la consommation de produits biologiques en distribuant par exemple, des recettes bios, en créant des jardins bios dans les écoles, en développant des formations spécifiques pour le personnel et en offrant une coordination plus efficace entre les producteurs et les entreprises de restauration collectives¹³². Enfin, en 2016, l'Andalousie adopte un troisième **plan en faveur de l'agriculture biologique** avec pour objectif l'amélioration de la compétitivité, le développement du marché domestique, la professionnalisation du secteur, le développement des formations et la création d'emplois.

Dans les **Canaries**, le programme « Food Act in Schools » est adopté afin de soutenir l'utilisation de produits bio dans les écoles¹³³. Des programmes similaires se sont également développés en Catalogne où la ville de Barcelone a, par exemple, récompensé les fournisseurs de produits bios selon la qualité et la quantité qu'ils proposaient, augmentant ainsi la part de bio dans les menus. À **Valence**, le gouvernement a également annoncé un plan visant à développer la production bio avec pour objectif l'augmentation à 20% de la surface agricole utile (SAU) en biologique et 10% du chiffre d'affaire agricole. En 2017, la ville fut la capitale mondiale de l'alimentation durable et a accueilli la 3ème rencontre annuelle des maires du Pacte de Milan¹³⁴.

Des programmes de développement similaires à ceux développés en Andalousie, dans les Canaries ou à Valence sont prévus en Aragon, Castille-et-León, dans le Pays Basque et aux Canaries¹³⁵.

L'éducation au développement durable ?

En Espagne, les gouvernements des 17 régions accordent de manière régulière des **soutiens financiers** visant à développer le matériel pédagogique sur l'agriculture biologique dans les écoles secondaires¹³⁶.

En 1990, le pays adopte une **loi d'aménagement général du système éducatif qui introduit officiellement l'éducation environnementale** dans le système espagnol. Des contenus minimaux sont identifiés pour chaque niveau d'apprentissage tout en restant relativement libre du fait de l'organisation spécifique de chaque région et de la décentralisation de l'État¹³⁷.

En Espagne, la Catalogne fait office de bonne élève dans l'éducation au développement durable. De nombreux **programmes d'éducation environnementale** ou des **Agendas 21** ont établis des programmes d'éducation au développement durable dirigés par des centres éducatifs qui promeuvent la participation et l'implication de l'ensemble de la communauté éducative¹³⁸. En 2009, un **réseau des écoles pour la durabilité en Catalogne** est né, visant à faciliter la collaboration pour la formation de professeurs et les ressources éducatives permettant de conceptualiser davantage l'éducation au développement durable. Actuellement, ce réseau regroupe plus de 800 écoles¹³⁹.

¹³² Louise Rouquette, *ibidem*.

¹³³ Louise Rouquette, *ibidem*.

¹³⁴ FUHEM ecosocial, « la ciudades espanolas ante el reto de la alimentación sostenible », 2017.

¹³⁵ FUHEM ecosocial, *ibidem*.

¹³⁶ Agence Bio « le Bio dans l'Union européenne », les carnets de l'agence bio, Édition 2017, p.46.

¹³⁷ Veilles et analyses, « les politiques de l'EEDD en Europe – Espagne ».

¹³⁸ Master Executive en Desarrollo Sostenible y Responsabilidad Corporativa, « la educación para el desarrollo sostenible », 2016.

¹³⁹ Master Executive en Desarrollo Sostenible y Responsabilidad Corporativa, *ibidem*.

2. BONNES PRATIQUES

<p>Nom de la formation : Divers</p> <p>Type de formation (courte/longue, journée/soirée) : Entre 2 semaines et 3 ans</p> <p>Etablissement/structure/organisme : Escola Superior di Hostaleria de Barcelona - ESHOB¹⁴⁰</p> <p>Ville, pays : Barcelone, Espagne</p> <p>Coût : Variable entre la gratuité (cours subventionnés) et 1800€</p> <p>Formation reconnue : Oui (diplôme ou certificat selon les formations)</p>	
Description	<p>L'école supérieure d'hôtellerie de Barcelone offre de nombreuses formations, allant du management à la cuisine en passant par l'œnologie et l'art de dresser les tables et buffets.</p> <p>L'établissement propose ainsi des diplômes universitaires, des post-graduats et spécialisations ainsi que des cours professionnels.</p> <p>Le concept de la durabilité est intégré aux formations et les trois restaurants pédagogiques de l'école sont en conversion vers une approche de management axé sur l'alimentation durable.</p> <p>Le cours de cuisine professionnelle, d'une durée de neuf mois, comporte un cours dédié à la cuisine végétalienne. Aussi, le diplôme supérieur « Gestion de la cuisine et gestion des services de restauration », d'une durée de trois ans, présente un cours sur la gestion de la qualité du tourisme et de l'environnement.</p> <p>L'école propose également une formation professionnelle subventionnée de deux semaines sur la cuisine végétalienne</p>
Méthodologie	<p>La moitié des heures de formation sont dédiées à la pratique, en particulier dans des cuisines et des restaurants ouverts au public. Les formations longues sont complétées par des séminaires et des ateliers, des dégustations, des sorties et des stages.</p> <p>La formation en cuisine végétalienne s'inscrit quant à elle dans une optique de formation continue à destination des professionnels.</p> <p>Trois cours sur l'alimentation durable sont donnés en fonction de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réduire le gaspillage alimentaire ; - Gérer le recyclage des déchets ; - La connaissance des producteurs locaux.
Contact	<p>Web : https://cursos.eshob.com</p> <p>Téléphone : +34 934532904</p>

¹⁴⁰ Les informations proviennent du site web de la structure et de réponses à un questionnaire.

<p>Nom de la formation : Agroecología: un enfoque para la sustentabilidad rural</p> <p>Type de formation (courte/longue, journée/soirée) : Master universitaire</p> <p>Etablissement/structure/organisme : Universidad de Córdoba (UCO) & Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) & Universidad Pablo de Olavide (UPO)¹⁴¹</p> <p>Ville, pays : Baeza, Espagne</p> <p>Coût : NC</p> <p>Formation certifiée ? Oui</p>	
Description	<p>Le système agro-alimentaire mondial traverse une crise aiguë motivée non seulement par l'insécurité alimentaire, la faible rentabilité de l'activité agricole, mais aussi par les impacts négatifs que la manière actuelle d'organiser ce système cause sur la santé des personnes et de l'environnement.</p> <p>L'agro-écologie, outil pratique et approche scientifique, aborde à travers ses trois dimensions (écologique-productive, socio-économique et politico-culturelle) les différentes formes de transition vers des systèmes agroalimentaires plus durables, de la ferme aux formes d'organisation de la consommation et aux politiques publiques.</p> <p>La vision complexe et transdisciplinaire est un élément essentiel de l'agro-écologie en tant que moyen de résoudre les problèmes du secteur agricole, de l'environnement rural et de la consommation d'aliments sains.</p>
Méthodologie	<p>Proposant une méthodologie d'apprentissage à la fois analytique et participative, ce master dure une année et est donné en espagnol, en anglais et en portugais. Il s'adresse à des chercheurs et professionnels de différents secteurs économiques et sociaux.</p> <p>Maximum 45 participants, 15 pour chacune des trois universités participant au master. La sélection se fait sur base du CV, d'un pré-projet de recherche en agro-écologie et des diplômes précédents.</p> <p>Différents cours sont dispensés afin de comprendre et analyser les processus de transition agro-écologique ; de la sociologie de l'agro-écologie, à l'écologie politique et les politiques publiques.</p> <p>Le master est structuré en trois parties, correspond à une activité de formation différente :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La première phase est virtuelle : réalisation d'un travail personnel sur base de lectures envoyées par les titulaires et présentation de celui-ci via la création de trois tutoriels en lignes. - La deuxième phase se fait en face-à-face, dure 3 mois et se compose de modules obligatoires et optionnels alliant théorie et pratique. - La dernière étape est celle de la réalisation et de la présentation du projet de recherche.
Contact	<p>Web : https://bit.ly/2HKHqKf</p> <p>E-mail : agroecologia@unia.es</p>

¹⁴¹ Les informations proviennent du site web de la structure.

IV. EN ITALIE

1. ÉTAT DES LIEUX

L'alimentation (durable)

Ces dernières années, l'Italie a adopté une série d'initiatives permettant de développer des politiques alimentaires qui soutiennent la mise en place d'un système alimentaire juste et durable et qui promeuvent le droit à l'alimentation.

L'initiative la plus importante est l'adoption de la **Charte de Milan** en 2015, signé par des entreprises, la société civile et des citoyens, qui demandent aux gouvernements de prendre des mesures concrètes afin d'accomplir les objectifs du Millénaire pour le développement comme décrété par les Nations unies. En 2015 le protocole international « Milan Urban Food Policy Pact » est adopté et engage une série de villes à travers le monde à développer des systèmes alimentaires basés sur les principes de durabilité et de justice sociale. Dans le cadre de l'implantation de ce protocole, la ville de Milan a adopté une stratégie sur 5 ans afin d'établir un **Conseil métropolitain de l'alimentation**¹⁴².

Cette même année, la Lombardie adopte une loi régionale en matière de droit à l'alimentation. Ces actes législatifs illustrent la volonté régionale de certains territoires à promouvoir un système alimentaire durable et social mais ils restent malheureusement affectés par les tensions politiques et les enjeux qui entourent le secteur de l'alimentation, ne permettant pas de changements significatifs dans ces régions.

L'agriculture

L'Italie est la **troisième puissance agricole européenne**, derrière la France et l'Allemagne. Dans le pays, le secteur agroalimentaire est le deuxième secteur industriel, après les industries métalliques et mécaniques. En 2004, l'Italie a ratifié le traité international sur les ressources phylogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture et a adopté une loi permettant aux Régions de l'implanter de manière locale. En effet, l'Italie attribue aux Régions une **compétence exclusive en matière de politique agricole** et les questions relatives à la protection de la santé ou de la nutrition sont des compétences partagées entre elles et l'État¹⁴³.

Concernant la production de fruits et légumes biologiques, l'Italie est un pays exemplaire. Depuis 1998, elle est le pays européen avec **la part la plus importante d'exploitations biologiques** (22% des surfaces de l'UE) et détient, derrière l'Espagne, le pourcentage le plus important de surfaces d'agricultures biologiques (15%)¹⁴⁴. La filière du bio a ainsi su tirer profit des conditions climatiques avantageuses et de la proximité des autres marchés européens et connaît aujourd'hui **l'un des meilleurs taux de croissance annuel moyen** en Europe¹⁴⁵. En 2016, on recensait 1.796.363 hectares occupés par des modes de production biologique (soit 10% des surfaces cultivables italiennes) et 64.210 exploitations biologiques. En Calabre, la part des surfaces bios et en conversion **est supérieure à 30%**, taux le plus important en Italie, suivi par les régions du Latium et des Pouilles.

L'importance du secteur biologique italien s'explique principalement du fait d'un changement des habitudes alimentaires des consommateurs en faveur d'une consommation de produits biologiques. Par ailleurs, la production italienne ne suffit pas à combler la demande des consommateurs et **l'importation de produits issus de l'agriculture biologique** représente toujours une part importante du marché (62.411 tonnes en

¹⁴² IUC Food law and Finance, "Right to food in Italy : from politics to policies", juillet 2017.

¹⁴³ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, "Italie", production et filières, 2015.

¹⁴⁴ Agence Bio « le Bio dans l'Union européenne », les carnets de l'agence bio, Édition 2017.

¹⁴⁵ Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, « Les marchés mondiaux des fruits et légumes biologiques », 2001.

2013¹⁴⁶). Le secteur manque en effet de soutien politique et d'une réglementation précise, comme on peut le constater dans les programmes de développement durable qui ne consacrent que très peu d'attention à la promotion de l'agriculture biologique¹⁴⁷. En 2005, un **plan d'action national pour l'Agriculture et les produits biologiques** avait pourtant été adopté, visant à soutenir et promouvoir le développement de la production du secteur biologique italien, à créer des liens entre les filières de l'alimentation et à améliorer les campagnes de sensibilisation des consommateurs. Malheureusement, les critères de durabilité n'ont que très peu été pris en compte dans ce plan d'action.

En 2014, un **plan de développement durable** est adopté. Il définit les aides économiques pour l'agriculture pour la **période 2014-2020** mais ne fait que très peu mention de l'agriculture biologique et des possibilités de soutien à la filière.

Comme le préconise l'Association italienne de l'Agriculture Biologique (AIAB), il est nécessaire de soutenir le développement de la filière via notamment un **assouplissement des charges bureaucratiques** des producteurs et la réforme du système de contrôle. De même, AIAB soutient la promotion de formations spécialisées dans le domaine, notamment des ingénieurs.

Une des particularités de l'agriculture italienne est son fort taux de **jeunes agriculteurs** (moins de 35 ans), le plus important en Europe. Ce phénomène s'explique en partie par l'adoption du **décret Monti** qui a mis en vente des terres publiques afin de financer les dettes de l'État. Collectivités et associations ont œuvré afin que ces **terres puissent être réallouées** à de jeunes agriculteurs souhaitant développer une activité en agriculture biologique¹⁴⁸. En décembre 2017, le ministère de l'Agriculture a également promu une initiative visant à soutenir l'achat de 8000 hectares de terres cultivables à destination des moins de 40 ans¹⁴⁹.

L'introduction de produits bios en restauration scolaire a débuté en 1986 en Italie et fut soutenue par une loi nationale en 1999 visant à encourager l'achat de produits issus de l'agriculture biologique par les municipalités italiennes afin de les introduire dans les cantines scolaires.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

En 1998, l'Université de Bologne développe un projet de recherche « **The Last Minute Market (LMM)** », qui vise à connecter les producteurs du secteur agroalimentaire et les magasins n'ayant pas vendu l'ensemble de leurs produits alimentaires avec des associations et des personnes dans le besoin. Ce projet a rencontré un franc succès et est aujourd'hui actif dans plus de 40 villes italiennes et à travers le monde. De même, suite à la campagne européenne « Une année contre le gaspillage alimentaire » en 2015, LMM lance un journal domestique qui permet à des scientifiques de suivre des familles italiennes et d'analyser la quantité de nourriture gaspillée dans chaque ménages¹⁵⁰.

À partir de 2013, l'Italie s'engage officiellement contre le gaspillage alimentaire. En écho à la directive européenne **2008/98/EC** qui oblige les États membres à établir des plans d'action de gestion des déchets, un programme national de prévention des déchets « **Il programma nazionale di prevenzione dei rifiuti** » est adopté en décembre 2013. Bien que non contraignant, ce document invite à développer un programme de prévention au niveau national afin de sensibiliser les consommateurs et les producteurs aux quantités de déchets issus de l'alimentation, à la perte économique que cela représente et à leur impact environnemental (qu'il soit lié à la collecte ou au traitement des déchets). Ce programme vise également à promouvoir des campagnes d'information permettant d'aider les citoyens à mieux planifier leur consommation. Une série de mesures furent proposées, apportant différentes pistes de réflexion à cette thématique¹⁵¹ :

- **Développement d'activités en lien avec la valorisation des sous-produits de l'industrie alimentaire.**

¹⁴⁶ Econostrum, « L'agriculture italienne voit son avenir dans le bio », Actualité économique en Méditerranée, avril 2016.

¹⁴⁷ Econostrum, *ibidem*.

¹⁴⁸ Terre de liens, « le réseau européen, who's who ? ».

¹⁴⁹ Les Échos, "Agriculture: le retour à la terre des jeunes italiens", 18 décembre 2017.

¹⁵⁰ Last minute market, « Chi Siamo ».

¹⁵¹ Ministero Della Ambiente e della tutela del territorio e del mare, "Presentazione del programa nazionale di prevenzione dei rifiuti", Octobre 2013.

- **Distribution des excédents alimentaires à grande échelle** : le gaspillage alimentaire dans la grande distribution est principalement lié à la gestion de l'entrepôt (produits invendus proches des dates d'expiration, ou produits endommagés encore dans des emballages). Raccourcir la chaîne de distribution favoriserait l'interception des aliments avant que ceux-ci ne soient considérés comme des déchets, afin qu'ils puissent être redistribués à des cantines ou des supermarchés solidaires par exemple. Ce type d'action permettrait de remplir des objectifs à la fois sociaux et environnementaux.
- **Promotion des filières courtes.**
- **Promotion de certification de qualité environnementale dans les services de la restauration (restauration, hôtel, catering et bar).**
- **Réduction du gaspillage alimentaire au niveau domestique.**

Dans la continuité de cette approche, la Cour de Cassation italienne décrète, le 27 mai 2014, le « **Doggy bag** » comme étant un droit¹⁵².

Le 5 juin 2014, un **Plan National de prévention du gaspillage alimentaire** « Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari – **PINPAS** » est adopté, permettant d'intégrer progressivement des mesures de prévention du gaspillage alimentaire au sein de la réglementation relative à la prévention des déchets. Ce plan prévoit 10 mesures¹⁵³:

1. **Éducation et formation** : proposer différents cursus et formations permettant de sensibiliser aux thématiques du gaspillage et de l'environnement.
2. **Communication, sensibilisation et partage** : réalisation d'un site web et d'une base de données de bonnes pratiques, mise en place d'une semaine nationale contre les déchets alimentaires et d'un prix national et enfin, élaboration de campagnes de communication à l'échelle nationale et information sur les produits et les dates d'expiration.
3. **Documentation et données.**
4. **Recherches et interventions réglementaires** : création d'un fonds national de recherche scientifique dans le domaine des pertes et des déchets agroalimentaires pour combler le déficit de connaissance dans le secteur.
5. **Dons et dévolutions** : simplification, rationalisation et homogénéisation du cadre de référence normatif qui régleme les dons de la nourriture invendue.
6. **Achats – Green Public Procurement** : introduction de critères de récompense pour des restaurants qui mettent en œuvre des mesures préventives permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire, en particulier dans la redistribution des excédents.
7. **Accord volontaire** : définition et mise en œuvre d'accords volontaires pour la prévention du gaspillage alimentaire dans les secteurs de la distribution et de la restauration.
8. **Transformation** : définition juridique univoque des conditions selon lesquelles les produits alimentaires sont périssables.
9. **Responsabilité sociale des entreprises (RSE).**
10. **Innovation sociale** : promotion de l'innovation sociale dans les activités de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ce plan est la première réponse structurelle de l'Italie au défi que représente le gaspillage alimentaire et il réunit aujourd'hui 240 membres, d'environ 140 organisations provenant des différents maillons de la filière agroalimentaire (agriculture, industrie alimentaire, distribution, restauration, consommation domestique et gestion des déchets)¹⁵⁴. De manière globale, le PINPAS promeut une **simplification et une harmonisation du cadre réglementaire, permettant ainsi de soutenir le don de produits alimentaires invendus.**

Initiative plus locale, le projet « **Il buono che avanza** » s'adresse aux restaurateurs, institutions et aux citoyens milanais désireux de trouver des solutions au gaspillage alimentaire généré par notre comportement

¹⁵² Maschietto Maggiore Besseghini, "L'Italie et la lutte contre le gaspillage alimentaire : les initiatives de l'expo 2015, le plan national pour la prévention du gaspillage alimentaire, le droit au « doggy bag et le cadre normatif : comparaison entre le droit alimentaire et le droit des déchets », 6 mai 2015.

¹⁵³ Ministero Della Ambiente e della tutela del territorio e del mare, "Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari – PINPAS", Carta di Milano", 5 juin 2014.

¹⁵⁴ Ministero Della Ambiente e della tutela del territorio e del mare, *ibidem*.

individuel. Ce projet vise à promouvoir la création d'un réseau de restaurants, traiteurs et cantines afin que ceux-ci puissent offrir à leur clientèle la possibilité d'apporter à des sans-abris de la nourriture et du vin non consommés dans des doggy bag, suivant le principe des banques alimentaires¹⁵⁵.

Le soutien aux initiatives locales

L'Italie est, avec l'Autriche, l'un des premiers pays européen à avoir développé la **notion de « biodistrict »**, déployé dans 12 régions. Ce concept permettant de connecter davantage l'agriculture biologique à l'agrotourisme et impliquant une coopération accrue entre les secteurs publics et privés. Le premier biodistrict à avoir été créé en Italie date de 2011 et a été développé en Calabre¹⁵⁶.

Autre initiative, en 2013, la Lombardie alloue 4,5 millions d'euros à des producteurs de riz (l'Italie est le premier producteur européen de riz) qui utilisaient des techniques agricoles durables. Ce fonds a été créé afin d'encourager la production durable de riz et la conservation de l'agriculture¹⁵⁷.

L'éducation au développement durable ?

En Italie, il n'existe que très peu de textes législatifs relatifs à l'éducation au développement durable. Au niveau national, le pays adopte en 2008, une loi visant à **promouvoir des actions de sensibilisation au développement et à la citoyenneté** dans les écoles, depuis la maternelle. En 2009, le ministère de l'éducation a publié une **ligne directrice visant à soutenir l'éducation à l'environnement et au développement durable**¹⁵⁸.

Dans le Piémont, la loi n°67 de 1995 décrète que la région s'engage dans la promotion des droits humains, de la solidarité, de la coopération et de l'éducation au développement durable, sans pour autant définir des mesures permettant d'atteindre ces objectifs¹⁵⁹.

¹⁵⁵ Il buono che avanza, « Il progetto ».

¹⁵⁶ Agence Bio « le Bio dans l'Union européenne », les carnets de l'agence bio, Édition 2017, p.48.

¹⁵⁷ Agence Bio, *ibidem*.

¹⁵⁸ Régions pour l'éducation au développement durable et solidaire, « Piémont, Italie ».

¹⁵⁹ Régions pour l'éducation au développement durable et solidaire, *ibidem*.

2. BONNES PRATIQUES

<p>Nom de la formation : Master d'éco-gastronomie en cuisine</p> <p>Type de formation (courte/longue, journée/soirée) : Master universitaire</p> <p>Etablissement/structure/organisme : Università degli Studi di Scienze Gastronomiche¹⁶⁰</p> <p>Ville, pays : Pollenzo, Italie</p> <p>Coût : 12.500 €</p> <p>Formation certifiée ? : Oui</p>	
Description	<p>Le Master d'éco-gastronomie en cuisine combine les sciences gastronomiques avec des pratiques durables et vise à développer un artisanat professionnel opérant dans les domaines de la cuisine, la boulangerie et la production agricole.</p> <p>S'armant de compétences complexes et innovantes - scientifiques, techniques et manuelles – les étudiants apprennent à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lire la complexité des systèmes alimentaires ; - pratiquer la durabilité ; - réaliser leur créativité.
Méthodologie	<p>Pendant 6 mois, des leçons sont dispensées sur le campus de l'université de Pollenzo :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conférences liées aux disciplines des sciences gastronomiques et enseignements pratiques liés aux bases de la cuisine, de la boulangerie et de l'agro-écologie ; - Modules alliant théorie et pratique dédiés à la connaissance de la chaîne alimentaire (animaux, fruits et légumes, céréales) ; - Visites pédagogiques en Italie pour approfondir les connaissances sur les produits, les producteurs, les artisans et les territoires. <p>Pendant 2 mois, les apprenants réaliseront un stage dans un restaurant, une taverne, une boulangerie, dans l'agrotourisme ou à la ferme.</p> <p>Pendant 6 semaines, les apprenants suivront des cours à l'université centrés sur 6 thèmes : transformation des aliments et conserves, outils pour la cuisine santé, la nourriture naturelle, gestion et organisation, éducation et communication.</p> <p>Pour finir, les apprenants auront à nouveau 2 mois de stage.</p> <p>La formation se termine par un examen pratique et une discussion sur le mémoire réalisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre maximum de participants autorisés : 24 ➤ Présence : obligatoire à 80% du nombre total d'heures ➤ Langue : italien <p>L'inscription au Master est ouverte aux étudiants titulaires d'un diplôme de premier cycle ou en voie de l'être. Les candidats ayant un diplôme d'études secondaires avec une expérience professionnelle et/ou une forte motivation démontrée par le parcours personnel seront admis à suivre le Master en tant qu'auditeurs et recevront un certificat de présence et valorisant les compétences acquises.</p>
Contact	<p>Web : https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/master-cucina/</p> <p>E-mail : segreteria@unisg.it</p>

¹⁶⁰ Les informations proviennent du site web de la structure.

<p>Nom de la formation : Divers</p> <p>Type de formation (courte/longue, journée/soirée) : D'un weekend à un an, selon le cours</p> <p>Etablissement/structure/organisme : UCMed - Università della Cucina Mediterranea¹⁶¹</p> <p>Ville, pays : Sorrento, Italie</p> <p>Coût : Variable entre la gratuité et 500€/par mois</p> <p>Formation reconnue : Certificat de compétences et de présence</p>	
Description	<p>Depuis 2012, année de sa création, la mission d'UCMed se résume en 5 points :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La création de réseaux dans la filière de la gastronomie et du vin en développant les systèmes de production locale et le tourisme de qualité ; - La diffusion de la culture de la « responsabilité sociale et environnementale » parmi les opérateurs de la filière ; - Favoriser la rencontre et le partage entre les différentes cultures éco-gastronomiques méditerranéennes grâce à une approche interculturelle ; - L'éducation et la prise de conscience pour une alimentation saine et respectueuse de l'environnement ; - La mise au point de formations spécialisées et transversales destinées à former de nombreux chefs. <p>De nombreuses formations différentes sur l'alimentation sont organisées au sein desquelles la durabilité est un sujet transversal.</p> <p>UCMed organise également une formation à la nourriture végétarienne et propose un programme « Zero waste hotels and restaurants » dans lequel se trouve un module sur l'alimentation durable.</p>
Méthodologie	<p>Equilibre entre théorie et pratique autour de différents sujets d'apprentissage :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) La nourriture et le territoire. <i>Approche théorique</i> : diversité alimentaire, traditions et les saisons. <i>Approche pratique</i> : visites de fermes régionales. 2) Le gaspillage alimentaire. <i>Approche théorique</i> : à quelles étapes se fait le gaspillage alimentaire et comment le prévenir ? <i>Approche pratique</i> : comment réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants ? 3) Marchés alimentaires et durabilité. <i>Approche théorique</i> : les marchés alimentaires actuels, quels effets pour l'environnement, la société et l'économie locale ? <i>Approche pratique</i> : apprendre à choisir et à acheter des produits locaux et à réagir face à la mondialisation. <p>La méthodologie d'apprentissage est traditionnelle : livres, vidéos, rencontres avec des professionnels, etc. Les formations durent entre un weekend et un an et s'adressent à différents publics : de l'amoureux de la bonne nourriture à des étudiants en EFP, en passant par des professionnels voulant se spécialiser.</p> <p>La partie de la formation axée sur la durabilité s'étend sur une période allant de 2 heures à maximum 20 heures.</p>
Contact	<p>Web : http://www.ucmed.it</p> <p>E-mail : direzione@ucmed.it (management) ; corsi@ucmed.it (formations et cours)</p> <p>Téléphone : +39 081 8071621</p>

¹⁶¹ Les informations proviennent du site web de la structure et de réponses à un questionnaire.

V. EN FRANCE

1. ÉTAT DES LIEUX

L'alimentation (durable)

La notion de **Programme National pour l'Alimentation** (PNA) apparaît pour la première fois dans la « Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche » de 2010. Le PNA a pour objectif « *d'assurer une alimentation à la fois sûre, saine, équilibrée et de qualité, accessible à tous, produite dans des conditions respectueuses de l'environnement et du bien-être animal, tout en étant économiquement viables et socialement acceptables* »¹⁶². Dans ce cadre, les accords collectifs visent à faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution. Ils reposent sur un partenariat entre l'État et les secteurs professionnels. Avec ce Programme, le ministère de l'Agriculture accompagne plusieurs projets locaux autour de l'alimentation. Plus de 400 projets régionaux et nationaux ont ainsi déjà été soutenus pour plus de 3 millions d'euros¹⁶³.

Réformé en 2014, le PNA s'articule désormais autour de quatre axes prioritaires¹⁶⁴ :

- La justice sociale et l'accès de tous et toutes à une nourriture suffisante, sûre et nutritive ;
- L'éducation de la jeunesse sur l'alimentation équilibrée et à un comportement alimentaire responsable ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- L'ancrage territorial.

Composante essentielle de l'alimentation durable, la définition française de la **sécurité alimentaire et nutritionnelle** s'inscrit autour de quatre piliers : 1) l'accès physique, économique et social à l'alimentation, 2) la disponibilité de la nourriture, 3) la qualité sanitaire et nutritionnelle des produits et 4) la régularité de l'accès, de la disponibilité et de la qualité. La loi du 7 juillet 2014 d'orientation et de programmation relative à la **politique de développement et de solidarité internationale** fait de l'agriculture et de la sécurité alimentaire et nutritionnelle des priorités d'action pour la France¹⁶⁵.

En 2017, le Président français Emmanuel Macron relance les **États généraux de l'alimentation (EGA)** qui avaient été mis en place pour la première fois par Lionel Jospin en 2000. Les EGA poursuivent quatre objectifs :

- « *Relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition* » ;
- « *Permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes* » ;
- « *Accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs* » ;
- « *Promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable* ».

Concrètement, les EGA sont des débats rassemblant toutes les parties prenantes, des producteurs aux consommateurs en passant par les industries agroalimentaires. De juillet à novembre 2017, les citoyens ont pu exprimer leurs opinions via des consultations citoyennes¹⁶⁶.

¹⁶² Avise, « Contexte français : des politiques publiques en faveur de l'alimentation durable », *Dossier : alimentation durable*, 23 octobre 2017.

¹⁶³ Gouvernement.fr, « Une nouvelle politique de l'alimentation », 15 mai 2017.

¹⁶⁴ Gouvernement.fr, *ibidem*.

¹⁶⁵ France Diplomatie, « Sécurité alimentaire, nutrition et agriculture durable », 26 février 2016.

¹⁶⁶ États généraux de l'alimentation, Rubrique « Démarche ».

L'agriculture

En France, les orientations en matière d'alimentation et d'agriculture sont fixées par la Politique agricole commune (PAC) dont la mise en œuvre est assurée au niveau national par le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. En 2006, le Parlement vote une **loi d'orientation agricole** qui anticipe au niveau national les mutations de l'agriculture prévues à l'échelle européenne. Ces changements font suite à l'ouverture et à la concurrence du secteur mais aussi à la promotion de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement. La **réforme de la PAC** adoptée par les ministres de l'agriculture de l'UE est entrée en vigueur en France le 1^{er} janvier 2006¹⁶⁷.

Aussi, la démarche du Grenelle Environnement est un ensemble de groupes de travail qui se sont réunis en France en 2007 et qui a abouti à des engagements législatifs : les lois Grenelle 1 (2009) et 2 (2010) et à la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte. Un des objectifs des lois Grenelle est notamment de « rendre l'agriculture durable en maîtrisant les produits phytopharmaceutiques et en développant le bio »¹⁶⁸.

Comme l'Union européenne, la France s'est engagée à intégrer les **ODD** dans sa politique nationale. Pour répondre à ces enjeux, elle lance le **projet agro-écologique** en 2012 : « l'agro-écologie a pour ambition de tracer une perspective mobilisatrice et créatrice de richesses en privilégiant des solutions qui, en s'appuyant sur les fonctionnalités offertes par les agro-écosystèmes, combinent simultanément la performance économique, la performance environnementale et sanitaire et la performance sociale¹⁶⁹ ». Dans le cadre du projet agro-écologique, le ministère de l'Agriculture soutient le développement et la structuration de l'agriculture biologique grâce au programme national « **Ambition Bio 2017** ». Avec ce Plan pour le développement du biologique, l'État « souhaite mobiliser les acteurs tout au long de la chaîne de production, de transformation et de commercialisation ainsi que les citoyens » et promouvoir « une alimentation saine et de qualité et le respect de l'environnement »¹⁷⁰.

Avec le ministère de l'Agriculture, le **ministère de la Transition écologique et solidaire** apporte son soutien au développement de l'agriculture biologique et à la préservation de la biodiversité. Son action vise à accompagner la transition écologique de l'agriculture vers des systèmes alimentaires territorialisés et durables : le soutien à la politique d'alimentation et la promotion d'une alimentation durable¹⁷¹.

Le gaspillage alimentaire

Depuis 2013, le gouvernement français a lancé une **nouvelle politique nationale de l'alimentation**¹⁷² dans le but de « favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective », de « lutter contre le gaspillage » et de « favoriser le patriotisme alimentaire ». Le 14 juin 2013, le **Pacte anti-gaspillage** est adopté après qu'il ait été signé par tous les acteurs de la filière alimentaire. Il ambitionne de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025¹⁷³.

Le 9 décembre 2015, les députés français adoptent une proposition de loi interdisant notamment aux grandes surfaces de jeter ou de détruire de la nourriture encore consommable. La **loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire** est promulguée le 11 février 2016. Le texte propose de « généraliser les dons alimentaires aux associations et d'interdire la javellisation des denrées alimentaires consommables, sans oublier de faire de l'éducation à l'alimentation un pivot ». Certaines actions allant dans ce sens devront être mises en œuvre¹⁷⁴ :

¹⁶⁷ Vie Publique, « L'agriculture en mutation », mars 2006.

¹⁶⁸ Nature France, « Loi Grenelle ».

¹⁶⁹ Ministère de l'Europe et des affaires étrangères, « Sécurité alimentaire et développement durable », 13/07/16

¹⁷⁰ Avise, *op. cit.*

¹⁷¹ Ministère de la Transition écologique et solidaire, « L'agriculture et l'alimentation durables », février 2017.

¹⁷² Gouvernement.fr, *op. cit.*

¹⁷³ Gouvernement.fr, *ibidem*.

¹⁷⁴ Gouvernement.fr, *ibidem*.

- Utilisation des invendus pour l'alimentation animale et à des fins de compost pour l'agriculture ou de valorisation énergétique ;
- Interdiction aux grandes surfaces de jeter de la nourriture consommable, favorisant les dons alimentaires ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire fera partie de l'éducation à l'alimentation durant le parcours scolaire.

La lutte contre le gaspillage s'inscrit aussi dans le « **projet de loi de transition énergétique pour la croissance verte** »¹⁷⁵ qui prévoit notamment :

- La réalisation de plans de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les services de restauration collective ;
- La mise en place de solutions de tri à la source des déchets alimentaires pour chaque ménage d'ici 2025.

En février 2016, la France était le premier pays européen à s'être doté d'une **loi contre le gaspillage alimentaire**¹⁷⁶.

Le 23 avril 2018, la feuille de route « **50 mesures pour une économie 100% circulaire** » est présentée par le Premier Ministre français. Celle-ci met en évidence le caractère obsolète du système linéaire « fabriquer, consommer, jeter » et la nécessité de travailler collectivement –citoyens, collectivités, entreprises, associations, administrations, acteurs de la recherche et du développement dans tous les territoires– à la transition de la France, de l'Europe et du monde vers une économie plus durable. Parmi les 50 mesures présentées dans la feuille de route, on retrouve la lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que certaines possibilités d'actions comme imposer un « *diagnostic préalable* » en la matière aux acteurs du secteur de la restauration collective, ou encore « *proposer des conventions de dons à des associations caritatives* »¹⁷⁷.

Le soutien aux initiatives locales

Au plus proche des citoyens, les collectivités territoriales expérimentent rapidement la **démarche du Grenelle Environnement** par l'élaboration des **Agendas 21 locaux**, « *cadres de référence des initiatives locales de développement durable* »¹⁷⁸. L'Agenda 21 est un programme politique adopté lors du Sommet de la Terre de Rio en 1992 qui « *engage les acteurs d'un territoire à se projeter dans l'avenir, à identifier les défis et à définir les grandes orientations de progrès* » dans le but d'améliorer les politiques publiques locales¹⁷⁹.

Plus récemment, le 22 décembre 2016, le **projet de loi « Égalité et Citoyenneté »** est adopté par l'Assemblée nationale et soutient l'alimentation de proximité ainsi que la transition écologique de l'agriculture, notamment par deux amendements¹⁸⁰ :

- « *L'introduction à compter du 1er janvier 2020 de 40% d'aliments durables (de saison, en circuits-courts, sous signes de qualité...) dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion dans la restauration collective d'ici à 2020* » ;
- « *La prise en compte de l'alimentation durable dans la Responsabilité sociale et environnementale (RSE) des entreprises* ».

¹⁷⁵ La loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique porte l'objectif de permettre à la France de renforcer son indépendance énergétique, de réduire ses émissions de gaz à effets de serre et de lui donner des outils concrets pour accélérer la croissance verte. Parallèlement, la programmation pluriannuelle des énergies renouvelables a été fixée dans le but d'augmenter de 50% la capacité installée des énergies renouvelables.

¹⁷⁶ Louise Rouquette, « Le gaspillage alimentaire en Europe », *op. cit.*

¹⁷⁷ Gouvernement français, « 50 mesures pour une économie 100% circulaire », 23 avril 2018.

¹⁷⁸ Vie publique, « Actions et initiatives locales », octobre 2007.

¹⁷⁹ Agenda 21 de Territoires, « Qu'est-ce qu'un agenda 21 ? ».

¹⁸⁰ Avise, *op. cit.*

L'éducation au développement durable

En 1977, l'**éducation à l'environnement** est pour la première fois abordée dans la loi française via une circulaire. En 2004, on ne parle plus d'éducation à l'environnement mais d'**éducation au développement durable**¹⁸¹. La loi n° 2013-595 du 8 juillet 2013¹⁸² d'orientation et de programmation pour la refondation de l'École de la République introduit l'éducation à l'environnement et au développement durable dans le code de l'éducation. La loi fait des enjeux environnementaux un sujet d'enseignement dès l'école primaire.

Toujours en 2013, le **label "E3D"** caractérise des établissements scolaires en « *démarche globale de développement durable* ». Depuis 2015 et la COP21, le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche travaille à une « *nouvelle phase de généralisation de l'éducation au développement durable* »¹⁸³.

L'éducation au développement durable est devenue peu à peu une **compétence transversale**, visible dans les programmes scolaires, dans les outils méthodologiques et activités parascolaires¹⁸⁴. L'**éducation à l'alimentation durable** est, elle, renforcée par la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire de 2016¹⁸⁵.

Pour finir, parmi les 50 mesures de la **feuille de route pour l'économie circulaire** présentée le 23 avril 2018, on retrouve l'objectif suivant : « **développer des modules éducatifs relatifs à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en partenariat avec l'Éducation Nationale, afin de renforcer la sensibilisation dès le plus jeune âge** »¹⁸⁶.

¹⁸¹ Ministère de l'éducation nationale, « L'éducation au développement durable ».

¹⁸² Legifrance, LOI n° 2013-595 du 8 juillet 2013 d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école de la République.

¹⁸³ Ministère de l'éducation nationale, « L'éducation au développement durable ».

¹⁸⁴ Ministère de l'éducation nationale, *ibidem*.

¹⁸⁵ Gouvernement.fr, « Une nouvelle politique de l'alimentation », 15 mai 2017.

¹⁸⁶ Gouvernement français, « 50 mesures pour une économie 100% circulaire », *op. cit.*

2. BONNES PRATIQUES

<p>Nom de la formation : Chef de projet en alimentation durable</p> <p>Type de formation (courte/longue, journée/soirée) : 6 mois, formation initiale ou continue (diplôme universitaire)</p> <p>Etablissement/structure/organisme : Université Nice Côte-d'Azur avec la commune de Mouans-Sartoux¹⁸⁷</p> <p>Ville, pays : Mouans-Sartoux, France</p> <p>Coût : 3.500 € pour les collectivités de moins de 40.000 habitants et 6.000 € pour les collectivités de plus de 40.000 habitants</p> <p>Formation certifiée ? Oui</p>	
Description	<p>L'objectif de cette formation est de rapprocher le monde universitaire de celui du territoire en offrant la possibilité aux apprenants de construire un projet d'alimentation collective durable et contextualisé à l'environnement territorial.</p> <p>Enjeux et perspectives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'approprier et façonner son territoire pour répondre à l'urgence des enjeux de la santé et de l'environnement ; - Re-territorialiser l'alimentation pour viser l'autonomie alimentaire et convertir les productions à l'agriculture biologique ; - Mobiliser et associer les citoyens et les acteurs économiques du territoire au projet d'alimentation durable ; - Utiliser le projet d'alimentation durable comme levier de développement économique et social.
Méthodologie	<p>La formation s'adresse aux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Élus et agents territoriaux administratifs ou techniciens des collectivités territoriales ; - Étudiants ou diplômés en Management administration territoriale ; - Étudiants d'autres parcours ou toute personne soucieuse d'acquérir des compétences. <p>Pluridisciplinaire et venant d'horizons différents, l'équipe pédagogique est constituée de chercheurs et enseignants-chercheurs de plusieurs organismes ainsi que d'agents territoriaux et membres d'associations.</p> <p>La formation s'organise en cinq phases avec des périodes de regroupement à Mouans-Sartoux (phases 1 et 3) et trois journées d'accompagnement par l'équipe pédagogique d'experts pendant les phases de réalisation (phases 2 et 4). La formation s'achève par la présentation et l'analyse des travaux de chaque étudiant (phase 5).</p>
Contact	<p>Web : https://bit.ly/2qRPntV</p> <p>E-mail : formation-continue@univ-cotedazur.fr</p>

¹⁸⁷ Les informations proviennent du site web de la structure.

<p>Nom de la formation : MOOC Gaspillage alimentaire</p> <p>Type de formation (courte/longue, journée/soirée) : MOOC (cours en ligne), 6 semaines</p> <p>Etablissement/structure/organisme : AgroTechParis¹⁸⁸</p> <p>Ville, pays : -</p> <p>Coût : Gratuit</p> <p>Formation certifiée ? Oui</p>	
Description	L'objectif principal du MOOC est de sensibiliser à la nécessité de changer les comportements alimentaires afin de réduire le gaspillage alimentaire et ce, tout au long de la chaîne alimentaire.
Méthodologie	<p>La durée est de 6 semaines et demande environ 2h/semaine d'investissement.</p> <p>Durant cet apprentissage qui s'adresse au grand public, des experts et acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire expliqueront pourquoi et comment optimiser sa consommation pour réduire le gaspillage.</p> <p>Plan du cours :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semaine 1 : Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ? - Semaine 2 : Le gaspillage alimentaire, un jeu d'échiquier à déchiffrer - Semaine 3 : De la production vers la distribution - Semaine 4 : Le gaspillage alimentaire dans la restauration hors foyer - Semaine 5 : Le gaspillage alimentaire à domicile, tous consomm'acteurs ! - Semaine 6 : Bilan des acquis, rappel sur les valeurs de l'alimentation et sur l'évolution de notre système alimentaire <p>A l'issue des 6 semaines du MOOC, une attestation de suivi avec succès sera attribuée aux participants réussissant à obtenir une note supérieure à 60% aux quiz d'évaluation qui suivent les vidéos pédagogiques.</p>
Contact	<p>Web : https://www.fun-mooc.fr/courses/course-v1:AgroParisTech+32003+session01/about</p> <p>E-mail : marine.masson@agroparistech.fr</p>

¹⁸⁸ Les informations proviennent du site web de la structure.

VI. EN SUÈDE

1. ÉTAT DES LIEUX

Figure 1. Sweden's Policy Mix at December 2014



* There is not a unique national target, different strategies identified different targets.

Source : Fusions, 2016¹⁸⁹

L'alimentation (durable)

Concernant les politiques alimentaires qui doivent assurer la sécurité alimentaire et le respect des valeurs environnementales, le ministère de l'agriculture définit ses objectifs ainsi¹⁹⁰ :

- Un marché dynamique et compétitif caractérisé par l'ouverture et la diversité ;
- Un secteur vert éco-efficace dont le rôle est essentiel pour la production énergétique ;
- Un secteur vert responsable et éthique.

The « **National Food Administration** » (**NFA**) est une agence gouvernementale autonome qui est sous la direction du Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche. La NFA travaille autour de trois objectifs : la sécurité des aliments, des pratiques équitables dans le commerce alimentaire et de bonnes habitudes alimentaires. Ses actions sont diverses et incluent notamment la coordination du contrôle alimentaire et le développement des législations européennes en Suède¹⁹¹.

Depuis 2006, « **The Food Act** » complète la législation européenne¹⁹² et assure un haut niveau de protection de la santé et des intérêts des consommateurs en matière d'alimentation¹⁹³.

¹⁸⁹ Fusions, « Sweden-Country Report on national food waste policy », février 2016.

¹⁹⁰ Government Offices of Sweden, « Sustainable food in Sweden », mai 2010.

¹⁹¹ National Food Agency Sweden, « About us ».

¹⁹² Dr. Stuart A. Slorach, "Eu food safety system and its application in Sweden", 18 mai 2009.

La **Stratégie agricole du gouvernement « Culinary Sweden »** est une vision à l'horizon 2020 pour créer des emplois et développer une croissance économique durable notamment par l'investissement dans le domaine de la production alimentaire, de la cuisine d'excellence et du tourisme. Cette Stratégie s'articule autour de cinq domaines principaux : les aliments dans le secteur public, la production primaire, la transformation alimentaire, le tourisme alimentaire et les restaurants¹⁹⁴.

The « **Food Strategy** » est une plateforme qui met en œuvre des politiques à l'horizon 2030 et appelle tous les maillons de la chaîne alimentaire à travailler ensemble pour développer l'emploi et une production alimentaire durable et compétitive¹⁹⁵.

Le gouvernement encourage l'innovation, le développement et la dissémination de connaissances sur une production alimentaire tenant compte du climat, propre en ressources, et respectueuse de l'environnement. Le gouvernement promeut aussi la transmission de la connaissance sur la consommation de l'alimentation durable et responsable¹⁹⁶.

L'agriculture

Depuis l'intégration du pays dans l'UE, le gouvernement suédois a développé des **politiques agricoles** qui promeuvent une **production compétitive basée sur des systèmes de production durable**. La Suède met en vigueur une politique agricole s'articulant autour des principes suivants :

- La production alimentaire et agricole devra être conduite selon la demande des consommateurs ;
- La production doit être durable au niveau écologique et économique ;
- L'UE doit faciliter la sécurité alimentaire au niveau global et faciliter la promotion des principes d'une agriculture de libre-échange et l'approvisionnement alimentaire¹⁹⁷.

En 1994, le Parlement suédois vise 10% des terres arables utilisées suivant des méthodes biologiques d'ici la fin des années 2000. L'objectif a été atteint : « *11% des terres arables de Suède en 2000 étaient certifiées biologiques ou bénéficiaient du programme d'appui national pour l'agriculture biologique* ». En 2015, 15,7 % des surfaces cultivées étaient bios. Stricte, la réglementation suédoise permet la commercialisation des produits agricoles dits biologiques seulement si cette production est certifiée par un des deux organismes nationaux officiels, **KRAV et Demeter**¹⁹⁸. Les produits biologiques labellisés prouvent que les **droits des agriculteurs** sont respectés, de même que les **règles de protection de l'environnement** (celles-ci sont d'ailleurs **supérieures aux exigences de l'UE**)¹⁹⁹. Après plusieurs réformes pour soutenir l'agriculture biologique, la Suède est un des meilleurs élèves européens en la matière.

La Suède est également à la pointe concernant la **législation sur la santé animale et les techniques d'élevage**²⁰⁰. Depuis juillet 1988, la loi condamne les éleveurs qui traitent mal les bovins, les porcs et les poulets²⁰¹.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

The « **Swedish Waste Management Plan** » (2012-2017), intégré dans le « **Swedish Waste Prevention Programme** », introduit des actions nationales pour la réduction du gaspillage alimentaire. Par exemple,

¹⁹³ Swedish Parliament, "The Food Act", 8 June 2006.

¹⁹⁴ Government Offices of Sweden, *op. cit.*

¹⁹⁵ Government Offices of Sweden, "A national Food strategy for Sweden – more jobs and sustainable growth throughout the country". Short version of Government bill 2016/17.

¹⁹⁶ Government Offices of Sweden, *op. cit.*

¹⁹⁷ United Nation, « SWEDEN - Agriculture »,

¹⁹⁸ FAO, « Suède ».

¹⁹⁹ Observatoire européen de la Transition. « Alimentation : la Suède se met au vert ! », *Pour la Solidarité*.

²⁰⁰ Government Offices of Sweden, *op. cit.*

²⁰¹ Kaizen, « Suède : l'appel du bio », 6 mai 2015.

au moins 50% des déchets alimentaires venant des ménages, des cantines, des magasins et des restaurants doivent être triés et traités biologiquement pour assurer la récupération des nutriments.

À la suite de la conférence « **Une alimentation adaptée aux changements climatiques** » (Climate Smart Food), une **plateforme** a été créée pour la recherche sur le gaspillage alimentaire. Par ailleurs, la NFA travaille sur un projet concernant le gaspillage alimentaire dans les ménages et les écoles²⁰².

Le soutien aux initiatives locales

Environ 800 millions d'euros pour la période 1998-2001 sont consacrés aux **Agendas 21 locaux** et aux initiatives locales de développement durable. Ces aides s'inscrivent dans le cadre du programme pour « **Une Suède durable** », programme en faveur de la « durabilité écologique ». L'enveloppe pour les initiatives locales révèle à elle seule l'importance accordée aux Agendas 21 locaux et à la création d'emplois dans le domaine de l'écologie.

Les Agendas 21 suédois ont permis l'implémentation de centaines de projets impliquant citoyens et associations. Ces derniers sont orientés vers les modes de vie, de consommation et de production durables. Aussi, l'accent est mis sur l'éducation au développement durable et la responsabilisation des acteurs. Par exemple, 125 municipalités ont développé des programmes scolaires sur le développement durable grâce aux Agendas 21²⁰³.

L'éducation au développement durable

Il existe une **longue tradition d'éducation à l'environnement** dans l'enseignement obligatoire et secondaire supérieur dans le pays. Le système éducatif suédois est basé sur des principes démocratiques, l'égalité des sexes et la justice sociale, valeurs propres à l'éducation au développement durable (EDD). Aussi, l'EDD est soutenue et promue par l'**éducation formelle, non formelle et informelle** ; elle est donc profondément ancrée dans le système éducatif. L'éducation au développement durable en Suède commence dès les maternelles avec un focus sur les dimensions écologiques et sociales du développement durable. Les perspectives démocratiques, éthiques, environnementales et internationales imprègnent **tous les programmes scolaires nationaux** : préscolaire, école obligatoire, enseignement secondaire supérieur et éducation municipale des adultes. Par ailleurs, Le **Prix national des écoles durables** délivré par l'Agence nationale pour l'éducation vise à soutenir les établissements scolaires à développer l'éducation au développement durable.

Un nombre croissant d'autorités publiques, ONG et autres réseaux comme les musées se sont engagés à l'éducation au développement durable à travers le pays²⁰⁴.

La Suède est un exemple en termes d'éducation au développement durable. À titre d'exemple, le « **Young Masters Programme on Sustainable Development** » (YMP) est un cours d'apprentissage à distance interactif reconnu et à destination des étudiants âgés de 16 à 18 ans dans le monde entier. Ce programme est géré par un institut international et multidisciplinaire de l'Université de Lund en Suède, en collaboration avec l'UNESCO.

²⁰² Government Offices of Sweden, *op. cit.*

²⁰³ Cyria Emelianoff, « Les agendas 21 locaux : quels apports sous quelles latitudes ? », Développement durable et territoires, Dossier 4 | 2005, mis en ligne le 31 mai 2005.

²⁰⁴ UNESCO, « National Journeys towards Education for Sustainable Development », 2013.

2. BONNES PRATIQUES

<p>Nom de la formation : Sustainable Food Systems</p> <p>Type de formation (courte/longue, journée/soirée) : Master universitaire (2 ans)</p> <p>Etablissement/structure/organisme : Swedish University of Agricultural Sciences²⁰⁵</p> <p>Ville, pays : Uppsala, Suède</p> <p>Coût : Si pays membre de l'UE ou EEE, pas de frais de scolarité</p> <p>Formation certifiée ? Oui</p>	
Description	<p>Une meilleure compréhension des systèmes alimentaires actuels est indispensable pour une transition vers de futurs systèmes alimentaires plus durables.</p> <p>Ce master multidisciplinaire (des sciences naturelles aux sciences sociales) est l'occasion d'apprendre, de pratiquer et de prendre part aux défis et opportunités offertes par le développement durable.</p> <p>Il met l'accent sur le concept de développement durable appliqué au cycle de vie des aliments, y compris la production, la transformation, la distribution et la consommation et permet aux étudiants d'acquérir le savoir-faire nécessaire pour identifier, développer et évaluer des produits, des processus et des systèmes innovants.</p> <p>Le programme forme les étudiants à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendre les systèmes circulaires de production, de transformation et de consommation des aliments ; - identifier les enjeux et défis liés au développement de produits alimentaires, procédés et systèmes durables et innovants ; - évaluer la durabilité des produits alimentaires et des systèmes alimentaires actuels et futurs.
Méthodologie	<p>Accessible aux étudiants formés aux sciences sociales ou naturelles, ce master de 2 ans (120 crédits) dispensé en anglais (pour être admis, il faut prouver un niveau d'anglais suffisant) offre un apprentissage construit en collaboration avec des entreprises et des organisations du secteur alimentaire.</p> <p>Le programme se concentre sur le développement de systèmes alimentaires durables et circulaires. Il reconnaît les différents rôles des acteurs dans le développement de solutions innovantes et forme les étudiants à divers postes, de l'entreprise, aux associations et aux pouvoirs publics.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 30 places disponibles ➤ Projet individuel à construire (30 crédits) ➤ Possibilité de suivre un programme d'échange durant la deuxième année
Contact	<p>Web : https://bit.ly/2F9JTs4</p> <p>E-mail: servicecenter@slu.se</p> <p>Téléphone : +46 (0)18 67 28 00</p>

²⁰⁵ Les informations proviennent du site web de la structure.

<p>Nom de la formation : Farm scale permaculture & regenerative agriculture internship</p> <p>Type de formation (courte/longue, journée/soirée) : Stage à plein temps pendant 2 mois</p> <p>Etablissement/structure/organisme : Ridgedale Farm²⁰⁶</p> <p>Ville, pays : Västra Ämtervik, Suède</p> <p>Coût : 6.000 SEK (dépôt) + 33.500 SEK (solde)</p> <p>Formation certifiée ? Cours accrédités par le <i>Permaculture Research Institute</i> (PRI), l'Australie (PRI Registered Teacher n ° 24) et la <i>Permaculture Association UK</i></p>	
Description	<p>Ridgedale est un producteur alimentaire local de haute qualité et pionnier dans l'éducation. L'objectif est d'aider la prochaine génération de fermiers entrepreneurs à mettre en place une exploitation agricole rentable grâce à des expériences d'apprentissage précises et efficaces. Pour cela, la permaculture en fermes, l'agriculture régénérative, le <i>keyline design</i>, l'agroforesterie, les élevages en prairie, le management holistique, l'entretien d'un potager marchand, etc. sont autant d'activités enseignées.</p> <p>Former la future génération à la durabilité permet de garantir la régénération des paysages ainsi que des écosystèmes et sols grâce au développement de fermes-entreprises résilientes, répliquables, extensibles et rentables. Mais éduquer, informer et offrir des outils innovants et durables permet aussi de stimuler la communauté, l'économie et la résilience au niveau local.</p>
Méthodologie	<p>La formation sous forme d'un stage intensif de deux mois se déroule en juin et juillet. Les activités pratiques et les cours théoriques portent sur les domaines suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un cours <i>Farm Scale Permaculture Design</i> donné par deux instructeurs certifiés ; - Introduction au management holistique et aux systèmes animaliers intégrés ; - L'élevage de volaille ; - Le dépeçage de grands animaux ; - Le <i>design keyline</i> ; - Le design hydrologique et la gestion de l'eau ; - L'agroforesterie et la culture tout au long de l'année ; - L'entretien d'un potager marchand par l'approche sans trou (<i>no dig</i>) ; - La régénération des sols ; - Etc. <p>Axée vers les approches pragmatiques et rentables de la régénération des sols, des écosystèmes, des économies locales et des communautés, la formation s'adresse aux personnes souhaitant une expérience accélérée dans la conception, la mise en œuvre, l'entretien et la surveillance de systèmes régénératifs. L'objectif est de soutenir l'émergence et l'implémentation de projets allant dans ce sens.</p> <p>Comme prérequis à la formation, il est nécessaire d'être organisé, autonome et motivé afin de tirer pleinement profit des apprentissages proposés.</p>
Contact	<p>Web : www.ridgedalepermaculture.com/2-month-regenerative-agriculture-internship.html</p>

²⁰⁶ Les informations proviennent du site web de la structure.

CONCLUSION

Le système économique traditionnel fait face aujourd'hui à toute une **série de transitions** auxquelles il doit s'adapter. Transitions sociale, économique, écologique, alimentaire ou encore culturelle, toutes répondent à une **défaillance sociale du système capitaliste**.

Si les décideurs européens s'intéressent de plus en plus aux problématiques environnementales et à l'économie sociale et circulaire, le **manque d'un corpus législatif solide** en la matière est encore à déplorer. Finalement, ce sont la société civile, le monde associatif et les entreprises sociales qui ont toujours été à l'avant-garde de cette dynamique nouvelle : coopératives, circuits courts et secteur non-marchand sont de plus en plus souvent évoqués comme étant les moteurs de ces transitions multiples.

Convaincus que le changement que l'Union européenne tarde à amorcer concrètement peut venir de ses citoyens, POUR LA SOLIDARITÉ et les partenaires du **projet européen Erasmus+ Training for Sustainable Food System Development – T4F** s'investissent tous, aux niveaux national et européen, pour mener le monde vers une **société plus durable et inclusive**.

Et puisque **l'éducation est un vecteur essentiel de la transition**, le projet T4F tend à développer un programme d'apprentissage pour **sensibiliser aux compétences durables dans le secteur de l'alimentation**. Nos ambitions sont des travailleurs mieux formés, la promotion et l'utilisation de produits durables et l'accompagnement des transitions multiformes vers la société de demain.

PLS et ses partenaires lancent donc un **appel à la solidarité** entre citoyens européens et au-delà : une alimentation saine et suffisante est une clé de survie à laquelle tous les humains n'ont toujours pas accès en 2018. Dérèglements climatiques, fracture sociale, absence d'une sécurité alimentaire pour tous, est-ce vraiment le monde que nous voulons pour demain ?

Les ressources de la Terre tendent à l'épuisement si chacun consomme autant qu'un Européen : le changement doit d'abord se faire dans nos sociétés où le consumérisme est loi. **Consommer moins, consommer mieux** : PLS et ses partenaires s'y engagent, et vous ?

BIBLIOGRAPHIE

EUROPE

TEXTES OFFICIELS

- CIWF France, « Une politique durable pour l'Europe. Nourrir les hommes, préserver l'environnement, notre santé et les animaux », Septembre 2014.
- iPES FOOD, « Vers une politique alimentaire commune pour l'Union européenne », Concept note. URL : http://www.ipes-food.org/images/Reports/CFP_conceptnote_FR.pdf
- CESE, « La contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires », Avis d'initiative, 2013.
- CESE, « La contribution de la société civile à la prévention et à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire », Position Paper, Janvier 2015.
- CESE, « Vers des systèmes alimentaires durables », Avis exploratoire, Mai 2016.
- CESE (a), « La contribution de la société civile au développement d'une politique alimentaire globale dans l'UE », Avis d'initiative, Décembre 2017.
- CESE (b), « L'Union européenne a besoin d'une politique alimentaire globale », Press release, 7 décembre 2017.
- Commission économique des Nations unies pour l'Europe, Stratégie de la CEE pour l'éducation en vue du développement durable, mars 2005.
- Commission européenne, « Europe 2020 : Une stratégie pour une croissance intelligente, durable et inclusive », Communication, COM(2010) 2020, 3 mars 2010.
- Commission européenne, « Feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources », Communication, COM(2011) 571 final, Septembre 2011.
- Commission européenne, "Report on the results of the public consultation on the review of the EU policy on organic agriculture conducted by the directorate general for agriculture and rural development", septembre 2013.
- Commission européenne, « Vers une économie circulaire : programme « zéro déchet » pour l'Europe », Communication, COM(2014) 398 final/2, 2014.
- Commission européenne (a), « Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale », Fiche d'information, 28 novembre 2016.
- Commission européenne (b) « Prochaines étapes pour un avenir européen. Action européenne en faveur de la durabilité », Communication, COM(2016) 739 final, 22 novembre 2016.
- Commission européenne (c), « La politique agricole commune (PAC) de l'UE au cœur de l'alimentation, de la vie rurale et de l'environnement », *Comprendre les politiques de l'Union européenne – Agriculture*, dernière mise à jour décembre 2016.
- Commission européenne, « L'avenir de l'alimentation et de l'agriculture », Communication, COM(2017) 713 final, 29 novembre 2017.
- Conseil de l'Union européenne, Nouvelle stratégie de l'UE en faveur du développement durable, juin 2006.
- Conseil de l'Union européenne, « Education et Formation 2020 », mai 2009.
- Conseil de l'Union européenne, Conclusions du Conseil sur l'éducation au développement durable, 2010.
- Conseil de l'Union européenne, « Pertes et gaspillages alimentaires », Conclusions du Conseil, 28 juin 2016.
- European Environment Agency, "Food in a green light. A systems approach to sustainable food", EEA Report, n°16/2017.
- FAO, "Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention", 2011, Rome.

- Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition, « Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables », rapport du HLPE, 2014, Rome.
- Parlement européen, Commission de l'agriculture et du développement rural, « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne », 2011/2175(INI), Rapport, 30.11.2011.
- Parlement européen, Conseil, « Bien vivre, dans les limites de notre planète », Décision n°1386/2013/UE relative à un programme d'action général de l'Union pour l'environnement à l'horizon 2020, 20 novembre 2013.
- Parlement européen, « Initiative relative à l'efficacité de l'utilisation des ressources : réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire », Résolution, 16 mai 2017.
- UNESCO, Déclaration de Bonn, avril 2009.

ARTICLES

- Estelle Huchet, Audrey Bureau, « Quelle politique alimentaire pour l'Union européenne ? », *Pour la Solidarité*, Octobre 2015.
- Ronan Lasbleiz, « L'agroécologie : inscrire l'agriculture dans la transition », *Pour la Solidarité*, Octobre 2015.
- Ronan Lasbleiz, « Agroécologie et politiques publiques en Europe », *Pour la Solidarité*, Octobre 2015.
- Aurore Robinet, « Circuits courts alimentaires. Enjeux économiques et perspectives pour les territoires », *Pour la Solidarité*, Octobre 2015.
- Louise Rouquette, « Politique agricole commune et sécurité alimentaire », *Pour la Solidarité*, Mars 2018.
- Stéphanie Senet, « Économie circulaire : l'UE fixe enfin ses nouveaux objectifs », *Journal de l'environnement*, 18 décembre 2017. URL : <http://www.journaldelenvironnement.net/article/economie-circulaire-l-ue-fixe-enfin-ses-nouveaux-objectifs.88939>
- Veronika Von Wachter, « L'éducation au développement durable en Europe », *Pour la Solidarité*, Mars 2017.

DOSSIER WEB

- Commission européenne, Rubrique « Environment », Sustainable Food. Consulté le 22/03/18 sur <http://ec.europa.eu/environment/eussd/food.htm>
- Eco-Schools, "Eco-Schools history", consulté le 4/04/18 sur <http://www.ecoschools.global/our-history/>
- Eco-Schools, "Education principles", consulté le 4/04/18 sur <http://www.ecoschools.global/educational-principles/>
- UNESCO, « Éducation au développement durable », consulté le 21/03/18 sur <http://bit.ly/2j7LM2s>.

BELGIQUE

TEXTES OFFICIELS

- Sylvie Annet, Ariane Beaudelot, Les chiffres du bio 2016, *Biowallonie*, 2017. Consulté le 13 avril 2018 sur <https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2017/05/Le-bio-en-chiffre-2016.pdf>
- Assemblée Parlementaire de la Francophonie, Débat sur l'éducation au développement durable. Contribution de la Fédération Wallonie-Bruxelles, mars 2012. Consulté le 29 mars 2018 sur http://apf.francophonie.org/IMG/pdf/2012_03_Cecac_EDD_FPWB.pdf
- Departement Landbouw & Visserij, « De biologische landbouw in Vlaanderen. Stand van zaken 2016 », 2017.

- Departement Landbouw & Visserij, « Strategisch plan biologische landbouw 2018-2022. "Samen naar meer en betere biologische landbouw" », 2018.
- Direction générale statistique, « Chiffres clés de l'agriculture – l'agriculture en Belgique en chiffre », *SPF Économie*, 2014, p.32.
- Gouvernement wallon, « Développement durable. 2e Stratégie wallonne », 7 juillet 2016. Consulté le 29/03/18 sur <http://developpementdurable.wallonie.be/la-strategie-wallonne-de-developpement-durable>
- Gouvernement wallon, « Plan Marshall 4.0 », 29 mai 2015. Consulté le 29/03/18 sur http://www.wallonie.be/sites/wallonie/files/pages/fichiers/pm4__complet_texte.pdf
- OVAM, « The Flanders' Materials Programme », consulté le 30/03/18 sur http://vlaamsmaterialenprogramma.be/sites/default/files/atoms/files/VMP_ENG_brochure_150PPI.pdf

ARTICLES

- Espace Environnement absl, « L'alimentation durable, une question de bon goût », janvier 2016. Consulté le 29/03/18 sur http://www.espace-environnement.be/wp-content/uploads/2016/02/fiche_alimentation_durable.pdf
- René Collin, « Refonte du Plan Stratégique bio : une Wallonie audacieuse ! », Communiqué de presse, 21/12/2017, consulté le 13 avril 2018 sur <http://collin.wallonie.be/refonte-du-plan-strat-gique-bio-une-wallonie-audacieuse>
- Michel de Muelenaere, « La Wallonie veut moins de déchets. Et des déchets utiles », *Le Soir*, 22 mars 2018. Consulté le 30/03/18 sur <http://plus.lesoir.be/147090/article/2018-03-22/la-wallonie-veut-moins-de-dechets-et-des-dechets-utiles>
- Portail de la Wallonie, « Présentation du Plan wallon des Déchets-Ressources », Communiqué de presse, 16 juin 2016. Consulté le 30/03/18 sur <http://www.wallonie.be/fr/actualites/presentation-du-plan-wallon-des-dechets-ressources>
- Union des Villes et Communes de Wallonie, « Herstal, pionnière dans la lutte contre le gaspillage alimentaire », consulté le 30/03/18 sur http://www.uvcw.be/no_index/articles-pdf/7320.pdf
- Anne Thibaut, « Référentiel « alimentation durable » - Vers un conseil de politique alimentaire wallon ? », *Fédération Inter-Environnement Wallonie des associations au service de l'environnement*, 25 janvier 2018. Consulté le 29/03/18 sur <http://www.iewonline.be/referentiel-alimentation-durable-vers-un-conseil-de-politique-alimentaire>
- Olivier Thunus, « Vingt communes s'engagent pour l'alimentation durable au travers de la Charte de Milan », *RTBF*, 28 février 2018. Consulté le 29/03/18 sur https://www.rtf.be/info/regions/liege/detail_vingt-communes-s-engagent-pour-l-alimentation-durable-au-travers-de-la-charte-de-milan?id=9853363

DOSSIER WEB

- Bruxelles Environnement, « L'agriculture urbaine : comment ? », 04/05/2015, consulté le 13 avril 2018 sur <https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/du-champ-lassiette/produire-des-aliments-bruxelles/lagriculture-urbaine-0>
- Bruxelles Environnement, « Programme Régional en Economie Circulaire », consulté le 30 mars 2018 sur <https://environnement.brussels/thematiques/transition-de-leconomie/programme-regional-en-economie-circulaire>
- GoodFood.brussels, « Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale », consulté le 29/03/18 sur <https://www.goodfood.brussels/fr/content/strategie-good-food>
- Réseau idée, Ville de Bruxelles | Appels à projets – Initiatives Durables, disponible sur : https://www.reseau-idee.be/appels-et-concours/fiche.php?&appel_id=1007, consulté le 29 mars 2018.
- Réseau Idée, « L'Education relative à l'Environnement, c'est quoi ? », consulté le 30/03/18 sur <https://www.reseau-idee.be/dictionnaire/ErE.php>
- SPF Santé publique, « Le Plan Fédéral Nutrition Santé », consulté le 29/03/18 sur <https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/politique-alimentaire/alimentation-et-sante/politique-nutritionnelle>

- Plateforme de débat pour un accès à une alimentation de qualité, « Adopter une loi-cadre instaurant le droit à l'alimentation de qualité », consulté le 29/03/18 sur <http://www.alimentationdequalite.be/livre-blanc/ameliorer-gouvernance/adopter-une-loi-cadre-instaurant-le-droit-a-l-alimentation-de-qualite.html>
- Portail de la Wallonie, « Plan REGAL : La lutte contre le gaspillage alimentaire s'organise en Wallonie », 13 octobre 2016. Consulté le 30/03/18 sur <http://www.wallonie.be/fr/actualites/plan-regal-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-sorganise-en-wallonie>

ESPAGNE

TEXTES OFFICIELS

- Commission européenne, "CAP in your country, Spain" Septembre 2016. Consulté le 20/04/18 sur https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/cap-in-your-country/pdf/es_en.pdf
- Confederacion española de cooperativas de consumidores y usuarios – HISPACOOOP, "Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares – resumen ejecutivo". Consulté le 20/04/18 sur <http://www.hispacoop.org/desperdicios/wp-content/uploads/2013/11/ResumenEjecutivo-DesperdiciodeAlimentarioenHogares-HISPACOOOP.pdf>
- Ministerio de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente, "Barometro del clima de confianza del sector agroalimentario", 2012. Consulté le 20/04/18 sur http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-desperdicio/Monog%20%20Desperdicio%20Alimentario%201er%20trim%202%C2%BA%20trim%20y%204%C2%BA%20Trim%202012_tcm30-78791.pdf

ARTICLES

- Sofia Boza Martinez, « la agricultura ecologica como parte de la estrategia de desarrollo rural sostenible en Andalucia », *Universida Autonoma de Madrid, Centro de estudios Andaluces*, Avril 2011. Consulté le 20/04/18 sur http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/141580/Boza_Sofia_libro.pdf
- Louise Rouquette, « Le gaspillage alimentaire en Europe », *Pour la Solidarité*, Novembre 2017.

DOSSIER WEB

- AEC FUHEM ecosocial, « la ciudades espanolas ante el reto de la alimentación sostenible », 2017. Consulté le 20/04/18 sur <http://www.fuhem.es/ecosocial/articulos.aspx?v=10313&n=0>
- Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, « Espagne », production et filière, Août 2016. Consulté le 20/04/18 sur <http://agriculture.gouv.fr/espagne-1>
- Ministerio de agricultura y pesca, alimentación y medio ambiente, "Estrategia más alimento, menos desperdicio". Consulté le 20/04/18 sur http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/estrategia-mas-alimento-menos-desperdicio/Definiciones_cifras.aspx
- OC, « Prevencion del desperdicio Alimentario ». Consulté le 20/04/18 sur <https://www.aecoc.es/actividad/prevencion-del-desperdicio-alimentario/>
- Veilles et analyses, « les politiques de l'EEDD en Europe – Espagne ». Consulté le 20/04/18 sur <http://veille-et-analyses.ens-lyon.fr/Dossiers/EEDD/politiques/singularites3.htm>

ITALIE

TEXTES OFFICIELS

- Ministero Della'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, "Presentazione del programa nazionale di prevenzione dei rifiuti", Octobre 2013. Consulté le 16/04/2018 sur

<http://www.minambiente.it/comunicati/presentazione-del-programma-nazionale-di-prevenzione-dei-rifiuti>

- Ministero Della'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, "Piano Nazionale di Prevenzione degli Sprechi Alimentari – PINPAS", Carta di Milano", 5 juin 2014. Consulté le 16/04/2018 sur <http://carta.milano.it/wp-content/uploads/2015/04/76.pdf>

ARTICLES

- Agence Bio « le Bio dans l'Union européenne », les carnets de l'agence bio, Édition 2017. Consulté le 16/04/2018 sur http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/BrochureCC/Carnet_UE_2017.pdf

DOSSIER WEB

- Econostrum, « L'agriculture italienne voit son avenir dans le bio », Actualité économique en Méditerranée, Avril 2016. Consulté le 16/04/2018 sur https://www.econostrum.info/L-agriculture-italienne-voit-son-avenir-dans-le-bio_a20797.html
- Il buono che avanza, « Il progetto ». Consulté le 19/04/2018 sur <http://www.ilbuonocheavanza.it/il-progetto/>
- IUC Food law and Finance, "Right to food in Italy: from politics to policies", juillet 2017. Consulté le 16/04/18 sur <https://iucfood.wordpress.com/2017/07/08/right-to-food-in-italy-from-politics-to-policies/>
- Last minute market, « Chi Siamo ». Consulté le 19/04/2018 sur <https://www.lastminutemarket.it/>
- Maschietto Maggiore Besseghini, "L'Italie et la lutte contre le gaspillage alimentaire : les initiatives de l'expo 2015, le plan national pour la prévention du gaspillage alimentaire, le droit au « doggy bag et le cadre normatif : comparaison entre le droit alimentaire et le droit des déchets », 6 mai 2015. Consulté le 16/04/2018 sur <http://www.mmlex.it/litalie-et-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-initiatives-de-lexpo-2015-le-plan-national-pour-la-prevention-du-gaspillage-alimentaire-le-droit-au-doggy-bag/>
- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, "Italie", production et filières, 2015. Consulté le 16/04/2018 sur <http://agriculture.gouv.fr/italie-0>
- Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, « Les marchés mondiaux des fruits et légumes biologiques », 2001. Consulté le 16/04/2018 sur <http://www.fao.org/docrep/004/y1669f/y1669f0b.htm#bm11>
- Régions pour l'éducation au développement durable et solidaire, « Piémont, Italie ». Consulté le 16/04/18 sur <https://reddso.wordpress.com/2014/12/10/piemont-italie/>
- Terre de liens, « le réseau européen, who's who ? ». Consulté le 16/04/18 sur <https://terredeliens.org/le-reseau-europeen-who-s-who.html>

FRANCE

TEXTES OFFICIELS

- Gouvernement français, « 50 mesures pour une économie 100% circulaire », 23 avril 2018. Consulté le 7/05/18 sur <https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/sites/default/files/Feuille-de-route-Economie-circulaire-50-mesures-pour-economie-100-circulaire.pdf>
- Legifrance, LOI n° 2013-595 du 8 juillet 2013 d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école de la République. Consulté le 28 mars 2018 <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027677984&categorieLien=id>

ARTICLES

- Louise Rouquette, « Le gaspillage alimentaire en Europe », *Pour la Solidarité*, Novembre 2017.

DOSSIER WEB

- Avise, « Contexte français : des politiques publiques en faveur de l'alimentation durable », *Dossier : alimentation durable*, 23 octobre 2017, consulté le 28 mars 2018 sur <https://www.avise.org/articles/des-politiques-publiques-en-faveur-de-l-alimentation-durable>
- Gouvernement.fr, « Une nouvelle politique de l'alimentation », 15 mai 2017, consulté le 28 mars 2018 sur <http://www.gouvernement.fr/action/une-nouvelle-politique-de-l-alimentation>
- États généraux de l'alimentation, Rubrique « Démarche », consulté le 13 avril 2014 sur <https://www.egalimentation.gouv.fr/pages/la-demarche>
- France Diplomatie, « Sécurité alimentaire, nutrition et agriculture durable », 26 février 2016, consulté le 5 mars 2018 sur <https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/politique-etrangere-de-la-france/sante-securite-alimentaire-nutrition-et-agriculture-durable/securite-alimentaire-nutrition-et-agriculture-durable/>
- Ministère de l'Éducation nationale, « L'éducation au développement durable », consulté le 30/03/18 sur <http://www.education.gouv.fr/cid205/l-education-au-developpement-durable.html>
- Ministère de l'Europe et des affaires étrangères, « Sécurité alimentaire et développement durable », 13/07/16, consulté le 5 mars 2018 sur <https://oaa.delegfrance.org/Securite-alimentaire-et-developpement-durable>
- Ministère de la Transition écologique et solidaire, « L'agriculture et l'alimentation durables », février 2017, consulté le 5 mars 2018 sur <https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/lagriculture-et-lalimentation-durables>
- Nature France, « Loi Grenelle », consulté le 30/03/18 sur <http://www.naturefrance.fr/loi-grenelle>
- Vie Publique, « L'agriculture en mutation », mars 2006, consulté le 5 mars sur <http://www.viepublique.fr/actualite/dossier/agriculture/agriculture-mutation.html>
- Vie publique, « Actions et initiatives locales », octobre 2007, consulté le 29 mars 2018 sur <http://www.vie-publique.fr/actualite/dossier/grenelle-environnement/actions-initiatives-locales.html>
- Agenda 21 de Territoires, « Qu'est-ce qu'un agenda 21 ? », consulté le 29 mars 2018 sur <http://www.agenda21france.org/agenda-21-de-territoire/pour-agir/demarche.html>

SUEDE

TEXTES OFFICIELS

- Dr. Stuart A. Storch, "Eu food safety system and its application in Sweden", 18 mai 2009, consulté le 7 mars 2018 sur http://www.ifc.org/wps/wcm/connect/e38cb9004b5f7a289cb6bd6eac26e1c2/Slorach_Eng.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=e38cb9004b5f7a289cb6bd6eac26e1c2
- Government Offices of Sweden, « Sustainable food in Sweden », mai 2010, consulté le 8 mars 2018 sur <http://www.regeringskansliet.se/contentassets/57ae064d6f694ee584ec59c1b8a4af6c/sustainable-food-in-sweden>
- Government Offices of Sweden, "A national Food strategy for Sweden – more jobs and sustainable growth throughout the country". Short version of Government bill 2016/17, consulté le 7 mars 2018 le <http://www.government.se/information-material/2017/04/a-national-food-strategy-for-sweden--more-jobs-and-sustainable-growth-throughout-the-country--short-version-of-government-bill-201617104/>
- Fusions, « Sweden-Country Report on national food waste policy », février 2016, consulté le 7 mars 2018 sur <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/country-report/SWEDEN%2023.02.16.pdf>
- United Nation, « SWEDEN- Agriculture », consulté le 30 mars 2018 sur <http://www.un.org/esa/agenda21/natlinfo/countr/sweden/agriculture.pdf>
- UNESCO, « National Journeys towards Education for Sustainable Development », 2013, consulté le 29 mars 2018 sur <http://unesdoc.unesco.org/images/0022/002210/221008e.pdf>
- Swedish Parliament, "The Food Act", 8 June 2006. Consulté le 30/03/18 sur <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/swe68351E.pdf>

ARTICLES

- Cyria Emelianoff, « Les agendas 21 locaux : quels apports sous quelles latitudes ? », *Développement durable et territoires*, Dossier 4 | 2005, mis en ligne le 31 mai 2005, consulté le 29 mars 2018 sur <http://journals.openedition.org/developpementdurable/532>; DOI : 10.4000/developpementdurable.532

DOSSIER WEB

- FAO, « Suède », consulté le 30 mars 2018 sur <http://www.fao.org/docrep/004/y1669f/y1669f0f.htm>
- Kaizen, « Suède : l'appel du bio », 6 mai 2015, consulté le 4 avril 2018 sur <https://www.kaizen-magazine.com/article/suede-lappel-du-bio/>
- Observatoire européen de la Transition. « Alimentation : la Suède se met au vert ! », *Pour la Solidarité*, consulté le 30 mars 2018 sur <http://www.transition-europe.eu/fr/bonnepratique/alimentation-la-suede-se-met-au-vert>
- National Food Agency Sweden, « About us », consulté le 30 mars 2018 sur <https://www.livsmedelsverket.se/en/about-us>

POUR LA SOLIDARITÉ - PLS

Fondé par l'économiste belge Denis Stokkink en 2002, POUR LA SOLIDARITÉ - PLS est un European think & do tank indépendant engagé en faveur d'une Europe solidaire et durable.

POUR LA SOLIDARITÉ se mobilise pour défendre et consolider le modèle social européen, subtil équilibre entre développement économique et justice sociale. Son équipe multiculturelle et pluridisciplinaire œuvre dans l'espace public aux côtés des entreprises, des pouvoirs publics et des organisations de la société civile avec comme devise : Comprendre pour Agir.

ACTIVITÉS

POUR LA SOLIDARITÉ – PLS met ses compétences en recherche, conseil, coordination de projets européens et organisation d'événements au service de tous les acteurs socioéconomiques.

Le laboratoire d'idées et d'actions **POUR LA SOLIDARITÉ – PLS**

1

Mène des travaux de recherche et d'analyse de haute qualité pour sensibiliser sur les enjeux sociétaux et offrir de nouvelles perspectives de réflexion. Les publications POUR LA SOLIDARITÉ regroupées en sein de trois collections « Cahiers », « Notes d'Analyse », « Études & Dossiers » sont consultables sur www.pourlasolidarite.eu et disponibles en version papier.

2

Conseille, forme et accompagne sur les enjeux européens en matière de lobbying et de financements.

3

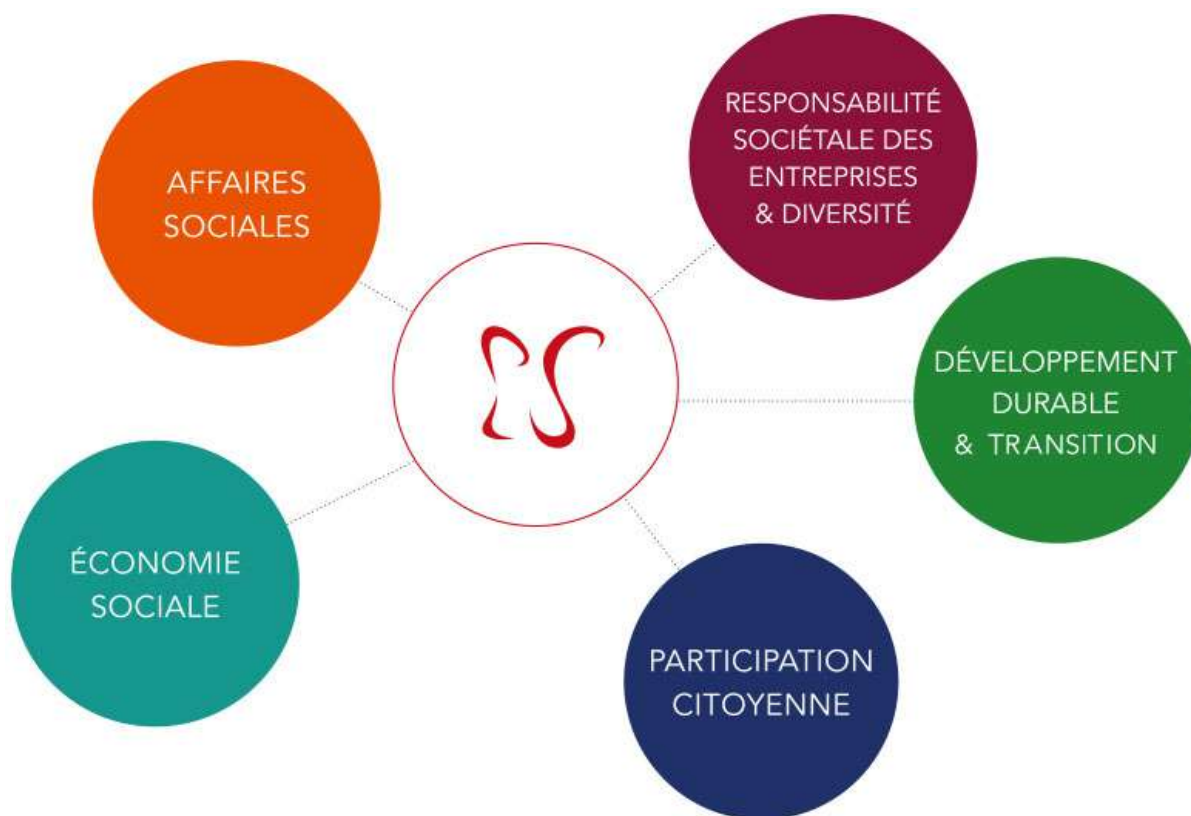
Conçoit et réalise des projets transnationaux en coopération avec l'ensemble de ses partenaires européens.

4

Organise des conférences qui rassemblent dirigeant/e/s, expert/e/s européen/ne/s, acteurs de terrain et offrent un lieu de débat convivial sur l'avenir de l'Europe solidaire et durable.

THÉMATIQUES

POUR LA SOLIDARITÉ – PLS inscrit ses activités au cœur de cinq axes thématiques :



OBSERVATOIRES EUROPÉENS

POUR LA SOLIDARITÉ – PLS réalise une veille européenne thématique et recense de multiples ressources documentaires (textes officiels, bonnes pratiques, acteurs et actualités) consultables via ses quatre observatoires européens :

- www.ess-europe.eu
- www.diversite-europe.eu
- www.transition-europe.eu
- www.participation-citoyenne.eu

COLLECTIONS POUR LA SOLIDARITÉ - PLS

Sous la direction de Denis Stokkink

NOTES D'ANALYSE - *Éclairages sur des enjeux d'actualité*

- *Formation inclusive aux métiers du numérique : Pour une meilleure intégration des femmes et des personnes réfugiées*, Florent LOSSON, mars 2018.
- *Politique agricole commune et sécurité alimentaire*, Louise ROQUETTE, mars 2018.
- *Les actions de la Commission européenne pour l'économie sociale en 2017-2018*, Florian BENAIS, mars 2018.
- *L'aide alimentaire en Europe*, Louise Rouquette, décembre 2017.
- *Intégration et participation politique en Europe*, Jonathan BANNENBERG, décembre 2017.
- *Économie sociale et solidaire en Europe du Sud-Est : perspectives de développement et actions publiques*, Tristan Thomas, décembre 2017.
- *Financement et promotion des éco-innovations en Europe et en France*, Mathilde Mosse, novembre 2017.
- *Jeunesse et formation inclusive : politiques et financements européens*, Florent Losson, novembre 2017.
- *Le gaspillage alimentaire en Europe*, Louise Rouquette, novembre 2017.
- *Les éco-innovations en Europe*, Mathilde Mosse, octobre 2017
- *Décrochage scolaire : 3 Notes d'analyse*. Marie Schuller, octobre 2017
- *Quelles politiques économiques contre le réchauffement climatique en Europe ?* Tristan Thomas, octobre 2017

CAHIERS - *Résultats de recherches comparatives européennes*

- *Vers une économie circulaire en Europe*. Anna-Lena REBAUD, septembre 2017.
- *Face aux nouvelles formes d'emploi, quelles réponses au plan européen ?* PLS & SMart, n°36, juin 2017.
- *Économie sociale, secteur culturel et créatif : vers une nouvelle forme d'entrepreneuriat social en France*. PLS & SMart, n°35, mai 2015.
- *Économie sociale, secteur culturel et créatif : vers une nouvelle forme d'entrepreneuriat social en Wallonie*. PLS & SMart, n°34, mai 2015.
- *Le budget participatif : un outil de citoyenneté active au service des communes*. Céline Brandeleer, n°33, octobre 2014.
- *La Transition : un enjeu économique et social pour la Wallonie*. Sanjin Plakalo, n°32, mars 2013.

ÉTUDES & DOSSIERS - *Analyses et réflexions sur des sujets innovants*

- *Les Régions ultrapériphériques : défis et perspectives*, Paul HAMMOUD, Antoine MASQUELIN, Tristan THAMOS, février 2018.
- *Finance et bien-être, une réflexion participative*. Marie Leprêtre, décembre 2016.
- *Pour l'intégration en apprentissage des jeunes vulnérables*. Sanjin Plakalo, décembre 2016.
- *La participation des travailleurs au sein des entreprises*. Denis Stokkink, novembre 2016.
- *Le modèle des entreprises d'insertion : l'exemple de la France*. POUR LA SOLIDARITÉ et la Fédération des entreprises d'insertion, septembre 2016.
- *Jeunes NEET - Bonnes pratiques européennes en matière d'apprentissage*. Dans le cadre du projet ANEETS, juin 2016.
- *Agir contre les violences faites aux femmes : guide pour les entreprises*. Dans le cadre du projet CARVE, juin 2016.

Toutes les publications **POUR LA SOLIDARITÉ - PLS** sur www.pourlasolidarite.eu



TRAINING FOR
SUSTAINABLE
FOOD SYSTEMS
DEVELOPMENT

www.trainingforfood.eu
#Training4Food



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.