



Centre régional
de documentation
en santé publique
Franche-Comté

santé, environnement & alimentation



PÔLE
des COMPÉTENCES
en ÉDUCATION
pour la SANTÉ
de Franche-Comté

n° 10, juillet 2016

Ce bulletin informe, 3 fois par an, les acteurs de la santé, de l'éducation et du social, des nouvelles acquisitions du [Centre régional de documentation en santé publique de Franche-Comté](#), au croisement des thématiques Santé - Environnement et Alimentation. Il est réalisé dans le cadre du [Pôle régional de compétences en éducation et promotion de la santé](#) et du [Plan régional Santé environnement](#) de Franche-Comté.



Diagnostic préparatoire au PRSE3

Ors Bourgogne / Franche-Comté 2016-06

Les Agences régionales de santé (ARS), le Secrétariat général pour les affaires régionales (SGAR) et la Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (Dreal) ont souhaité la réalisation d'un état des lieux pour analyser, synthétiser, confronter les enjeux identifiés sur la grande région en matière de santé environnement. Ce travail a été confié à l'ORS BFC et Alterre Bourgogne, Agence pour l'environnement et le développement soutenable, qui a apporté sa connaissance des enjeux en matière d'environnement et son expertise sur les acteurs de l'environnement. Le diagnostic a été réalisé en 4 phases : Deux enquêtes dont les objectifs étaient de recueillir - identifier- repérer les actions, les acteurs et les forces locales.

La phase 2 a consisté en un état des lieux des dynamiques locales sur lesquelles s'appuyer pour développer des approches positives de la santé environnementale. Trois : Une collecte d'indicateurs « traçants » en santé environnement, et enfin quatre : La proposition d'axes prioritaires pour l'élaboration du PRSE 3 en lien avec l'ensemble des données récoltées.

Cinq axes ont été identifiés et validés lors de la première réunion du groupe régional santé environnement (GRSE) en avril 2016.

>> <http://www.orsbfc.org/diagnostic-preparatoire-au-prse3/>



Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) : consultation en cours

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Direction Générale de l'Alimentation

Les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective.

Une consultation pour connaître les Projets Alimentaires Territoriaux existants et potentiels est en cours jusqu'au 2 septembre 2016.

>> <http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Les-Projets-Alimentaires>



Economie et nutrition : de l'alimentation rationnelle à l'alimentation durable

Combris Pierre

Cahiers de nutrition et de diététique 2015-12 ; Vol.50 : pp. 6S61-6S68

L'économie et la nutrition ont une histoire commune qui remonte au milieu du XIIIe siècle, lorsque débute la réflexion sur la rationalisation de l'alimentation. Les connaissances se développent tout au long du XIXe siècle en établissant un ensemble de principes pour satisfaire les besoins nutritionnels au moindre coût économique. Cette préoccupation apparaît explicitement dans les tables de composition des aliments publiées à la fin du XIXe siècle et dans les travaux qui en découlent tout au long du XXe. Si l'idée de rationalité n'apparaît plus guère aujourd'hui dans les travaux des nutritionnistes, elle reste la référence pour les économistes. L'économie de l'obésité, la justification et l'évaluation économique des interventions reposent sur l'idée de rationalité des choix individuels, qui est ensuite élargie pour intégrer les biais

comportementaux que le modèle standard laisse de côté. Ce faisant, l'analyse économique aboutit à une évaluation plus complète des coûts et des bénéfices des interventions visant à modifier les comportements. Ce type d'analyse, qui rend mieux compte des effets des politiques de santé, peut être étendu aux impacts environnementaux, une démarche indispensable pour favoriser une alimentation durable.



Valoriser le naturel dans l'alimentation

Lepiller Olivier

Cahiers de nutrition et de diététique 2016-04 ; Vol.51 : pp. 73-80

L'article rebondit sur une thèse récemment publiée par Denis Lorient. L'objectif est de discuter de ce texte et de l'idée selon laquelle la valorisation du naturel dans l'alimentation serait en opposition totale avec la rationalité scientifique. L'article tâche donc de montrer que les valorisations du naturel peuvent alimenter la production de connaissances et les progrès techniques et sanitaires. Trois exemples illustrent cette idée : les relations entre diététiques alternatives et nutrition, à travers notamment une approche holistique aujourd'hui scientifiquement féconde ; les innovations techniques compatibles avec la durabilité et la production de connaissances permises par l'agriculture biologique ; la congruence entre consommation bio et recommandations nutritionnelles.



Agriculture urbaine & alimentation durable

Lualaba Lekede Anoutcha

Bruxelles santé 2016-04 ; N°82 : pp. 7-16

Ce numéro de Bruxelles Santé aborde la thématique de l'agriculture urbaine et de l'alimentation durable. Si le modèle économique agricole dominant depuis 1945 est celui d'une agriculture productiviste et intensive, celui-ci est aujourd'hui remis en question. Mais à Bruxelles, comme dans toute grande ville, la compétition pour l'occupation des sols entre les différentes activités est particulièrement tendue. En page 8 est présentée la « Stratégie Good Food ». Une politique publique volontariste qui a été lancée par la Région de Bruxelles-Capitale pour une durée de cinq ans (2016-2020). Elle vise à placer l'alimentation au cœur de la dynamique urbaine, en abordant ses dimensions économiques, sociales et environnementales. BEES Coop, premier projet de supermarché coopératif et participatif à Bruxelles, propose une alternative originale, innovante et solidaire pour répondre à la question de l'accessibilité à une alimentation saine et de qualité (page 9). Deux projets d'exploitation agricole urbaine sont présentés en pages 11 à 15 : la Ferme du Chant des Cailles et la ferme urbaine agro-écologique (une initiative de l'ABSL Le début des haricots).

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



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

Vernier Antoine

ADEME 2016-05 ; p. 165

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

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

