



ACTUALITÉS DU FFAS



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2021 DU FFAS

Mobiliser, comprendre, agir pour informer, sensibiliser et accompagner les individus dans leurs choix alimentaires et de santé. En 2021, l'activité du FFAS a notamment porté sur la mise en place et la réalisation de deux projets pilotes d'éducation alimentaire : **Les tabliers engagés** et **ONCOlife**.

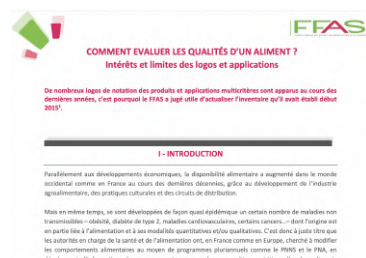
[Lire le rapport ►](#)


CONFÉRENCE FFAS

Précarité alimentaire

Le FFAS et son groupe de travail "Solidarités et précarités alimentaires" ont organisé, le 27 juin dernier, une conférence sur **les orientations et les mutations pour le système actuel d'aide alimentaire**. Des scientifiques, des acteurs associatifs et des représentants des pouvoirs publics se sont réunis pour présenter leurs travaux et partager leurs retours d'expérience sur des dispositifs identifiés : la restauration scolaire, les chèques alimentaires, la sécurité sociale de l'alimentation.

>> **Le report et le communiqué de presse sont en ligne !**

[En savoir plus ►](#)


DOSSIER - LOGOS ET APPLICATIONS

Comment évaluer les qualités d'un aliment ? Intérêts et limites des logos et applications

De nombreux logos de notation des produits et applications multicritères sont apparus au cours des dernières années, c'est pourquoi le FFAS a jugé utile d'actualiser l'inventaire qu'il avait établi début 2015. Dans le dossier, 12 logos et 25 applications sont présentés sous forme de tableaux et de fiches individuelles (applications) dans lesquels sont détaillées leurs particularités.

[Accéder au document ►](#)



ECOTROPHELIA
FRANCE

DÉCOUVREZ LE PALMARÈS 2022

La 23ème édition du concours national de l'Innovation Alimentaire ECOTROPHELIA France, c'était 22 projets avec l'ambition de proposer « une nourriture saine, source de plaisir, à un prix abordable, et responsables en termes d'impact environnemental ». Le prix Innovation Nutrition, soutenu par le FFAS, revient à l'équipe *Les Primeuses* pour leurs tartinables de légumineuses lactofermentées.

[En savoir plus ►](#)



LES CANTINES S'ENGAGENT

À la suite de la publication de la loi EGALim, l'ADEME a conduit une étude sur les freins et leviers à la mise en oeuvre d'une restauration plus durable, au sein des cantines scolaires. Le bilan de cette opération, réalisée auprès de 15 établissements de restauration scolaire, est disponible dans le rapport final du projet « Les cantines s'engagent » et dans les fiches « Ils l'ont fait ». 10 recommandations issues du projet sont explicitées dans la synthèse.

[En savoir plus ►](#)



2022, L'ANNÉE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Afin de soutenir les efforts de l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurants, l'État a lancé, en métropole et dans les outre-mer, un appel à projet national « année de la gastronomie » qui a débuté en décembre 2021 et doit durer jusqu'en décembre 2022. Décliné au fil des saisons, il s'articule en quatre grandes thématiques. La quatrième saison « L'automne des producteurs » sera ouverte prochainement.

[En savoir plus ►](#)

FONDS FRANÇAIS POUR L'ALIMENTATION ET LA SANTÉ

[Nous contacter](#) [Espace presse](#)

| [Être retiré de la liste de diffusion](#)



[Logo](#)

42 rue Scheffer
75116 PARIS
TEL : 01 45 00 92 50



[LinkedIn](#)