

# a limentation

2015

## Édito

Fin 2014, le gouvernement a réaffirmé son engagement en faveur d'une politique de l'alimentation ambitieuse et centrée autour de priorités fortes et structurantes : justice sociale, éducation alimentaire de la jeunesse, lutte contre le gaspillage alimentaire, ancrage territorial et mise en valeur du patrimoine, sont au cœur de l'action de l'Etat en ce domaine.

Le Ministre de l'agriculture a particulièrement insisté sur le levier que constitue la restauration collective, qui englobe ces différentes priorités en permettant notamment d'améliorer la qualité d'une offre alimentaire accessible à tous. Par ailleurs, pour dynamiser cette politique, un appel à projet national a été lancé, dont les résultats seront annoncés en février prochain.

Cette approche est parfaitement cohérente avec les axes de notre Plan régional de l'alimentation, reformulés et validés lors du Comité régional de l'alimentation de juin 2014 en intégrant ces priorités. En 2015 nos actions phares porteront ainsi sur :

- \* Informer les consommateurs et éduquer les jeunes à l'alimentation ;
- \* Accompagner l'émergence de projets alimentaires territoriaux ;
- \* Encourager l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective ;
- \* Engager notre région dans une lutte efficace contre le gaspillage alimentaire.

**Philippe Mérillon, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt**

**Direction Régionale  
de l'Alimentation,  
de l'Agriculture et  
de la Forêt**

**Service Régional de  
l'Alimentation**

Place Antoine Chaptal  
CS 70039  
34060 Montpellier cedex 2

Tél. : 04 67 10 19 50  
Courriel : sral.draaf-languedoc-roussillon@agriculture.gouv.fr

[www.draaf.languedoc-roussillon.gouv.fr](http://www.draaf.languedoc-roussillon.gouv.fr)



## Retour sur le CRALIM 2014

Cette sixième édition constituait un temps fort pour la politique régionale de l'alimentation, animée par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt. Cette réunion a associé l'ensemble des services régionaux et départementaux de l'État concernés et une centaine d'acteurs régionaux œuvrant dans le domaine de l'alimentation. Cette mobilisation est importante : c'est elle qui permettra d'atteindre l'objectif ambitieux de garantir à tous une alimentation saine, équilibrée et de qualité !

Le CRALIM a été l'occasion de faire le bilan des actions engagées (bilan complet dans le bulletin d'information alimentation n°13) et de tracer les perspectives pour l'année à venir. Pour mieux faire connaître au grand public les actions des services de l'État en matière de qualité de l'alimentation, la DRAAF LR a publié en parallèle du Cralim un supplément dans le journal Midi Libre du vendredi 13 juin 2014.

Deux thèmes d'actualité ont été mis en avant : **Bien manger en restauration collective et répondre aux attentes du consommateur.**





# Promouvoir l'éducation des jeunes au bien manger

## Colloque régional Éducation au goût

Le 15 octobre 2014 se tenait le troisième colloque sur l'éducation au goût en région Languedoc-Roussillon, une belle journée riche d'échanges et de rencontres durant laquelle ont été présentés de nombreux projets de terrain croisant l'approche de l'éveil sensoriel du goût avec des démarches éducatives de territoire, l'ethnologie ou d'autres arts (théâtre, danse, arts plastiques). Des élèves sont venus sur scène témoigner, danser ou interpréter... sous l'œil de leurs enseignants, parents et bien sûr de leurs intervenants artistiques et culturels.

Un des points forts de la journée fut la synthèse de l'étude Alim'Ados sur les 'comportements alimentaires à l'adolescence et différences culturelles entre 12 et 19 ans' par l'anthropologue et chercheur Véronique Pardo, vice présidente de l'OCHA.

Les 260 participants ont également pu vivre au cours de la journée un atelier d'éveil sensoriel animé par les relais d'éducation au goût régionaux. L'ouverture à d'autres cultures alimentaires était au programme avec l'accueil d'une délégation japonaise de l'association de sauvegarde des produits traditionnels, de migrants des quartiers qui nous ont expliqué et fait déguster leurs spécialités.

## Des animations pour les scolaires et le grand public

Le colloque était accompagné d'une semaine d'accueil scolaire (du 13 au 17 octobre) durant la 25ème édition de la semaine du goût et d'un samedi d'animation grand public le 18 octobre. Près de 15 classes ont été accueillies et une centaine de personnes ont assisté au 'concours de soupe' du samedi.

Cette programmation s'est poursuivie en janvier 2015 avec 3 représentations scolaires (soit 18 classes accueillies) pour le spectacle 'Opération Brocoli' par la Cie Minibus et une représentation grand public avec plus de 180 spectateurs au Lycée Monnet à Montpellier le 22 janvier du spectacle ÔÔÔSOLOMIO de Giusi Di Giugno, Cie Lips.

Bulletin d'information

Alimentation

n°14 – janvier 2015



Un événement par la DRAAF LR en partenariat avec



## Forum des associations et des entreprises agro-alimentaires régionales

Des dégustations de produits régionaux ont ponctué la journée, dans des ateliers thématiques du matin ou lors du forum animé par de nombreuses industries agro-alimentaires - regroupées sous la bannière de Languedoc-Roussillon Industries Agro-alimentaire et Culture et Vin d'Hérault.

L'occasion de présenter le nouveau livret éducatif 'Enquête de qualité : produits et métiers de l'agroalimentaire en Languedoc-Roussillon' réalisé dans continuité de la démarche d'éducation des jeunes à l'alimentation de qualité engagée par les services de l'État dans le cadre du plan régional de l'alimentation.

Pour en savoir plus et retrouver les vidéos du colloque

RDV sur le site de la DRAAF LR, de la DAAC du Rectorat ou le site des Archives départementales de l'Hérault.



# Encourager une restauration collective de qualité

Bulletin d'information

Alimentation

n°14 – janvier 2015

## Approvisionnement local

Le ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt a publié fin 2014 le **guide « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective »**, version réactualisée du guide élaboré en Rhône-Alpes en 2010. Il s'inscrit dans les actions découlant de la mise en œuvre de la politique publique de l'alimentation, et plus spécifiquement sur l'importance de l'ancrage territorial de la politique de l'alimentation. Ce guide vise à donner des clefs aux gestionnaires de la restauration collective publique pour leur permettre de s'approvisionner avec des produits de proximité et de qualité.

Il est téléchargeable, ainsi qu'une plaquette de synthèse : [agriculture.gouv.fr/approvisionnement-local-restauration-collective](http://agriculture.gouv.fr/approvisionnement-local-restauration-collective)



## En Bref...

- BioAppro66 est un collectif d'agriculteurs des Pyrénées Orientales en Agriculture Biologique regroupés en association pour commercialiser leurs produits en local. La plateforme [www.bioappro66.fr](http://www.bioappro66.fr) est leur vitrine, à destination de la restauration collective et de la restauration commerciale. L'outil a été mis en place à l'automne 2014 par le CivamBio66. Il est aujourd'hui animé avec le soutien du CivamBio66 et de Terres Vivantes qui partagent un même objectif commun : valoriser auprès des professionnels la production bio locale.

- Dans l'Hérault, une centaine d'agriculteurs et entreprises agroalimentaires sont référencés sur la plateforme [www.agrilocal34.fr](http://www.agrilocal34.fr) mise en place par le conseil général de l'Hérault pour approvisionner la restauration collective.

- Une soixantaine d'entreprises agroalimentaires et de producteurs ont présenté leurs produits aux acheteurs de la restauration collective et commerciale le 1er octobre 2014 au mas de Saporta pour le 2ème **Show Room RHD** organisé par Sud de France Développement en partenariat avec Sud et Bio, LRIA, CRA et FRCIVAM. Près de 250 acheteurs y ont assisté, des grands groupes de restauration mais aussi des décideurs de la restauration collective et commerciale régionale et nationale. Un mois après le show-room, 17% des entreprises avaient déjà enregistré leurs premières commandes.

Le **recueil d'expériences régionales** d'introduction de produits de proximité et de qualité en restauration collective s'enrichit : de nouvelles fiches expériences de collègues de l'Hérault, de Lozère, de la commune de Barjac sont disponibles sur le site internet de la DRAAF. **En 2015, ce travail se poursuit ! N'hésitez pas à faire partager votre expérience**, à l'adresse :



## Nouveauté au CROUS !

Un Libre Service Alimentaire ouvre ses portes en ce début 2015 sur le campus de l'UM2 au sein d'un espace multiservices étudiants. Pour ce nouvel espace de restauration, le CROUS souhaite répondre au mieux aux besoins et aux habitudes des étudiants tout en favorisant une alimentation durable, et s'est engagé pour cela **dans une étude d'un an sur les habitudes alimentaires des étudiants** conduite par le CNRS Marseille et financée par le Fond Français pour l'Alimentation et la Santé, en partenariat avec l'Université de Montpellier (IUT de biologie appliquée, associations d'étudiants et étudiants de l'IAE, Polytech et Sciences et Techniques), la DRAAF, l'ARS, et les services universitaires de médecine préventive. Cette démarche pluridisciplinaire nutritionnelle, socio-anthropologique, et marketing permettra dans un premier temps d'évaluer le rapport qualité nutritionnelle / prix, l'acceptation culturelle et les stratégies d'achats des étudiants. Ces évaluations permettront ensuite d'améliorer et de faire évoluer l'offre alimentaire proposée dans les cafétérias.



### Une formation pour impliquer tous les acteurs d'un établissement scolaire



«Plaisir à la cantine » est un dispositif de formation, associé à une charte, qui s'adresse à l'ensemble des acteurs impliqués dans la restauration de collèges ou lycées (principaux, gestionnaires, CPE, cuisiniers, personnels de service, enseignants, parents d'élèves, infirmiers scolaires, représentants des élèves..), pour les aider à valoriser le temps du repas au sein de l'établissement.

Dans le cadre du Plan régional de l'alimentation et de la politique de Haute Qualité Alimentaire du Conseil général de l'Hérault, la DRAAF, le Conseil général et le Rectorat se sont associés pour **expérimenter cette formation en intra-établissement, dans 2 collèges pilotes volontaires, Olonzac et Cazouls-les-Béziers**, pour en faire un véritable outil de construction de projets d'établissements et de renforcement des liens entre les personnels.

Pour les lycées, c'est l'établissement **d'enseignement agricole de la Lozère** qui a été retenu pour expérimenter cette formation organisée par la DRAAF en lien avec le conseil régional.

**Au programme : 8 journées réparties entre janvier et octobre 2015, articulées autour de différentes thématiques : restauration, nutrition, budget, communication, éducation au goût, psychologie des adolescents, cuisine...**

### Accompagnement pédagogique des projets en restauration scolaire

Levier essentiel des projets d'amélioration de l'offre en restauration collective, la sensibilisation des convives peut prendre diverses formes et faire intervenir, en particulier en milieu scolaire, une diversité d'acteurs, enseignants, personnels de cuisine, associations, professionnels de l'agriculture...

Le 29 janvier 2015 à Narbonne plus de 70 participants de tous horizons (animateurs, enseignants, responsables de collectivités, cuisiniers...) se sont retrouvés pour échanger sur le thème "l'Accompagnement pédagogique des établissements de restauration collective vers une alimentation responsable, durable et de qualité".

Il s'agissait de la 4<sup>ème</sup> journée organisée par le GRAINE LR, en partenariat avec la DRAAF et avec le soutien de l'ARS et de la DREAL dans le cadre d'un cycle thématique "Agriculture, Alimentation, Santé, Environnement", pour mettre en lien les acteurs éducatifs régionaux.





# Développer les circuits alimentaires de proximité

## Projets alimentaires territoriaux

La Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt, votée en octobre 2014, précise les enjeux liés à une Politique Nationale de l'Alimentation, et, dans l'esprit de l'Agenda 21, affirme l'importance de son ancrage territorial. Elle mentionne le développement de « projets alimentaires territoriaux » (Art 39).

La Draaf Languedoc Roussillon a initié dès avril 2014 un travail autour des projets alimentaires territoriaux, organisé autour de 2 volets complémentaires :

- le repérage de pratiques territoriales régionales intéressantes en matière de politique locale alimentaire ;
- la méthodologie : quels enseignements, quels points de vigilance, quelles approches possibles pour monter un "projet alimentaire Territorial" ?

Une 1ere série de fiches a été produite (accessibles en ligne sur le site de la Draaf). Ce travail sera étoffé en 2015 en complétant les fiches expériences et en proposant une fiche autour des enjeux de gouvernance.



Une fiche conseils réalisé par le MAAF pour aider les collectivités à construire leur projet alimentaire territorial (déc. 2014)

Bulletin d'information

Alimentation

n°14 – janvier 2015



## Forum régional circuits courts 2014

En décembre 2014, la FRCIVAM Languedoc-Roussillon et l'ADEAR Languedoc-Roussillon ont organisé à Montpellier le 6ème forum régional circuits courts, avec la participation des chambres d'agriculture. Ce forum est une occasion annuelle de rencontre, d'échanges et de partage d'idées, source d'inspiration pour tous... Cette année un nouveau format d'échanges a été expérimenté, comprenant 2 étapes :

- **Des journées territoriales** (le 31 octobre à Montlaur dans l'Aude et le 13 novembre à Florac en Lozère) pour rencontrer sur leur terrain des personnes qui mettent leurs énergies au service des circuits courts, partager leur connaissance du territoire, de ses enjeux et initiatives, et inscrire les débats dans une dynamique locale.
- **La journée régionale du 2 décembre** pour mettre en lumière de nouvelles initiatives au travers des ateliers et du village de stands, mais aussi expérimenter un temps de forum ouvert pour que chacun apporte sa contribution aux questions de circuits courts.





# Alimentation des plus fragiles

## Habilitation des associations d'aide alimentaire

La réglementation prévoit un système d'habilitation destiné aux personnes morales de droit privé qui souhaitent recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire. L'habilitation est accordée, en fonction de l'envergure des structures soit au niveau national soit au niveau régional.

En 2013 et 2014, 14 personnes morales d'envergure nationale ont été habilitées, et cette habilitation couvre les associations locales membres de ces réseaux : ANDES (épicerie solidaires); Croix-Rouge française; Fédération entraide protestante; Fédération des banques alimentaires; Fédération nationale des paniers de la mer; Fondation de l'Armée du Salut; Imagine 84; Les Restaurants du cœur; Réseau Cocagne; Revivre dans le monde; Secours populaire français; Société Saint-Vincent-de-Paul; Secours catholique; Fédération des associations de solidarité avec les travailleurs immigrés.

**Le préfet du Languedoc-Roussillon a habilité au total 72 associations, par les 2 arrêtés préfectoraux du 30 septembre et du 18 décembre 2014. Ces listes sont consultables sur les sites internet de la DRAAF et de la DRJSCS LR.**



## En bref...

- En 2013-2014, la **FNARS LR** (Fédération Nationale des Associations d'accueil et de Réinsertion Sociale) a animé un projet sur le thème « Alimentation-Précarité », mettant en place une dynamique de réflexion sur l'alimentation avec des travailleurs sociaux et des personnes accompagnées au sein des structures d'hébergement. En 2014-2015, elle se propose d'accompagner la mise en place ou le développement de projets répondant aux besoins des usagers et favorisant la participation, vers des pratiques alimentaires plus saines et responsables, le bien-être et la convivialité, le contact avec la nature et la rencontre avec le monde agricole. Un appel à projets a été lancé au sein de ce réseau

- En 2014 le **Conseil général de l'Hérault** a fait un état des lieux de l'aide alimentaire dans le département et des modalités de fonctionnement des épicerie sociales et solidaires, un modèle qu'il souhaite développer.

## Dons aux associations

A ce jour, les dons alimentaires des entreprises aux associations caritatives restent peu importants au regard des besoins et problèmes de santé des populations précaires, et par ailleurs des quantités non négligeables de denrées consommables sont jetées.

Pour en savoir plus sur les conditions réglementaires et pratiques de réutilisation des excédents et les partenariats de dons, trouver par exemple des modèles de conventions de partenariat, la DRAAF LR diffuse le **guides élaborés en Rhône-Alpes** s'adressant à 3 secteurs : **établissements de restauration collective**, **entreprises du secteur alimentaire** (distribution, artisanat...), **producteurs agricoles**.

Un **outil cartographique**, pour repérer à une échelle locale les structures d'aide alimentaire en recherche de dons, sera complété en 2015 par la DRAAF, dans l'objectif de favoriser des dons de proximité, sans modifier les flux de dons existants à ce jour.

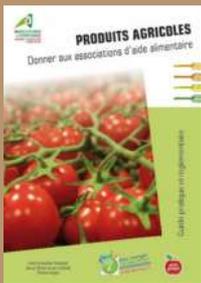
Pour en savoir plus :

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Dons-aux-associations-d-aide>

Bulletin d'information

Alimentation

n°14 – janvier 2015





# Info consommateur et patrimoine alimentaire

## Les lycées agricoles s'engagent dans l'alimentation de qualité

Depuis 2010, la DRAAF LR soutient, par un appel à projet annuel, l'implication des établissements d'enseignements agricoles de la région dans le plan d'action régional de l'alimentation. En 2014-2015, 11 établissements ont été lauréats. Les thématiques proposées (De la fourche à la fourchette, Goûtons la proximité, Halte au gaspi !), permettent aux apprenants de découvrir un produit alimentaire dans toutes ses étapes de production et de transformation et d'en comprendre la valeur patrimoniale et culturelle, de croiser leurs pratiques avec des élèves de lycées hôteliers avec des projets concrets (restauration d'olivettes, mise en culture de variétés oubliées, réalisation de recettes régionales,...).

Chaque projet réalisé donne lieu à une fiche de capitalisation depuis 2010. Découvrez l'ensemble de ces fiches expériences sur le site de la DRAAF.

Bulletin d'information

Alimentation

n°10 – janvier 2015

### Livret éducatif 'Enquête de qualité' : le tome 3 spécial Métiers de bouche est lancé !

Promouvoir auprès des jeunes, le patrimoine culinaire régional, les métiers de bouche et les savoirs faire, tel est l'enjeu du tome 3 que réalisera en 2015 l'association Terre Nourricière avec le soutien de la Draaf Lr en partenariat avec la Cgad LR.



En suivant deux élèves en formation auprès d'un restaurateur, l'un en apprentissage, l'autre en formation initiale, les jeunes lecteurs auxquels est destiné l'ouvrage (14-17 ans) découvriront 9 métiers de bouche (restaurateur, boucher, charcutier, chocolatier, boulanger, pâtissier, poissonnier, fromager, primeur), leur engagement pour la proximité et la qualité, leurs savoirs faire mais également leur parcours de formation.

### A déguster sans modération ! Sortie prévue pour la fête de la gastronomie sept. 2015

Notre partenaire la Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) est l'organisation interprofessionnelle représentative des métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration. Elle rassemble 16 Confédérations nationales de branche représentatives des différents Métiers de l'Alimentation.



Avec le concours **Talents Gourmands**, le Crédit Agricole a décidé de valoriser les agriculteurs, artisans et restaurateurs qui défendent leurs terroirs par la qualité de leurs produits.

Cette action rejoint les axes du Plan régional de l'Alimentation au travers desquels la DRAAF souhaite mobiliser les acteurs de notre région et a reçu la labellisation 'Bien manger c'est l'affaire de tous !'

Les résultats du concours 2015 seront dévoilés le 1er avril 2015 par le président du jury le restaurateur Éric Cellier.

En savoir plus : [www.talents-gourmands.fr](http://www.talents-gourmands.fr)





# Produire et consommer responsable

Bulletin d'information

Alimentation

n°10 – janvier 2015



## Projet agroécologique en Languedoc-Roussillon

Ce projet contribue à répondre dans notre région méditerranéenne à des enjeux forts : réchauffement climatique, raréfaction de l'eau disponible, pollution, biodiversité à préserver, sols souvent pauvres, pression foncière... Le milieu agricole est impliqué de longue date dans des démarches agroécologiques, avec des systèmes comme le pastoralisme, une culture forte de la coopération, un engagement important dans les MAE (2000 agriculteurs) et l'agriculture biologique (11% de la surface agricole en Bio, plus de 2700 exploitations).

L'élan national du projet agroécologique a ainsi trouvé un écho immédiat en Languedoc-Roussillon en 2014, avec tout d'abord la candidature à l'appel à projets Mobilisation Collective pour l'agroécologie de 36 collectifs, parmi lesquels 8 lauréats.

L'accompagnement de cette dynamique par l'enseignement agricole est opérationnel, avec un programme régional « Enseigner à produire autrement » qui conforte l'implication des lycées agricoles et de leurs exploitations et associe l'enseignement supérieur agronomique.

Le **17 décembre 2014**, les DRAAF LR et PACA ont organisé, en association avec les 2 Régions, une **journée sur « Agroécologie et Méditerranée : quelles plus-values ? »** pour d'identifier les axes de travail à poursuivre dans le cadre de la stratégie régionale; la journée, s'articulait notamment autour de 3 tables-rondes concernant les sols et la ressource en eau, la biodiversité et les modalités d'organisation à l'échelle des territoires. 270 personnes ont participé aux échanges, acteurs de l'accompagnement technique, financier et administratif de l'agriculture et agriculteurs, témoignant des fortes attentes régionales vis-à-vis de la démarche et la motivation à s'y engager collégialement !

Sur la base du matériau riche issu de cette journée, il s'agit début 2015 :

- de se mobiliser pour **l'appel à projets régional GIEE lancé le 30 janvier 2015** : le cahier des charges et le dossier de candidature sont à consulter sur le site de la DRAAF : <http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Lancement-en-Languedoc-Roussillon>
- de constituer un **réseau régional agroécologie** pour examiner les candidatures GIEE et formaliser la stratégie régionale de l'agroécologie et son plan d'actions,
- et de construire pour le printemps une seconde journée dédiée aux agriculteurs.



## Quelles politiques publiques en matière de jardins collectifs en LR ?

Depuis 2010, la DRAAF Languedoc-Roussillon dans le cadre du Plan Régional de l'Alimentation porte une attention particulière aux jardins collectifs, identifiés comme des lieux favorisant une alimentation de qualité pour leurs bénéficiaires, mais également des lieux d'éducation et de sensibilisation aux enjeux de santé-environnement.

Cette année, la DRAAF LR a commandité un Projet Élève Ingénieur à un groupe de 4 étudiantes de SUPAGRO en partenariat avec l'association État des Lieux et Pascale Scheromm, chercheuse à l'INRA. Ce projet intitulé "Étude comparative en région LR des politiques publiques en matière de jardins collectifs" a pour objectifs d'analyser les systèmes de gouvernance existants, d'évaluer les pratiques alimentaires et agronomiques à l'œuvre dans les jardins et d'engager une réflexion sur l'élaboration d'un réseau régional des jardins collectifs.

L'étude a été réalisée dans 5 villes : Narbonne, Carcassonne, Perpignan, Béziers et Alès, afin de comparer les différents modèles de gestion et d'établir pour chaque ville un schéma des systèmes d'acteurs. Quatre modèles de gouvernance des jardins collectifs ont été identifiés à partir de l'enquête (institutionnel, associatif, participatif, privé).

En lien avec ses partenaires, la DRAAF envisage aujourd'hui l'organisation d'une journée régionale d'échanges sur cette thématique.

Vous pouvez télécharger l'étude complète sur le site de la DRAAF.



Un site pour relier les initiatives de jardins collectifs en région  
<http://jardincollectif-lr.jimdo.com>

# Lutte contre le gaspillage alimentaire

Depuis 2013, dans la suite du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et dans le cadre du Plan régional de l'alimentation, la DRAAF et l'ADEME Languedoc Roussillon jouent un rôle actif dans le développement et le soutien d'actions de réduction des déchets alimentaires.

Une mission de repérage et de prospective a été réalisée entre avril et septembre 2014. Cette étude avait pour objectifs de rendre visible la diversité des actions régionales de prévention du gaspillage alimentaire, d'étudier leurs modalités, de repérer des initiatives intéressantes menées dans d'autres régions, afin d'aider les acteurs à développer ce type de projets. **Le rapport est téléchargeable sur le site internet de la DRAAF, ainsi qu'une dizaine de fiches valorisant des initiatives innovantes du Languedoc-Roussillon.**

**Un premier appel à projets est lancé visant la prévention des déchets alimentaires, grâce à une réduction des déchets à la source et/ou au réemploi des denrées alimentaires.**

Cet appel à projets concerne tous types de porteurs ayant un projet sur la région Languedoc Roussillon. Les opérations ciblées ont pour but de :

- Limiter les pertes de la production agricole
- Limiter les pertes lors de la transformation, de la préparation, du stockage et du transport des denrées alimentaires
- Limiter les pertes lors de la distribution
- Limiter le gaspillage des convives / clients / consommateurs
- Réduire les pertes en améliorant le circuit de vente, en réemployant les aliments ou en les redistribuant aux associations d'aide alimentaire.



**Date limite du dépôt des dossiers auprès de l'Ademe et de la DRAAF : 28 février 2015 !**



## Colloque interrégional ADEME DRAAF du 9 décembre 2014

Les Directions Régionales de l'ADEME et les DRAAF de 6 régions (Auvergne, Bourgogne, Franche-Comté, Languedoc-Roussillon, PACA, Rhône-Alpes) ont organisé ensemble un colloque sur ce thème le 9 décembre à Lyon.

La journée, qui a réuni 300 participants, professionnels des métiers de la restauration collective, entreprises agricoles, agro-alimentaires, traiteurs, restaurateurs, collectivités..., s'est articulée autour de 4 grands thèmes :

- le contexte et la réglementation : quels enjeux et quelles obligations pour les professionnels aujourd'hui ?
- la restauration collective : comment proposer un service plus qualitatif en réduisant le gaspillage alimentaire ?
- le don : comment passer d'une belle idée à sa réalisation concrète ?
- les entreprises : des acteurs engagés pour quels résultats ?

La **Banque alimentaire de l'Hérault** y a témoigné de son importante activité de ramasse auprès des GMS et de son rôle d'accompagnement des collectivités et associations locales souhaitant mettre en place une telle activité.

L'association **Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires** (LRIA) a quant à elle présenté son travail de **repérage de bonnes pratiques anti-gaspi dans les IAA**. **Ce guide est d'ailleurs téléchargeable sur le site internet de la DRAAF.**





## Info express

### Le dispositif fruit à la récré évolue !

Un fruit pour la récré est un programme destiné à favoriser la découverte et initier les enfants au plaisir de consommer des fruits et des légumes, et à leur donner de bonnes habitudes alimentaires. Pour modifier durablement les comportements alimentaires des enfants, les structures participantes peuvent s'engager par trimestre scolaire. Il convient de réaliser 9 distributions de produits et au moins une mesure d'accompagnement pédagogique durant cette période. Le coût de revient d'un fruit est estimé aux environs de 0,30 € par élève avant l'aide. L'Union Européenne aide, depuis la rentrée 2014, à hauteur de 76 % la distribution de fruits ou de légumes et contribuer à une meilleure santé par la modification durable des habitudes alimentaires.

### Les principales évolutions du dispositif à la rentrée 2014

**Le TAUX de prise en charge passe de 51 % à 76 %.**

Le nombre de **DISTRIBUTIONS MINIMALES** par trimestre passe à 9 (contre 6 jusque là).

Les **LEGUMES** peuvent être plus distribués.

Les **ANIMATIONS** pédagogiques peuvent bénéficier d'une prise en charge.

Pour connaître en détail le cahier des charges modifié, RDV sur le site de FranceAgriMer

[www.franceagrimer.fr/filiere-fruit-et-legumes/Aides/Programmes-sociaux/Le-fruit-a-l-ecole-un-fruit-pour-la-recre](http://www.franceagrimer.fr/filiere-fruit-et-legumes/Aides/Programmes-sociaux/Le-fruit-a-l-ecole-un-fruit-pour-la-recre)



PROMOUVOIR  
L'ÉDUCATION DES JEUNES  
AU « BIEN MANGER »



ENCOURAGER  
UNE RESTAURATION  
COLLECTIVE DE QUALITÉ



DÉVELOPPER  
LES CIRCUITS ALIMENTAIRES  
DE PROXIMITÉ



FAVORISER L'ACCÈS DES  
POPULATIONS FRAGILES À  
UNE BONNE ALIMENTATION



VALORISER  
LE PATRIMOINE AGRICOLE,  
AGROALIMENTAIRE  
ET CULINAIRE



SOUTENIR LA PRODUCTION D'ALIMENTS DE QUALITÉ  
ET LA CONSOMMATION RESPONSABLE



Plan régional de l'alimentation Languedoc-Roussillon (validé en juin 2014)

**Directeur de publication :** Philippe Mérillon, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

**Coordination :** Nathalie Colin, Chargée de mission offre alimentaire, chargée de communication, DRAAF-LR.

**Rédaction, mise en page :** Nathalie Colin ; Virginie Grzesiak, Responsable pôle offre alimentaire, DRAAF-LR/SRAL.

**Contribution :** Marie Schill, DRAAF-LR/SRAFT

**Relecture :** Matthieu Grégory, Directeur adjoint, DRAAF-LR ; Michel Larguier, Chef du SRAL, DRAAF-LR.