

# A limentation

Juin 2014 – n°13

## Édito

Aujourd'hui en Languedoc-Roussillon et chaque année de façon plus renforcée, tous les services de l'État contribuent de manière volontariste à cet enjeu partagé d'une alimentation de qualité pour tous. Ils y contribuent dans le cadre de la politique régionale de l'alimentation, une politique publique inscrite dans le code rural par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de Juillet 2010 et réaffirmée en 2014 dans le projet de Loi d'avenir.

Pour être plus efficace dans notre action visant à encourager le développement de filières courtes durables, valoriser les produits de qualité, locaux et de saisons, orienter la demande publique sur ces productions (restauration scolaire...), tout en poursuivant une information renforcée de tous les consommateurs, en pensant avant tout aux plus fragiles et aux jeunes, certains axes de notre plan régional ont été reformulés et seront présentés lors du CRALIM 2014.

L'alimentation est au cœur de notre vie quotidienne. Choix alimentaires et choix de production sont intimement liés. Continuons à nous mobiliser ensemble pour conforter un modèle de production garant d'une alimentation de qualité !

**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)



## Sommaire

-  **Axe 1 : Développer l'agriculture biologique**
-  **Axe 2 : Soutenir les circuits-courts**
-  **Axe 3 : Sensibiliser les jeunes au «bien manger»**
-  **Axe 4 : Améliorer l'offre alimentaire en restauration collective**
-  **Axe 5 : Améliorer l'alimentation des plus démunis**
-  **Axe 6 : Informer le consommateur et promouvoir le patrimoine culinaire**
-  **Évolution du Plan régional de l'alimentation**



# Développer l'agriculture biologique

En 2013, dans le cadre du contrat de filière régional « Agir pour la Bio », de nombreuses actions de structuration et constitution de filières intégrées, de promotion ou encore d'acquisition de références technico-économiques ont pu être menées. En 2014, ce contrat s'achève et est évalué. Il doit se poursuivre et se décliner en région au travers du programme national « Ambition Bio 2017 ».



Bulletin d'information

Alimentation

n°13 – juin 2014

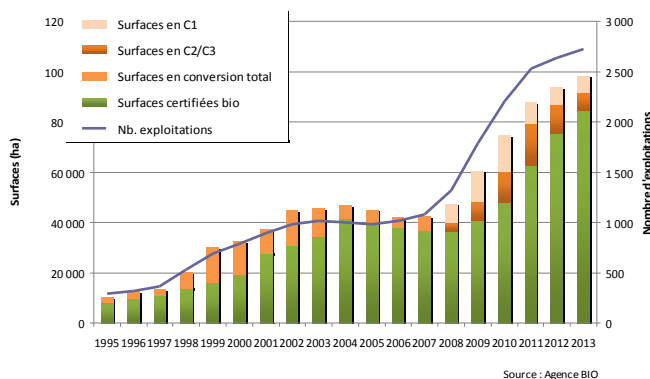
Dans le cadre de la démarche « PRODUISONS AUTREMENT » placée au cœur du projet agroécologique pour la France, le « Programme ambition bio 2017 » a été lancé début 2014.

Ce programme d'action piloté par l'État et les Régions vise à donner un nouvel élan au développement équilibré et à la structuration de toutes les filières biologiques et à mobiliser tant les acteurs de la production, de la transformation et de la commercialisation que les citoyens. Il a pour objectif de poursuivre la progression de la part des surfaces en bio, et de développer la consommation.

Ce programme s'articule autour de 6 axes : 1/ Développer la production, 2/ Structurer les filières, 3/ Développer la consommation et conquérir des marchés, 4/ Renforcer la recherche, son pilotage et la diffusion des résultats, 5/ Former les acteurs agricoles et agroalimentaires, 6/ Adapter la réglementation

Il est également associé à la mise en place d'une nouvelle gouvernance, reflet de l'implication des acteurs concernés aux niveaux régional et national.

Ce plan sera décliné avant la fin 2014 en région. Il pourra en Languedoc-Roussillon constituer une suite au contrat de filière « AGIR pour la Bio » s'achevant fin 2014, et actuellement en cours d'évaluation.



## Les grands chiffres 2013 de l'agriculture biologique en Languedoc-Roussillon

		Rang / autres régions
Nombre d'exploitations	2 722	3
Surfaces converties ou en conversion	98 343 ha	3
Surface agricole utile SAU	11,14 %	2
Nombre de transformateurs	595	7
Nombre de distributeurs	202	7

## Organisation des filières – Zoom sur des projets en cours



### Une viande bio locale riche en goût et en nature !

Pour valoriser les jeunes bovins issus des élevages bio du Languedoc-Roussillon, les acteurs de la filière viande bio se sont organisés en créant la filière régionale « **Tendre d'Oc**® », lancée en avril 2014. Pour la développer, les éleveurs de la Coopérative Catalane des Éleveurs (66), de Languedoc Lozère Viande et Cemaac-Cobeval (48), se sont associés dans une démarche régionale, avec Sud et Bio et le réseau des Chambres d'Agriculture. « Tendre d'Oc® », est une viande de jeunes bovins bio nés et élevés dans les zones de montagne du Languedoc-Roussillon. Produit dans le respect du cahier des charges de l'AB, il se nourrit principalement du lait de sa mère, puis d'herbe et de foin et reçoit un complément de céréales. Il passe l'hiver au chaud dans les bâtiments d'élevage, puis au printemps suit sa mère dans les pâturages. Issu de races sélectionnées pour la viande, principalement Aubrac et Gasconne, le Tendre d'oc donne une viande tendre et savoureuse de couleur rosée.

La viande « Tendre d'Oc® » sera prochainement disponible en LR, dans les boucheries des magasins bio et certaines grandes surfaces. Plus d'info : [www.tendredoc.fr](http://www.tendredoc.fr)

### Du nouveau dans la gamme des céréales bio pour le petit déjeuner

Le GIE « Graines Équitables » créé en 2013 est composé de 6 producteurs bio Audois et Héraultais afin d'approvisionner dans le cadre de contrats bio équitables l'entreprise GERMLINE, qui lance une nouvelle gamme de céréales pour le petit déjeuner conçues à base de graines germées déshydratées.

Le GIE aura pour mission de regrouper les céréaliers bio, producteurs de graines à germer d'avoine nue, orge nue, blé tendre, blé dur Khorasan, épeautres, seigle, luzerne, trèfle violet, mais aussi de millet pois vert et sarrasin, pour répondre aux besoins en volumes et en qualité notamment formulés par GERMLINE, d'organiser le stockage et le tri des graines pour assurer la conformité des lots, de faire des prélèvements pour analyses et d'organiser les livraisons. Les investissements matériels et immatériels du GIE : trieur séparateur rotatif, caissons de stockage ventilés, animation et coordination sont soutenus financièrement par le fonds national « Avenir Bio » mis en œuvre par l'Agence Bio. - L'objectif de production est de 600 ha mis en culture et 300 tonnes de graines produites en 2013 et de 1 500 ha et 800 t en 2015.

Dans le cadre du contrat de filière « AGIR pour la Bio », ces actions bénéficient du soutien de la DRAAF et de la Région LR.



## Les produits bio régionaux mis en avant dans les magasins spécialisés du Languedoc-Roussillon

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à l'origine des produits qu'ils achètent. Cette tendance est encore plus marquée chez les consommateurs de produits bio qui, dans un souci éthique et écologique, souhaitent désormais des produits **bio ET locaux**.

Pour répondre à cette demande, Sud & Bio développe l'offre en produits bio régionaux « Sud de France » dans les magasins spécialisés avec des **outils de promotion et d'identification des produits bio régionaux**, des animations et un catalogue des entreprises bio du Languedoc Roussillon afin d'améliorer leur référencement auprès des gérants des magasins.

Cette action a des retours très positifs de la part des responsables de magasins et de la part des consommateurs. Les agriculteurs et entreprises du Languedoc-Roussillon, quant à eux, apprécient que leurs produits soient mis en avant dans une dynamique collective.

Fin mai 2014, une soixantaine de magasins de la région sont déjà équipés, l'objectif étant de **100 magasins équipés fin 2014** (sur 180).



En cohérence avec la future loi d'avenir agricole, il s'agit en 2014 d'encourager l'émergence de plans locaux et territoriaux de l'alimentation, avec pour objectif la valorisation des actions locales et la mise en relation des acteurs d'un même territoire. Priorité des priorités il s'agit également de soutenir les actions visant à favoriser la transparence de l'information pour les consommateurs sur l'origine des produits.



## Un réseau régional d'agents de développement mobilisés pour accompagner les circuits courts

Pour le compte du Comité régional Circuits Courts et de la Région, la Chambre régionale d'agriculture anime le Réseau Régional Circuits Courts qui regroupe aujourd'hui une centaine d'acteurs professionnels de la région Languedoc-Roussillon. L'objectif est de favoriser la construction de liens durables entre les structures agricoles, les collectivités et les associations.

Ainsi, des **journées d'échanges** organisées chaque année permettent d'aborder différentes thématiques. En 2013, par exemple la logistique avec l'exemple d'une plateforme de producteurs de Haute-Garonne et le carreau des producteurs du MIN de Montpellier. En 2014, l'identification de l'origine des produits en abordant les aspects réglementaires avec la DIRECCTE et la DDPP 34, les Signes Officiels de Qualité avec l'INAO et le syndicat du Pélardon ainsi que la présentation de démarches privées d'identification de l'origine territoriale ou agricole (Sud de France, Bienvenue à la ferme, Boutiques Paysannes, Nature et Progrès).

En 2013 le [1<sup>er</sup> annuaire du Réseau Régional Circuits Courts](#) a été réalisé par la Chambre régionale d'agriculture en partenariat avec la Région, la DRAAF et la FR CIVAM afin de mieux connaître les structures et leurs champs d'action.

En 2014, la Chambre Régionale d'agriculture prévoit de mettre en place un « Comptoir des projets », c'est-à-dire une carte présentant les projets ou réalisations sur les circuits de proximité.

Contact : Marie Largeaud, Chambre régionale d'agriculture  
04 67 20 88 93  
[marie.largeaud@languedocroussillon.chambagri.fr](mailto:marie.largeaud@languedocroussillon.chambagri.fr)



## Échanges et réflexions toujours au rendez-vous du forum circuits courts 2013

La FRCIVAM LR, l'ADEAR LR et l'INRA de Montpellier ont organisé avec le soutien de la Région LR et de la DRAAF, deux nouvelles journées de rencontres, d'échanges et de réflexions, les 5 et 6 décembre 2013 réunissant chacune plus de 180 participants.

La 1<sup>ère</sup> journée a permis d'échanger l'émergence de dynamiques collectives. La 2<sup>ème</sup> journée a porté sur les outils d'accompagnement mobilisables. En filigrane de l'ensemble des ateliers il a été question de synergies et de gouvernance pour passer des circuits courts aux filières de proximité en respectant les équilibres et complémentarités des acteurs sur les territoires.

Le rendez-vous est déjà pris pour 2014, avec une nouvelle formule : 3 journées territorialisées de juin à octobre (Aude, Gard et Lozère) et une journée de clôture sous forme de forum participatif à Montpellier en décembre à l'Espace Capdeville.



## Les marchés véritables lieux de rencontres avec les producteurs

Aujourd'hui les Français recherchent de plus en plus sur les étals des marchés des produits locaux vendus par les agriculteurs pour lesquels ils accordent plus d'importance et de confiance (résultats de l'enquête IPSOS Bienvenue à la ferme/Marchés des Producteurs de Pays 2014). Pour répondre à ces attentes exprimées de plus en plus fortement par les consommateurs, les Chambres d'agriculture soutiennent depuis de nombreuses années les **Marchés des Producteurs de Pays** qui garantissent aux consommateurs la présence d'agriculteurs qui vendent EN DIRECT les produits de leur ferme et qui s'engagent sur une Charte nationale. Mis en place en partenariat avec les mairies qui accueillent les marchés, les Marchés des Producteurs de Pays valorisent la richesse et la diversité des productions agricoles et artisanales LOCALES. Des producteurs fermiers organisent aussi occasionnellement, sur leur ferme cette fois, des **marchés à la ferme** Bienvenue à la ferme.

Plus d'infos sur [www.languedocroussillon.chambagri.fr](http://www.languedocroussillon.chambagri.fr), [www.marches-producteurs.com](http://www.marches-producteurs.com) et sur l'application smartphone Bienvenue à la ferme !



Contact : Marie Largeaud  
Chambre régionale d'agriculture  
[marie.largeaud@languedocroussillon.chambagri.fr](mailto:marie.largeaud@languedocroussillon.chambagri.fr)



### L'ATTESTATION PRODUCTEUR VENDEUR

#### Une garantie pour les consommateurs

Les Chambres d'agriculture du Languedoc-Roussillon remettent chaque année un millier d'attestations producteurs-vendeurs. Ce courrier signé des Président(e)s des Chambres d'agriculture leur permet d'être présents sur tous types de marchés. Et depuis cette année, une pancarte leur est offerte afin d'être plus visibles auprès des consommateurs.

## Vers des projets alimentaires territoriaux ?

Le projet de loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, a été adopté en première lecture le 14 janvier 2014 à l'assemblée nationale et le 15 avril 2014 au Sénat. Il précise les enjeux liés à la mise en place d'une politique nationale de l'alimentation et affirme notamment l'importance de l'ancrage territorial de cette politique avec la mention dans son article I titre III des '**projets alimentaires territoriaux**'. Dans le cadre de sa politique régionale de l'alimentation, la DRAAF Languedoc-Roussillon, encourage depuis 2010 les dynamiques partenariales avec les collectivités territoriales afin d'inscrire cette politique au plus près des réalités et attentes des territoires.

Un travail d'enquête (non exhaustif) a été réalisé au cours de l'année 2014 afin de dresser un premier panorama des **initiatives portées sur les territoires dans notre région, à différentes échelles, de la commune au Pays, qui participent à une articulation renforcée entre 'bien produire' et 'bien manger'** (agro-écologie, circuits courts, éducation à l'alimentation, agritourisme, etc.) et tendent vers un **projet alimentaire territorial** (entendu comme un projet global visant à renforcer l'agriculture locale, l'identité culturelle du terroir, la cohésion sociale et la santé des populations).. Ce travail a pour objectif de mettre en lumière des expériences pour faciliter l'inter-connaissance et stimuler les échanges entre territoires, mais également de proposer quelques repères pour l'action. La synthèse de cette étude est téléchargeable sur :

**La DRAAF LR invite les collectivités territoriales à lancer une réflexion et travailler à élaborer ce que pourrait être leur projet alimentaire territorial. Les services de la DRAAF sont à votre disposition pour vous y accompagner.**

## Sensibiliser les jeunes au bien manger

L'éducation alimentaire des jeunes et plus particulièrement l'éducation au goût est un enjeu central du Plan régional de l'Alimentation en Languedoc-Roussillon. Le travail en interministériel autour de ce projet, avec le Rectorat, l'ARS, la DRJSCS, la DRAC, la Justice l'implication des collectivités territoriales de la région pour déployer ce dispositif sur leur bassin de vie et le dynamisme des associations de terrain - regroupées en réseau régional - sont 3 éléments clefs qui contribuent au rayonnement de cette approche éducative.



Bulletin d'information

Alimentation

n°13 – juin 2014



### Colloque régional sur l'éducation au goût le 15 octobre 2014 à Pierres Vives

Pour la 3ème année consécutive un colloque régional d'une journée sera organisée pour éclairer les enjeux de l'éducation au goût, avec cette année une focale sur l'approche culturelle. L'événement aura lieu sur le site de Pierres Vives à Montpellier. Proposé en partenariat avec les archives départementales, cette journée s'accompagne 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. Cet événement porté par la DRAAF et le Rectorat fédère cette année de très nombreux partenaires (ARS, DRAC, Epidaure, Mutualité Française, Coopère34) et en particulier LRIA.



### Réseau régional des relais du goût

11 associations régionales, regroupées en collectif autour de valeurs communes, œuvrent toute l'année pour promouvoir l'éducation sensorielle. Cette démarche est soutenue par la DRAAF LR et le Rectorat de l'académie de Montpellier dans le cadre de la politique régionale de l'alimentation. 11 associations, chacune dans son domaine spécifique de compétences : éducation sensorielle / médiation culturelle du patrimoine / production artistique : art culinaire : Edulia (66), La flaveur du Monde (34), Génération Terroir (34), Laurent Maire (30), Pic'Assiette (34), Promo Vinum (30), Epi-curia (34), Cie Minibus (34), Isabelle Labbé (34), Voyageur du goût (30), Terroirs et Cultures (30).

### De nombreux projets pilotes en collège



En 2013, Catherine Barrière, anthropologue (association PACIM) et Héléne Lombardo, spécialiste de l'éducation sensorielle (association La Flaveur du Monde) ont mis en place un dispositif pilote intitulé 'Jeunes ethnologues du goût' à destination du collège des Escholiers de la Mosson de Montpellier (en particulier des classes de Segpa) pour adapter et enrichir le dispositif des classes du goût à cette tranche d'âge et adjoindre au dispositif existant une approche complémentaire basée sur l'ethnologie. La mise en place d'ateliers tout au long de l'année avec une classe sera suivie d'une évaluation puis de l'édition d'un guide méthodologique pour diffusion du dispositif.



Un autre projet pilote sera développé au collège de Cazouls-les-Béziers à la rentrée 2014 qui fera se rencontrer, lors d'une semaine de workshop, l'éducation au goût et le théâtre avec la metteur en scène Clara le Picard de la compagnie A table ! Les élèves monteront un spectacle autour de leur sensations gustatives qui sera présenté lors du colloque régional 2014.





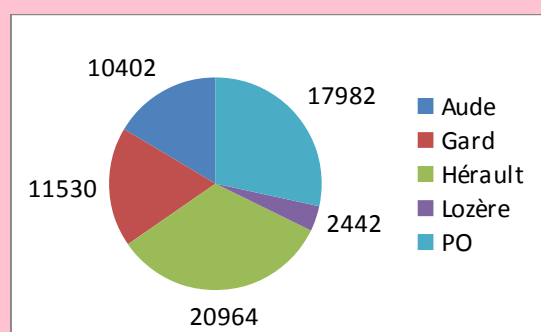
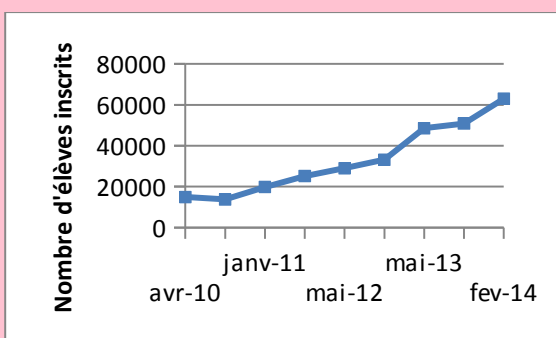
# Promouvoir la consommation de fruits par les jeunes



63000 élèves de notre région sont aujourd'hui inscrits au dispositif 'Fruit à la récré' (données de février 2014), soit 13 % de l'ensemble des élèves scolarisés en région. Ils bénéficient ainsi une à plusieurs fois par semaine d'une portion de fruit ce qui participe à un meilleur équilibre alimentaire, à la prévention active des troubles alimentaires tout amenant les jeunes à découvrir la diversité des fruits de saison et de proximité.

En Languedoc-Roussillon la DRAAF, le Rectorat et l'ARS, en accord avec les programmes nationaux des ministères de l'agriculture, de l'éducation nationale et de la santé, recommandent « Un fruit à la récré » comme une action très pertinente pour développer chez les jeunes de plus saines habitudes alimentaires et particulièrement la consommation de fruits et de légumes.

**63 000 inscrits**  
en Languedoc-Roussillon  
de la maternelle au lycée



L'opération « Un fruit pour la récré », est ouverte à l'ensemble des établissements scolaires (écoles maternelles, primaires, collèges et lycées).

C'est un dispositif européen destiné à co financer à 51% (76 % à partir de la rentrée scolaire 2014-2015) l'achat de fruits pour distributions gratuites - une à plusieurs fois par semaine - aux élèves dans le cadre scolaire - hors restauration scolaire.

La distribution doit être accompagnée d'une animation pédagogique trimestrielle centrée sur l'éveil et la curiosité des jeunes. Des outils éducatifs d'accompagnement ont été conçus par les ministères de l'agriculture et de l'éducation nationale.



**De nombreuses collectivités territoriales ont choisi de co financer l'opération afin d'encourager les écoles à participer.**

La ville de Perpignan qui a inscrit l'ensemble de ses écoles maternelles, primaires et centres de loisirs associés à l'école soit au total plus de 12 500 enfants ! Le syndicat intercommunal scolaire et de transport prend en charge les commandes qu'il effectue auprès de son fournisseur et assure les livraisons aux écoles. Il co finance à 25 % les achats, les caisses des écoles à 24 %.



La Région Languedoc-Roussillon co finance depuis 2013 à 49 % les lycées publics qui souhaitent mettre en place l'opération en distribuant des fruits régionaux commercialisés sous la marque Sud de France. 26 lycées – sur les 141 lycées publics et privés, dont 7 agricoles, participent à cette l'opération.



Les lycées se sont également vus proposés au printemps 2014 par la Fédération régionale des Fruits et Légumes un grand jeu concours, à la fois pour sensibiliser les jeunes à cette consommation mais également à l'importance de la filière fruits et légumes en Languedoc-Roussillon.



## Une restauration collective de qualité

« Améliorer l'offre alimentaire en restauration collective » est un depuis 2009 un axe stratégique du plan régional de l'alimentation, tant la part des repas pris dans un cadre collectif est importante (cantines scolaires, restaurants d'entreprise, maisons de retraite, hôpitaux, etc.). Enjeu au cœur de la politique nationale de l'alimentation, il fait l'objet ces dernières années d'actions à caractère réglementaire (réglementation sur l'équilibre nutritionnel en restauration scolaire 2011, modification du code des marchés publics), de nombreuses incitations à la consommation de produits bio et locaux depuis le Grenelle de l'environnement, et d'incitations plus récentes en matière de réduction du gaspillage alimentaire (pacte signé en 2013). Au niveau régional, les acteurs se sont entendus pour avancer ensemble sur 2 priorités : la mise en adéquation de l'offre régionale avec la demande des sites de restauration collective en produits locaux et de qualité, et l'accompagnement des sites de restauration vers des projets globaux d'amélioration de la qualité de leur service.

Bulletin d'information

Alimentation

n°13 – juin 2014



### Toujours plus d'approvisionnement local !

En 2013, les temps d'échange et de formation sur le thème de l'approvisionnement local en restauration collective se sont multipliés en région, s'adressant aux différents acteurs de la chaîne :

- formation proposée aux gestionnaires de collèges et lycées par la DRAAF et le Rectorat/DAFPEN (novembre 2013)
- formations proposées par le CNFPT notamment sur l'introduction de produits bio
- journée organisée par l'ADEME et la DRAAF en direction des acheteurs de collectivités « acheteurs responsables »
- commissions animées par Sud et Bio ou la Chambre régionale d'agriculture pour discuter de l'organisation de l'offre
- journée régionale de l'association de diététiciennes AFDN (sept. 2013)
- forums ouverts, à des échelles plus locales : forum « logistique, circuits courts et restauration collective » organisé par la FRCIVAM et le PNR Haut Languedoc dans l'Hérault (novembre 2013), et dans l'Aude via la chambre d'agriculture et le lycée agricole de Castelnaudary, ou encore l'association Nature et Progrès Aude...



Des projets de plate-forme se concrétisent, sous la forme d'associations de producteurs type **Mangeons Lauragais** dans l'Aude, d'autres connaissent en 2014 des difficultés (Régald'oc).

Dans l'Hérault, plus de **130 fournisseurs agricoles** sont d'ores et déjà référencés sur la plate-forme **AgriLocal34**, et approvisionnent des collèges. Au-delà de la restauration collective, publique et privée, **agriLocal34** s'adresse à la restauration traditionnelle et élargit son panel de fournisseurs en associant aux exploitants agricoles, l'ensemble des artisans de l'alimentation travaillant des produits locaux. Cette plate-forme sera officiellement lancée par le Conseil général de l'Hérault auprès de l'ensemble des acheteurs au 2ème semestre 2014.

Par ailleurs, le travail de **référencement des produits régionaux dans l'offre des grossistes** se poursuit.

Sud de France développement, en partenariat avec LRIA, Sud & Bio, la CRA et la FRCIVAM, organise au Mas de Saporta à Lattes le **1er octobre 2014** le prochain **Show Room RHD**. Sous forme de mini-expo, cette journée offre aux professionnels l'opportunité de présenter et de faire déguster leurs produits, et de nouer des contacts privilégiés avec les acheteurs et professionnels de la restauration collective et commerciale. L'édition 2014 de cette rencontre professionnelle présentera comme en 2012 à Narbonne les produits régionaux biologiques et ceux issus des entreprises agroalimentaires, mais également les produits d'exploitants agricoles organisés pour les circuits courts.



## Ils le font déjà ! Recueil d'expériences en Languedoc-Roussillon

Les initiatives d'introduction de produits locaux ou sous signe de qualité en restauration collective se multiplient en Languedoc-Roussillon, mais elles ne sont pas toujours visibles et lisibles...

Pour aider les responsables de sites à s'engager ou à avancer dans des projets d'amélioration de leur service, la DRAAF a publié en mai 2014, avec l'aide de tout un réseau régional de partenaires, un premier recueil d'expériences régionales d'approvisionnement local et de qualité en restauration collective.

Il est téléchargeable à l'adresse: <http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Proposer-des-produits-locaux-et-de-ce-travail-pourra-etre-enrichi-par-tout-etablissement-souhaitant-communiquer-et-faire-profiter-aux-autres-de-sa-experience>



### De nouveaux outils pour veiller à l'équilibre nutritionnel des repas en restauration scolaire

Suite à la parution en 2011 des exigences réglementaires en matière d'équilibre nutritionnel des repas en restauration scolaire, le ministère en charge de l'agriculture met à disposition de tous de nouveaux outils en 2014 :

\* **L'almanach de ma cantine** : sur le site [www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr) (rubrique "A table les enfants") est proposé chaque mois un ensemble de documents qui aideront les gestionnaires de restaurants collectifs à composer les menus, selon le respect des règles nutritionnelles : 20 menus composés de produits de saison, le plan alimentaire et la grille des fréquences correspondants, mais aussi des recettes agrémentées de conseils pratiques, de saison, anti-gaspillage, voire même des suppléments pédagogiques, fiches pratiques éclairant certains points,...

\* **Loginut** : ce logiciel, développé sous excel, permet l'élaboration de menus équilibrés : fiches techniques des recettes, plans de menus pour 20 repas avec ou sans plan alimentaire. Cet outil, libre de droit, sera distribué gratuitement en 2014 via le site internet du MAAF <http://agriculture.gouv.fr/Restauration-scolaire>. Il est vivement conseillé de suivre une formation d'aide à sa prise en mains.

Ces outils viennent compléter les formations organisées en région pour les acteurs de la restauration collective, en particulier la formation "Bien manger dans ma petite cantine", proposée dans les départements depuis 3 ans par le CNFPT en lien avec la DRAAF.

### Zoom sur un territoire audois

Le 13 novembre 2013 s'est tenu le **1er comité local de l'alimentation de l'ouest Audois**, organisé par le lycée agricole de Castelnaudary, la chambre d'agriculture de l'Aude et la mairie de Castelnaudary.

L'occasion de présenter une déclinaison locale de la politique de l'alimentation avec des actions relatives à chacun des axes du plan régional de l'alimentation. L'occasion aussi de focaliser sur une question « Comment faciliter l'approvisionnement de la restauration collective par des produits locaux ? », avec notamment un retour sur le fonctionnement de l'association Mangeons Lauragais, et une séquence explicative sur le code des marchés publics pour les responsables de sites de restauration collective présents.



Rappelons que le CFAA de l'Aude / site de Castelnaudary propose une formation pour l'obtention du Certificat de Spécialisation (CS) "Restauration Collective", formation conçue pour permettre d'adapter le savoir-faire de cuisinier «classique» aux spécificités de la restauration collective.



### Politique régionale de la restauration dans les lycées

Le Conseil régional a défini, par délibération du 7 février 2014, ses orientations en matière de restauration scolaire dans les lycées. L'objectif est de co-construire avec tous les acteurs le « service public régional de la restauration scolaire » afin de réduire les inégalités en matière d'offre alimentaire et de cadre de vie et d'harmoniser les outils de gestion pour un meilleur pilotage régional.

**Cinq objectifs** ont été déterminés : **Garantir la sécurité sanitaire des repas, Offrir un cadre accueillant et éducatif, Proposer des menus équilibrés et bons, Mettre en œuvre une politique de développement durable et régionale, Offrir un service homogène et de qualité.**

De juin à décembre 2014, des groupes de travail vont élaborer des référentiels comprenant actions et moyens pour mettre en œuvre chaque objectif. A partir de janvier 2015, chaque lycée s'engagera à minima dans 2 objectifs, en déterminant le calendrier et les moyens nécessaires.



# Lutte contre le gaspillage alimentaire

2014 est l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire. En région Languedoc-Roussillon, dans la continuité du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire signé en 2013, cet axe de travail fait l'objet d'un partenariat entre la DRAAF et l'ADEME qui ont dans un premier temps lancé un état des lieux des acteurs et initiatives régionales, pour mieux pouvoir à l'avenir les soutenir.

## Pacte national

- Par un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire signé en juin 2013, l'objectif ambitieux que s'est fixé le gouvernement français est de diminuer par deux le gaspillage alimentaire dans notre pays d'ici à 2025, faisant ainsi écho à la résolution adoptée en 2012 par le Parlement européen.
- 11 mesures ont été prises :
  - Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour cette lutte.
  - Une journée nationale de lutte contre le gaspillage.
  - Des formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières.
  - Des clauses relatives à ce thème dans les marchés publics de la restauration collective.
  - Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire.
  - La lutte contre le gaspillage dans les plans relatifs à la prévention des déchets.
  - La mesure de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises.
  - Le remplacement de toute mention DLUO par « À consommer de préférence avant... ».
  - Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage.
  - Une nouvelle version du site dédié : [www.gaspillagealimentaire.fr](http://www.gaspillagealimentaire.fr).
  - L'expérimentation du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique.
- Le pacte a mobilisé tous les acteurs de la chaîne alimentaire, qui en 2014 avancent sur chacun de ces thèmes à l'échelon national, et agissent au quotidien localement.



## Save the date !

Les directions régionales de l'ADEME et les DRAAF de 6 régions « Est » organisent un colloque sur ce thème le

**mardi 9 décembre 2014  
à Lyon**

à l'attention des professionnels de la restauration collective, des entreprises agricoles et agro-alimentaires, traiteurs, restaurateurs, collectivités...



## État des lieux des actions de prévention du gaspillage alimentaire en Languedoc-Roussillon

La DRAAF et l'ADEME Languedoc-Roussillon ont lancé début avril 2014 une **mission de repérage et de prospective** sur les actions régionales de prévention du gaspillage alimentaire.

Ce travail a pour objectif de rendre visible la diversité des actions menées dans la région, 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.

Un **appel à projets** régional est envisagé pour fin 2014.

Les actions repérées concernent tous les acteurs : producteurs, transformateurs, distributeurs, restauration, ménages.

Dans le secteur des industries agroalimentaires, ce travail se fait en partenariat avec l'association LRIA qui a fin 2013 interrogé les entreprises régionales et repéré des pratiques innovantes.



## « Réseau PLP »

Le 21 mai 2014 s'est tenue la journée régionale du réseau des Plans locaux de prévention des déchets, réseau animé par l'ADEME LR depuis 2010.

L'occasion de pointer cette thématique de lutte contre le gaspillage alimentaire pour qu'elle soit davantage intégrée dans les plans de prévention du Languedoc-Roussillon, et fasse l'objet de partenariats nouveaux sur les territoires.



# Alimentation des plus démunis

En 2013, d'importants changements ont eu lieu concernant l'aide alimentaire, avec au niveau européen la mise en place du FEAD (fonds européen d'aide aux démunis), relevant du fond social, et avec l'habilitation nationale des principales associations d'aide alimentaire.

En région Languedoc-Roussillon, 2014 est l'année de mise en place de l'habilitation régionale des associations d'aide alimentaire par la DRJSCS, en lien avec la DRAAF et les DDCS/PP. Il s'agit également, comme les années précédentes, d'encourager les projets régionaux permettant de sécuriser et diversifier les modes d'approvisionnement des associations caritatives, mais aussi de mieux sensibiliser les populations fragiles à l'importance de leur alimentation.

Bulletin d'information

Alimentation

n°13 – juin 2014



## Habilitation régionale des associations d'aide alimentaire

L'arrêté préfectoral du 30 mai 2014 prévoit que les personnes morales de droit privé qui souhaitent bénéficier de contributions publiques pour mettre en œuvre l'aide alimentaire doivent transmettre une demande d'habilitation régionale à la DRJSCS Languedoc-Roussillon au plus tard le 31 juillet 2014 à 12h.

Cette habilitation ne concerne pas les associations locales rattachées aux 12 associations d'envergure nationale habilitées en 2013 par les Ministères chargés de l'alimentation et de la lutte contre l'exclusion sociale : Banques Alimentaires, ANDES, Croix Rouge, Entraide Protestante, Paniers de La Mer, Armée du Salut, Imagine 84, Les Restaurants du Cœur, Réseau Cocagne, Revivre dans le Monde, Secours Populaire, Société St Vincent de Paul.

L'arrêté, une note d'information et le formulaire de demande d'habilitation sont téléchargeables sur les sites Internet de la DRJSCS et de la DRAAF : <http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Aide-alimentaire-habilitation>



## Dons aux associations

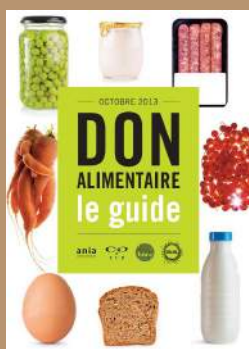
A ce jour, les dons alimentaires des entreprises aux associations caritatives restent peu importants au regard des besoins et problèmes spécifiques de santé des populations précaires, et par ailleurs des quantités non négligeables de denrées consommables sont jetées.

Pour en savoir plus sur les conditions réglementaires et pratiques de réutilisation des excédents et les partenariats de dons, la DRAAF LR diffuse en 2014 le **guide actualisé en 2013 par l'ANIA**, la FCD, la FNSEA et SOLAAL sur le don alimentaire, et les **guides élaborés par la DRAAF Rhône-Alpes** en 2013, 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, est à l'étude en 2014 en Languedoc-Roussillon par la DRAAF. Déjà opérationnel ou en cours de déploiement dans d'autres régions (Rhône-Alpes, Île de France, Limousin,...), il a pour ambition de favoriser des dons de proximité, sans modifier les flux de dons existants à ce jour. Cela permettrait par exemple à des entreprises qui ne peuvent donner que de petites quantités d'être collectées régulièrement par des associations d'aide alimentaire de proximité.

Pour en savoir plus :

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



## Ateliers départementaux pour les acteurs de l'aide alimentaire

En 2013, dans chaque département, les CODES ou l'IREPS ont organisé, avec le soutien de l'ARS et de la DRAAF, des **ateliers de formation et d'échanges « nutrition-précarité »** ouverts aux bénévoles et salariés des différents réseaux d'aide alimentaire.

Fin 2013, ces ateliers thématiques ont notamment été l'occasion de diffuser et d'échanger autour des fiches méthodologiques pratiques élaborées en 2013 dans le cadre du projet régional « Fruits et légumes pour tous » porté par l'IREPS LR.

Ces fiches sont téléchargeables : <http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Fruits-et-Legumes-pour-Tous-en>



## Mieux s'alimenter dans les structures d'hébergement et d'accompagnement social



La FNARS LR a conduit fin 2013 / début 2014 avec le soutien de la DRAAF un cycle de journées départementales associant travailleurs sociaux et personnes accueillies dans les structures d'hébergement, pour réfléchir ensemble à la problématique de l'alimentation pour les plus démunis.

Organisées au sein d'exploitations agricoles, ces journées avaient pour objectif de : créer des liens entre des milieux qui sont habituellement peu en contact (agriculteurs, travailleurs sociaux et personnes en situation d'exclusion), les sensibiliser aux questions liées à l'alimentation, amorcer une réflexion autour de la qualité des produits et des modes d'approvisionnement, tant pour les personnes en situation de précarité elles-mêmes qu'au sein des structures d'hébergement, Impulser des partenariats entre le monde agricole et les structures d'hébergement.

La rencontre régionale du Conseil Consultatif Régional des Personnes Accompagnées (CCRPA), réunissant à l'échelle régionale une cinquantaine de personnes accompagnées et travailleurs sociaux, a permis à l'issue des journées départementales d'envisager des pistes de poursuite de la dynamique dans les centres d'hébergements.



## Jardins collectifs, solidaires ou d'insertion : des lieux au service d'une alimentation de qualité pour tous !

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. En 2011, une étude a été réalisée afin de mieux connaître les différentes structures de jardins collectifs dans la région, leur diversité, leur mode de fonctionnement, leurs pratiques culturelles et leur impact sur l'alimentation des jardiniers. En 2014 la DRAAF LR a commandité un Projet Élève Ingénieur SUPAGRO en partenariat avec l'association État des Lieux et Pascale Scheromm, chercheuse à l'INRA pour réaliser une "Étude comparative en région LR des politiques publiques en matière de jardins collectifs". Par ailleurs la DRAAF LR soutient l'association régionale État des lieux afin d'engager une réflexion sur l'élaboration d'un réseau régional des jardins collectifs et la création d'une plateforme d'échange sur internet.

Enfin la DRAAF LR soutient quelques actions de jardins solidaires sur les territoires faisant le lien entre production respectueuse de l'environnement, insertion, aide alimentaire, éducation à l'environnement et appui aux changements de comportements alimentaires. Une pluralité d'approches que contiennent par exemple les projets du Jardin de Cocagne de Lozère, du jardin des Berges de Lodève ou encore du jardin solidaire de Nîmes.



**Un site pour relier les initiatives de jardins collectifs en région**

<http://jardincollectif-lr.jimdo.com>

# Info consommateur et patrimoine alimentaire

Cet axe de travail fait l'objet d'un partenariat fort avec la Direction Régionale des Affaires Culturelles avec notamment la promotion du patrimoine alimentaire régional autour des Journées Européennes du patrimoine (20 et 21 septembre 2014) mais également d'actions d'information du grand public notamment autour des signes d'identification de la qualité et de l'origine, en lien resserré avec les professionnels agricoles, les IAA, l'INAO et les services de l'État en charge de la garantie du consommateur.



## Mallette pédagogique « Enquêtes d'agriculture »

En Languedoc-Roussillon, le réseau CIVAM organise depuis plus de 15 ans des visites de scolaires à la ferme. Pour faciliter la construction de séquences pédagogiques de la classe à la ferme, en partenariat avec des agriculteurs et des enseignants, il a conçu une mallette pédagogique intitulée *Enquêtes d'agriculture*. Ce projet, lauréat du PNA 2011, contient 45 activités de courte durée réparties autour de 5 thématiques pour éclairer les différentes facettes d'une agriculture et d'une alimentation durable. L'ensemble des activités a été



testé en conditions réelles fin 2013 avec des scolaires tous niveaux. Des formations à destination des agriculteurs et des animateurs sont organisées. Une formation « Enseigner à produire autrement » est prévue en 2014 à destination des enseignants agricoles. En 2014, la FRCIVAM LR conçoit un portail éducatif Web pour faciliter la diffusion de cet outil à l'échelle nationale, en particulier auprès des centres de ressources. Sur ce portail, qui verra le jour fin 2014, pourront être partagées d'autres ressources autour de l'agriculture et de l'alimentation sur un mode collaboratif.



Ce projet bénéficie du soutien du MAAF, de la DRAAF LR et de la Région LR.

## Revue Patrimoine en région



La DRAAF LR est partenaire et membre du conseil scientifique de la revue d'éducation aux patrimoines 'Patrimoine en région'. Depuis 2013, dans chaque numéro de la revue figure une rubrique intitulée 'Histoires de goûts' qui, à travers un portrait d'agriculteur engagé dans une production de qualité, met en avant le travail de médiation, d'information et d'éducation réalisé par les producteurs eux mêmes.

Le 22ème numéro sorti au printemps 2014, vous contient un dossier spécial 'élevage et paysage', qui interroge l'agropastoralisme d'aujourd'hui.

Journées du patrimoine 2014

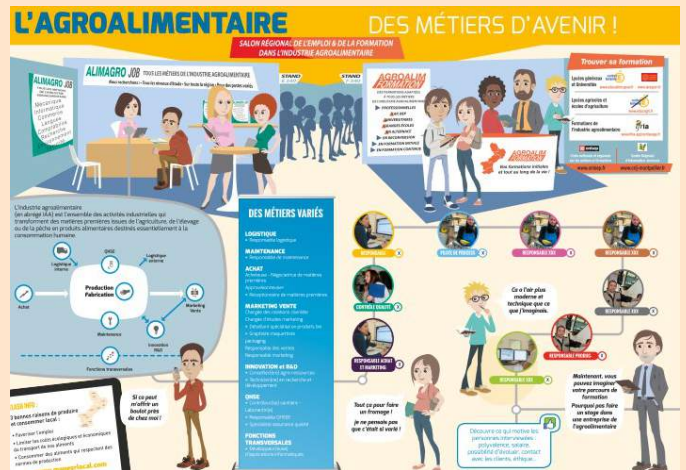
Suite à l'inscription le 19 novembre 2010 du « Repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO et depuis l'édition 2011 des Journées du Patrimoine, la DRAAF et la DRAC travaillent conjointement en région pour valoriser les « sites du goût » ou les sites ayant un lien avec le patrimoine agricole et alimentaire.

De nombreux sites seront donc identifiables dans l'édition 2014 des JEP qui aura lieu les 20 et 21 septembre prochain, autour du thème « Patrimoine culturel, Patrimoine naturel ».

[www.journeesdupatrimoine.culture.fr](http://www.journeesdupatrimoine.culture.fr)

# Les industries agro alimentaires : des produits de qualité et des métiers d'avenir

En 2014, la DRAAF réalise en partenariat avec LRIA un **livret éducatif pour promouvoir les produits et métiers des industries agro alimentaires en Languedoc Roussillon**. L'objectif est double : valoriser des produits alimentaires patrimoniaux de la région transformés dans des IAA régionales et valoriser les métiers et parcours de formation liés à ces produits. Le livret s'adresse en priorité aux élèves de fin de collège et de début de lycée confrontés aux choix de l'orientation professionnelle. **10 produits phares** des IAA régionales sont présentés dans ce livret (huîtres, tielles, rousquilles, sel, farine, épices, yaourt de brebis, jus de fruit, vin, anchoix) qui présente le processus de production, de transformation et la diversité des métiers nécessaires à l'élaboration de ces produits de qualité.



La direction éditoriale a été supervisée par la DRAAF et la coordination réalisée par l'association montpellieraine Terre Nourricière. Le livret sera lancé officiellement lors du colloque régional de l'éducation au goût le 15 octobre 2014 à Pierres Vives (Montpellier). Il est le second tome de la série 'En quête de qualités'.



Exemples d'illustrations © François Diot

## Découvrez les itinéraires Agri-Culturels du Languedoc-Roussillon

Cette plaquette grand public sera diffusée gratuitement à 20.000 exemplaires durant la période estivale. Elle a pour objectif de valoriser des parcours touristiques alliant découverte de monuments historiques, de paysages et produits locaux.

Réalisée par l'association Passe Muraille sous la direction éditoriale de la DRAAF LR en lien avec les services de la DRAC, elle propose de (re)découvrir au travers de produits emblématiques de notre territoire (Oignons doux des Cévennes, agneau de Lozère, Huîtres de l'Hérault, Anchoix de Collioure, Fruits de l'Aude, Vin et Caves coopératives de la région labellisée XXème siècle) des sites remarquables du goût. Car l'alimentation est bien un patrimoine culturel qui inclut, outre les monuments historiques et les secteurs sauvegardés, toutes les formes de l'activité humaine héritées du passé : bâtis, savoir-faire, modes de vie, mais aussi paysages, forêts et espaces agricoles et naturels.

### ÉDITO

L'alimentation est un patrimoine vivant, une culture commune faite de partage et d'échanges. Elle est le fruit de notre agriculture et de nos traditions. En 2010, l'Unesco en inscrivant « Le repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité nous rappelle que manger n'est pas simplement un besoin, c'est un plaisir et un art qui fait partie de notre identité. L'alimentation est aussi un patrimoine culturel qui inclut, outre les monuments historiques et les secteurs sauvegardés, toutes les formes de l'activité humaine héritées du passé : bâtis, savoir-faire, modes de vie, mais aussi paysages, forêts et espaces agricoles et naturels qui présentent un fort potentiel de revitalisation économique, sociale et culturelle des territoires ruraux. Ce livret, en croisant la découverte à la fois de produits agricoles emblématiques de paysages et de monuments historiques offre, je suis sûr, au plus grand nombre de nos concitoyens, des itinéraires d'art de goût et de culture vers une alimentation de qualité, fruit de nos territoires.

Pierre de Bessagnet  
Président de la Région Languedoc-Roussillon

### LES BONS FRUITS DE LA PLAINES AUDOISE

**Aude**

**Les marchés de l'Aude**  
Des pommes, des poires, de bons jus de fruits... Pour tous ces produits, l'association Culti'11 représente les producteurs de fruits et légumes et les horticulteurs de l'Aude. Le président Laurent Falga donne envie de cueillir dans les fruits de son territoire verser la Santé !  
« Le pommier et le mûrier appartiennent à notre production de 4500 tonnes. Ces deux produits emblématiques du secteur sont aussi à l'honneur du département ». Ce qui n'est pas le cas de la pêche, de la cerise, de la cerise, de la poire ou de l'abricot. Tous ces produits, la Ferme Culti'11, sont labellisés sous la marque « Pays Cathare » et se distribuent en circuit court.

**Du acheter de bons jus de fruits ?**  
Santal Fruit est une organisation de producteurs adossée spécialisée dans les fruits destinés à l'industrie. Depuis 2005, la coopérative propose également une gamme de jus et nectars de grande qualité, disponibles en vente directe.

**Respectez les saisons !**  
Il y a un moment pour tout, et la consommation des fruits n'échappe pas à la règle. Pour manger local en privilégiant les circuits courts, il suffit de déguster les produits en pleine saison. Fraises, pêches et cerises dans l'éco-parc, cerises et raisin à Fontvieille.

**Le renseignement**  
IT de Florac-agnac  
04 68 45 01 14  
www.cerises-cévennes.com

### Parc national des Cévennes (PNC)

Difficile de parler du classement UNESCO des Cévennes, de Causses et Cévennes sans parler du Parc national des Cévennes. En effet, les 3/4 du territoire inscrit sur la liste des réserves naturelles de France sont occupés par les Cévennes. C'est la volonté de la protection, le Parc pour la culture de la biodiversité pour faire aimer la nature. D'avril à octobre, 100 balades gratuites vous sont proposées dans le cadre du Festival Nature, pour partir à la découverte des parcs nationaux inscrits dans le Parc national des Cévennes. Un patrimoine d'un grand intérêt scientifique et culturel.

**La ferme casearière d'Autoules (Hérault)**  
De l'habitat à la bergamote, de la cuisine au grenier, et de la grange au tour du monde, voici la vie quotidienne des parois de Casse Mignon jusqu'aux années 1920. Les outils et machines agricoles, les modes de l'élevage et le travail du grand air placés dans cette ferme des XVII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles à l'architecture typique. À l'extérieur, les amis de la ferme sont toujours présents.  
Tel. 04 68 45 65 25 - www.ferme-caseariere.com

**Les bateliers de La Molle**  
Dans le canyon des Cévennes du Tarn à la géologie tourmentée, les bateliers de La Molle utilisent comme moyen de transport mais aussi pour travailler la vigne et pêcher au saumon. Les bateliers de La Molle regroupés en coopérative vous proposent des randonnées historiques en embarcation à bord d'un décaouste de la fin de la découverte de la flore, de la faune et de la géologie locale.  
Tel. 04 68 45 51 10 - www.porgedatam.com

**Sur une autre planète**  
A Saumet-Bourne, sur le Causses, les Saumetiers ont trouvé un lieu à l'architecture d'un autre monde où l'on trouve des grottes en pierre et en fil. Venez visiter le magasin d'anchoix et une salle d'exposition. Visitez le film vidéo retraçant l'histoire des anchoix à Collioure. Carrefour de Chréti, 68190 Collioure  
Tel. 04 68 82 82 25  
www.anchoixdecollioure.com

### Causses et Cévennes, patrimoine mondial n°3

Les Causses et Cévennes ont été classées en juin 2011 Patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, comme paysage culturel de l'agro-pastoralisme méditerranéen. Jassés, lavognes, tals chabots ou talmes, ce territoire combine de nombreux témoignages de l'évolution des sociétés pastorales sur plusieurs siècles. Un patrimoine d'une valeur inestimable que les quatre départements concernés veulent valoriser à travers une action collective et concertée. Les Causses et les Cévennes offrent ainsi un exemple emblématique - et le classement reconnaît le rôle des agriculteurs dans la préservation des espaces naturels et le maintien en valeur d'un vrai modèle agricole spécifique. Aller plus loin : il faut voir La Grande Graille, beau site près de Pénchennères surmontant les gorges de Chassezac.

**Les anchoix de Collioure, un savoir-faire ancestral**  
Un rituel... Les anchoix au sel sont entiers, ils sont les descendants de poissons pêchés pendant vingt minutes dans l'eau froide, puis sous un filet d'eau, à l'aide de filets en bois, en couches croisées en alternance avec une couche de sel. Arrivés au terme de la maturation, les anchoix sont disposés avec art, dans des vases ou des boîtes, soit entiers, soit en filets.

**Spécialités de Collioure**  
Si anchoix est emblématique de la ville, il existe d'autres spécialités comme les vins AOC de Collioure et le Banyuls (vin doux rouge) mais en fait de vins, il y a aussi les vignes en terrasses qui surmontent la ville. Elles ont été cultivées par les habitants pendant plus de mille ans. Elles ont permis de produire le vin de Collioure et les plats catalans réputés comme le capçat (les anchoix grillés), l'agneu catalan et le crème catalane.

# Actu consommateur



## LOI de CONSOMMATION

### Alimentation : plus de protection et d'informations

**La loi rend obligatoire l'étiquetage de l'origine des viandes** ainsi que des produits à base ou contenant de la viande (à l'état brut ou transformé). Les modalités doivent être fixées prochainement par décret. (art L.112-12)

**Le texte introduit la notion de "fait maison" pour la restauration commerciale ou de vente à emporter.** L'Art. L. 121-82-1 prévoit la possibilité de préciser sur les cartes ou sur tout autre support qu'un plat proposé est "fait maison". Par 'fait maison' la loi entend : un plat « élaboré sur place à partir de produits bruts. Des produits, déterminés par voie réglementaire, peuvent entrer dans la composition des plats "faits maison" après avoir subi une transformation de leur état brut nécessaire à leur utilisation ». Des décrets viendront préciser les modalités de mise en œuvre, les conditions d'élaboration des plats "faits maison", notamment les cas dans lesquels le lieu d'élaboration peut être différent du lieu de consommation ou de vente, et celles permettant au consommateur d'identifier les plats "faits maison" et ceux qui ne le sont pas.

**La loi crée le titre de "maître-restaurateur" qui pourra être décerné** pour la qualité d'un établissement de restauration et sa cuisine. Ce titre sera délivré par le représentant de l'État dans le département de l'établissement selon un cahier des charges dans des conditions qu'un décret viendra préciser.

**La loi prévoit l'extension des indications géographiques protégées (IGP) aux produits manufacturés** (article 73). La loi permettra aux fabricants d'établir le cahier des charges de leur IGP (mode de production, matériaux, pigments...), qui sera ensuite étudié et validé par l'Institut national de la propriété intellectuelle (Inpi).

**La loi encadre la dénomination 'magasin de producteurs'** (Art. 128) 'Dans une optique de valorisation de leur exploitation et de leur terroir, les producteurs agricoles locaux peuvent se réunir dans des magasins de producteurs afin de commercialiser leurs produits dans le cadre d'un circuit court organisé à l'attention des consommateurs. Ils ne peuvent y proposer que des produits de leur propre production, qu'elle soit brute ou transformée. Ces produits doivent représenter en valeur au moins 70 % du chiffre d'affaires total de ce point de vente.'

*Pour en savoir plus : contacter la DIRECCTE LR - <http://www.languedoc-roussillon.direccte.gouv.fr>*

Les professionnels des filières viandes françaises, avec le soutien du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, ont lancé début février une nouvelle signature **Viandes de France** qui garantit origine et traçabilité, afin de valoriser leurs productions auprès des consommateurs.



#### Fiche d'identité express

**Origine :** viande provenant d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.

**Espèces concernées :** bœuf, agneau, cheval, porc et volailles.

**Produits concernés :** produits entiers, découpes, hachés, produits élaborés et plats cuisinés.

**Logo :** un logo facilement reconnaissable à sa forme qui rappelle la silhouette de la France et aux couleurs bleu-blanc-rouge

Le pacte de confiance entre les acteurs de la filière et les consommateurs s'établit désormais à travers 7 logos 'Viandes de France' qui assurent au consommateur que la viande est issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France. Il garantit également un mode de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et d'animaux nourris grâce à une alimentation saine et durable. Garant d'une traçabilité totale, comme pour toute la production française, le logo Viandes de France répond à des normes sanitaires rigoureuses. Son volet social atteste d'un salaire minimum appliqué et du respect du droit du travail français protecteur des salariés.

Enfin, choisir Viandes de France permet aussi de contribuer à la diversité et à l'excellence génétique française, tout en préservant des savoir-faire qui se transmettent de génération en génération.



# Plan régional de l'alimentation Languedoc-Roussillon

CRALIM du 17 juin 2014

Le Plan régional de l'alimentation est le fruit de la politique publique de l'alimentation. Cette politique est inscrite dans le code rural par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de Juillet 2010 et est également réaffirmée dans la loi d'avenir de l'agriculture 2014. Son objectif est de retisser un lien distendu entre l'alimentation de nos concitoyens et les productions agricoles, et de redonner de la cohérence et de l'efficacité entre tous les discours (goût, santé, environnement, économie) qui traitaient de l'alimentation, avec pour slogan « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! ». Elle a donné lieu fin 2010 à un programme interministériel : le « Programme National pour l'Alimentation » (PNA).

## En Languedoc-Roussillon

Le Préfet a la responsabilité de décliner en interministériel cette politique en région et en a confié l'animation à la DRAAF dès 2009 en lien avec les autres directions régionales des services de l'État, et les nombreux acteurs de l'alimentation en région, dont les collectivités. Pour atteindre ses objectifs, cette politique publique porte une attention particulière à la cohérence et la concertation avec l'ensemble des plans portés par les institutions : Plan agriculture durable, Plan Bio, Plan Ecophyto, Plan Régional « Santé - Environnement », Plan National « Nutrition - Santé », Plan « Obésité », Plan de santé dans les territoires académiques, Convention « agri-culture », Plan priorité jeunesse, Plan pauvreté inclusion sociale, etc. L'État joue ici le rôle de coordinateur, ensemblier, des nombreuses et riches initiatives et énergies présentes sur le territoire régional.

Le Plan régional de l'alimentation Languedoc-Roussillon est articulé depuis 2010 autour de 6 axes sur lesquels les acteurs régionaux ont vu tout l'intérêt d'agir de façon concertée.

En 2014, le gouvernement a réaffirmé son engagement en faveur de cette dynamique, tout en soulignant la nécessité de son ancrage territorial ainsi que trois priorités : jeunesse, justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire. Par ailleurs la future loi d'avenir agricole encourage des systèmes de production « agro-écologiques ». Enfin, le besoin d'informer et de redonner confiance au consommateur a été fortement constaté par l'ensemble des acteurs de cette politique régionale.

**Pour intégrer ces enjeux au Plan Régional, certains axes ont donc été reformulés pour le CRALIM 2014 et serviront désormais de lignes directrices à l'action de l'ensemble des partenaires en région.**



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



**Directeur de publication :** Philippe Mérimon, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.  
**Coordination :** Nathalie Colin, Chargée de mission offre alimentaire, DRAAF-LR/SRAL.  
**Rédaction, mise en page :** Nathalie Colin ; Virginie Grzesiak, Responsable pôle offre alimentaire, DRAAF-LR/SRAL.  
**Contributions :** Simon Miquel, DRAAF-LR/SREAFE ; Amélie Berger, Sud et Bio ; Marie Largeaud, Chambre Régionale d'Agriculture  
**Relecture :** Matthieu Grégory, Directeur adjoint, DRAAF-LR ; Michel Larguier, Chef du SRAL, DRAAF-LR.

# Plan régional de l'alimentation Languedoc-Roussillon : Axes stratégiques, objectifs opérationnels et plan d'action

<p><b>Développer les circuits alimentaires de proximité</b></p>	<p><b>Promouvoir l'éducation des jeunes au « bien manger »</b></p>	<p><b>Encourager une restauration collective de qualité</b></p>	<p><b>Favoriser l'accès des populations fragiles à une bonne alimentation</b></p>	<p><b>Informier le consommateur et valoriser le patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire</b></p>
<p><b>Améliorer les connaissances et les diffuser</b> Acquérir des références Assurer une veille réglementaire Mutualiser les outils - mettre en réseau les agents</p> <p><b>Améliorer l'information et la formation des agriculteurs</b> Élaborer des documents d'information Recenser et développer l'offre de formation en région</p> <p><b>Structurer le développement des circuits de proximité</b> Favoriser l'émergence et la structuration de démarches collectives Encourager les coopérations multi acteurs pour la mise en place de projets de filières</p> <p><b>Favoriser l'émergence et le développement de projets</b> Soutenir des politiques alimentaires de territoires</p> <p><b>Améliorer la communication et l'information</b> Communiquer auprès des consommateurs des producteurs et des collectivités Renforcer le dialogue avec les services de l'Etat en charge des contrôles</p>	<p><b>Mettre en synergie les acteurs en éducation en alimentation</b> Identifier les acteurs Créer une culture commune Mutualiser les ressources</p> <p><b>Renforcer la dynamique régionale autour de l'éducation au goût</b> Produire des supports didactiques et de communication Mettre en place des formations Constituer un réseau de compétences Mettre en place un temps fort annuel Soutenir des projets éducatifs de territoire</p> <p><b>Promouvoir l'opération 'Fruit pour la récré'</b> Inscrire cette action au cœur du PO, PNNS, Plan sport santé, et du Plan santé à l'école Communiquer sur l'action Inciter et accompagner les collectivités régionales</p> <p><b>Soutenir des actions éducatives innovantes en direction de publics spécifiques</b> Via l'enseignement agricole et notamment les partenariats lycées agricoles-lycées hôteliers Via l'éducation populaire En direction des jeunes sous PJJ En direction de la petite enfance</p>	<p><b>Mieux connaître les professionnels locaux et mettre en adéquation offre et demande en produits locaux et/ou sous SIQO</b> Identifier les différents acteurs de la restauration collective Établir un lien entre les fournisseurs et les acheteurs de la restauration collective publique Agir au niveau territorial pour mieux organiser l'offre et diminuer le coût logistique Faire évoluer les pratiques d'achat Diffuser les expériences innovantes</p> <p><b>Aider les décideurs de la restauration collective à bâtir un projet d'amélioration de la qualité de l'alimentation</b> Améliorer les connaissances sur le fonctionnement de la restauration collective Établir des stratégies au niveau des collectivités territoriales Sensibiliser - former les personnels, gestionnaires et cuisiniers Améliorer la communication et l'information envers le convive Accompagner des projets d'établissements scolaires</p>	<p><b>Améliorer les connaissances</b> Caractériser les publics concernés Étudier en particulier la couverture territoriale de la distribution d'aide alimentaire Habiller les associations mettant en œuvre l'aide alimentaire</p> <p><b>Améliorer et diversifier l'offre régionale</b> Renforcer les liens avec la production régionale Encourager les dynamiques de jardins collectifs Encourager le don aux associations caritatives Optimiser l'organisation de la distribution</p> <p><b>Sensibiliser, informer et accompagner</b> Sensibiliser des publics prioritaires : seniors, bénéficiaires de l'aide alimentaire, personnes incarcérées Favoriser l'émergence de projets participatifs Améliorer par la formation et l'échange les compétences et les pratiques des structures en lien avec ces populations</p>	<p><b>Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation</b> Renforcer la communication sur les signes officiels de qualité, les produits agricoles et agroalimentaires régionaux Créer des outils éducatifs et d'information</p> <p><b>Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire régional</b> Améliorer les connaissances sur le patrimoine régional Encourager les événements (journées du patrimoine), les coopérations et dynamiques territoriales (sites du goût)</p>

## Soutenir la production d'aliments de qualité et la consommation responsable

**Produire autrement**  
Structurer les filières (Plan bio, SIQO) / Encourager l'agro-écologie / Réduire l'usage des pesticides (plan Ecophyto) / Renforcer l'accompagnement technique des producteurs et des entreprises  
**Consommer responsable**

Encourager la consommation de produits de qualité, notamment en restauration hors domicile / Inciter à une consommation de saison et de proximité  
**Lutter contre le gaspillage alimentaire**  
Améliorer les connaissances / Soutenir des actions collectives innovantes / Sensibiliser le grand public



**Bien manger**  
c'est l'affaire de tous!  
Programme National pour l'Alimentation