

# Alimentation

Janv 2013 n°10

## Édito

Pour cette dixième édition du bulletin d'information nous vous présentons les événements marquants du plan régional de l'alimentation qui se sont déroulés ces derniers mois ainsi qu'un récapitulatif global des actions financées dans le cadre de cette politique publique par la DRAAF en 2012. En vous souhaitant une belle année 2013, riche de projets !

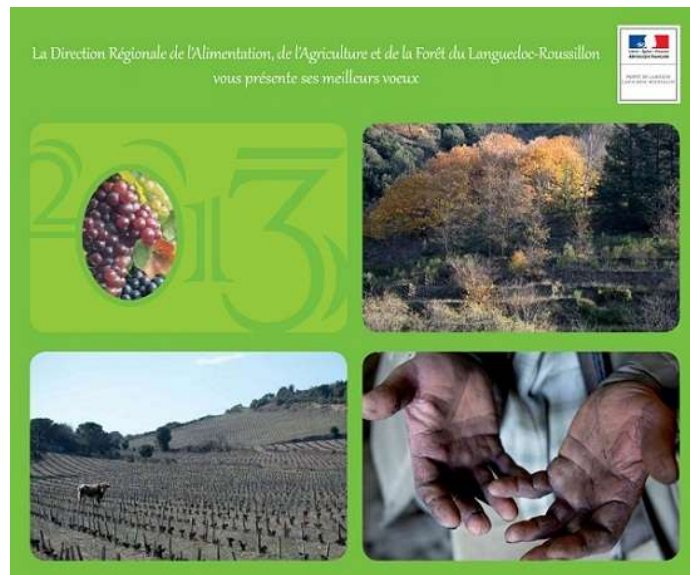
Direction Régionale  
de l'Alimentation,  
de l'Agriculture et  
de la Forêt

Service Régional de  
l'Alimentation

Place Antoine Chaptal  
CS 70039  
34060 Montpellier cedex 2

Tél : 04 67 10 19 50  
Courriel : [sra.draaf-languedoc-roussillon@agriculture.gouv.fr](mailto:sra.draaf-languedoc-roussillon@agriculture.gouv.fr)

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



Pascal Augier, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

## Comité régional de l'alimentation du 26 juin 2012

Le 26 juin 2012, plus de 120 représentants des acteurs régionaux (profession agricole, industriels, restaurateurs, associations de consommateurs, monde éducatif, réseaux d'aide alimentaire, parents d'élèves, Chambres consulaires et Collectivités), et les services de l'État concernés, se sont réunis au sein du CRALIM, dont l'objectif est de favoriser l'accès de nos concitoyens à une alimentation de qualité.

Cette 4ème édition avait pour priorité l'information du consommateur, l'éducation des jeunes et l'amélioration de la variété et l'équilibre des repas servis dans les cantines scolaires. Des engagements ont été pris pour faire découvrir aux jeunes de la région les métiers de l'agriculture et de l'alimentation, l'opération un fruit pour la récré, et déployer un réseau de classes d'éducation au goût.



Ce Comité régional de l'alimentation, présidé par M. Hugues Bousiges, Préfet du Gard, Préfet de région par intérim, a été l'occasion de montrer la dynamique partenariale forte en place dans notre région autour du Plan régional de l'Alimentation.



# Développer l'agriculture biologique

Bulletin d'information

Alimentation

n°10 – janvier 2013

## Enquête régionale sur la consommation de produits bio en restauration collective publique

En 2012, l'IAMM a été mandaté par la DRAAF pour conduire un projet d'observatoire de la consommation en produits bio dans la restauration collective publique régionale, en partenariat avec l'inter-profession Sud et Bio, la Région et les conseils généraux. D'ici à la publication du rapport définitif sur le site de la DRAAF début février, quelques résultats :

- \* **2 restaurants collectifs régionaux sur 3 ont déjà franchi le pas du bio** et 71% des établissements qui ne l'ont pas fait sont fort intéressés. Les plus nombreux sont ceux du secteur de l'enseignement (76% ont déjà introduit du bio) alors que le secteur médico-social et celui du travail sont encore loin derrière avec seulement 29% et 33%,
- \* **les plus grosses structures** (en nombre de repas) sont aussi les plus nombreuses à avoir introduit des produits bio,
- \* **le département du Gard** a le plus fort taux d'établissements proposant du bio,
- \* la plupart des restaurants privilégient l'introduction d'**un produit bio quotidiennement** plutôt que des repas entièrement bio seulement quelques fois dans l'année,
- \* malgré un intérêt croissant des restaurants collectifs pour les produits bio, les objectifs fixés par le Grenelle ne sont pas aujourd'hui atteints, avec seulement **6% des achats** consacrés au bio pour 20% fixés,
- \* concernant les produits achetés, ce sont principalement **des produits frais** (88%), avec comme produits phares les produits laitiers, les fruits et légumes, les féculents mais aussi la viande (principalement bœuf et poulet),
- \* l'identification de l'origine des produits bio achetés par les restaurants est complexe.

La dynamique croissante depuis 2009 est encourageante et ces résultats contribueront à améliorer d'une part l'organisation des producteurs régionaux de l'agriculture biologique pour répondre à ce marché, et d'autre part l'accompagnement des responsables de restaurants collectifs dans leurs démarches d'intégration de produits de qualité.



## Davantage de produits locaux, biologiques et Sud de France en restauration collective

Le 10 octobre 2012, Sud et Bio, association interprofessionnelle bio du Languedoc Roussillon, et Sud de France Développement ont organisé, avec l'appui de la Région Languedoc-Roussillon, un **show-room de la restauration hors domicile**. Plus de 70 entreprises agroalimentaires de la région ont présenté leurs produits Bio et Sud de France aux personnes impliquées dans l'achat pour la RHD en recherche de produits locaux et de qualité.

Plus de 200 visiteurs professionnels ont répondu à l'appel et sont venus rencontrer les entreprises, artisans, coopératives et producteurs, actuels ou futurs fournisseurs. Le profil des visiteurs était varié : gestionnaires de restaurants scolaires, de maisons de retraites, directeurs de cuisines centrales, hôpitaux, entreprises privées du secteur de la restauration collective, grossistes spécialisés.

Entreprises et acheteurs se sont félicités de ce rendez-vous qui doit conduire à des relations contractuelles, pour le plus grand plaisir des convives des restaurants collectifs de notre région ! Sud et Bio tire un bilan très positif de cette journée et continuera à développer des actions collectives en faveur de l'introduction des produits bio locaux en restauration collective.



## 4ème forum régional circuits courts

La FRCIVAM LR, l'ADEAR LR et l'INRA de Montpellier se sont associés au Réseau Rural Languedoc-Roussillon pour proposer deux nouvelles journées de rencontres, d'échanges et de réflexions, les 6 et 7 décembre 2012. Des journées qui ont réuni chacune plus de 160 participants.

Ce forum est un lieu unique où se retrouvent chaque année des producteurs, des consommateurs, des associatifs, des chercheurs et des élus. L'occasion de découvrir de nouvelles initiatives de terrain, mais aussi de formuler des propositions pour construire une stratégie opérationnelle en faveur des circuits courts.

A l'aube de la nouvelle Politique Agricole Commune, l'objectif était de faire de ces journées un laboratoire d'idées, pour que les circuits courts soient intégrés au mieux aux politiques agricoles de demain.

La 1ère journée a permis d'échanger sur les conditions de réussite et de développement des circuits courts.

La 2nde journée organisée par le Réseau Rural LR a été consacrée à la place des circuits courts dans la PAC 2014-2020.



## Mieux connaître l'approvisionnement en circuits-courts dans la restauration privée

Face à l'engouement supposé des consommateurs et des restaurateurs pour les produits alimentaires locaux et le développement d'initiatives diverses et éparées visant à rapprocher producteurs locaux et restaurateurs, la DRAAF a souhaité mieux comprendre les pratiques d'achats en circuits courts de la restauration privée.

5 élèves ingénieurs de Supagro Montpellier ont ainsi réalisé une enquête au travers d'interview de différents responsables d'organisations agricoles, de grossistes, de groupes de restaurateurs, de collectivités territoriales et institutions afin d'avoir une vision la plus globale possible des différentes formes d'initiatives engagées autour de cette thématique.

Une étude approfondie auprès d'une vingtaine de restaurateurs a permis de mieux cerner leurs pratiques d'achats : lieu, transport, type de distributeurs ou vendeurs, les chaînes d'approvisionnement utilisées, et de souligner les freins liés à l'achat de produits locaux. Des pistes pour permettre de développer l'approvisionnement de la restauration commerciale en circuits courts et produits locaux ont été proposées.

[Cette étude, en ligne sur le site de la DRAAF](#), a également permis la mise en relation d'acteurs dans un contexte où il semble peu évident ou naturel pour ces deux groupes de travailler ensemble. Un travail à poursuivre pour plus de produits locaux dans les assiettes des clients! La DRAAF LR et le Rectorat de Montpellier envisage déjà la mise en place de formations pour les enseignants de lycées hôteliers afin de les sensibiliser à ces nouvelles pratiques d'achats.



## Sensibiliser les jeunes au bien manger



La DRAAF Languedoc-Roussillon en partenariat avec la Délégation Académique à l'éducation Artistique et à l'Action Culturelle du Rectorat déploie depuis 2012 le dispositif national des classes du goût en région Languedoc-Roussillon avec la mise en place de 4 classes pilotes destination des élèves de cycle 3, des **temps de formation** à destination des animateurs de structures éducatives et des enseignants. Ces formations se poursuivront en 2013 dans 4 départements (Gard, Hérault, Aude, PO).

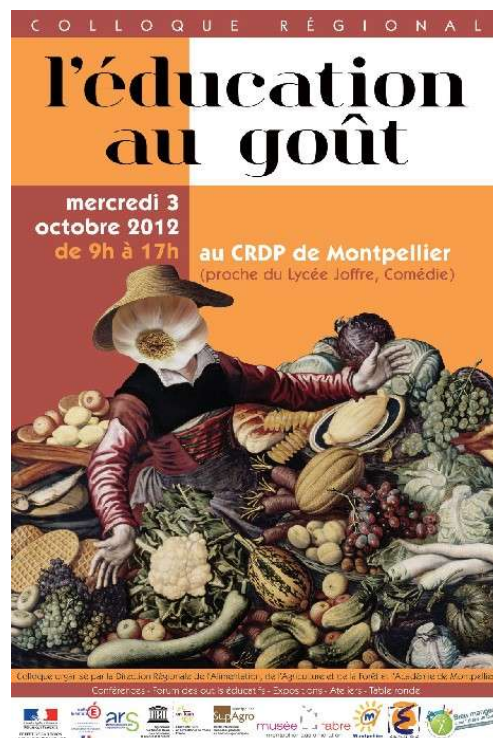
Bulletin d'information

Alimentation

n°10 – janvier 2013

L'événement marquant de 2012 a été la tenue le 3 octobre 2012 au CRDP du **colloque régional sur l'éducation au goût** organisé par la DRAAF en partenariat avec le Rectorat de l'Académie de Montpellier, la chaire Unesco 'Alimentation du Monde' et avec le soutien de la DRAC, de l'ARS et du Musée Fabre.

Ouvert, à tous ceux qui portent un intérêt à cette thématique, cette journée a accueilli plus de 300 participants et ainsi permis la rencontre et la mise en relation entre les différents acteurs intéressés par l'alimentation et plus particulièrement au goût : associations, enseignants, collectivités territoriales... Le colloque a été l'opportunité d'échanger sur le thème de l'alimentation et de l'éducation au goût et de mettre en lumière la diversité et la richesse des actions existantes en Languedoc-Roussillon.



**L'invité d'honneur du colloque, Jacques Puisais**, Vice-Président de l'Institut du Goût et initiateur des classes du goût, a apporté à cette journée la richesse de son expérience.

**Les conférences** sur les mécanismes du goût de Patrick Mac Leod, neurophysiologiste du goût, d'Eric Guerrini, Chargé de Mission Art du Goût, Rectorat de l'Académie de Montpellier, de Jean-Pierre Poulain, Sociologue de l'alimentation, et de Nicolas Bricas, Socio-économiste de l'alimentation, au CIRAD ont été très appréciées par les participants.

Le midi un **forum des outils éducatifs** a permis à plus de 15 structures de présenter leurs actions dans le hall du Crdp où était également proposée une **collation bio et locale avec des producteurs de la région**.

L'après midi a été l'occasion d'échanges nourris lors des **ateliers thématiques** sur l'éducation au goût, la **table ronde** sur 'Le goût : à la croisée entre art, culture, environnement, santé et citoyenneté' et la **présentation de projets pédagogiques** menés au Musée Fabre en lien avec l'art et l'alimentation.

Retrouvez le guide de formation des classes du goût, les actes du colloque et les vidéos sur le site de la DRAAF [www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr)



**"Apprendre à déguster pour mieux goûter les instants de la vie"**  
Jacques Puisais

## Plan régional Santé-Environnement

Depuis 2011, la DRAAF travaille avec le GRAINE LR et ses 5 réseaux départementaux pour favoriser les rapprochements entre éducation à l'environnement et éducation à la santé.

Une dynamique poursuivie en 2012 via le Plan Régional Santé Environnement et son [Réseau régional d'éducation en santé environnement](#). Ce réseau coordonné par le GRAINE LR et l'IREPS LR a reçu le soutien de l'ARS, de la DREAL, de la DRAAF et du Conseil régional.

Ce réseau a pour objectifs de réunir l'ensemble des acteurs éducatifs régionaux œuvrant ou souhaitant œuvrer dans le champ "santé environnement", de définir une pédagogie régionale partagée et de faire émerger les compétences nécessaires. Tout acteur en situation d'écouter, d'informer ou d'instruire des publics sur les questions de santé environnement constitue un acteur éducatif, cœur de cible du réseau.



Le Réseau Régional Éducation Santé Environnement propose un premier cycle de 3 journées de rencontres et d'échanges, entre acteurs éducatifs, sur le thème de l'agriculture et l'alimentation. La première journée s'est tenue le 8 janvier 2013 à Saint Estève dans une ferme du réseau civam bio (66) et a réuni plus de 70 participants issus des mondes de l'environnement, de la santé ou de l'agriculture.

L'objectif est de permettre rencontres, échanges de pratiques, de méthodologies et d'outils éducatifs pour une culture pédagogique commune autour d'enjeux partagés.

## Enseignement agricoles

Depuis 2009, la participation des établissements d'enseignement agricole au Programme régional de l'alimentation est prévue sous la forme d'actions entrant dans le cadre d'un appel à projets. Pour 2012-2013, une enveloppe de 15 000 € a été attribuée pour soutenir 14 projets favorisant le rapprochement avec l'enseignement hôtelier et encourager l'approvisionnement en produits de proximité.



### Un exemple d'action soutenue : Le plan local de l'alimentation en bassin chaurien

Fort d'un engagement et de partenariats multiples sur plusieurs années scolaires autour de la thématique « alimentation », l'[EPLEFPA du LAURAGAIS \(Lycée agricole PP RIQUET\)](#) et la ville de CASTELNAUDARY (11) se sont engagés, appuyés par leurs partenaires (Chambre d'agriculture, INTERFEL, PASSION CÉRÉALES), dans le pilotage d'un plan local de l'alimentation à l'échelle de leur territoire d'action, le bassin chaurien.

De nombreuses actions sont programmées pour cette année 2012-2013 : atelier de cuisine pour les publics en difficulté (diabète, surpoids...), opérations de valorisations de la production agricole locale en restauration scolaire, organisation d'une journée sport-alimentation...

Première déclinaison du Plan local de l'alimentation avec le projet : « **Il y a de la vie dans les céréales en Languedoc-Roussillon** » qui consiste à construire un itinéraire pédagogique pour faire découvrir aux enfants des écoles primaires une filière alimentaire et les aider à mieux comprendre l'origine de ce qu'ils mangent.



### Une année fruitée pour les jeunes de la région !

En Languedoc-Roussillon l'opération **Fruit pour la récré** est soutenue par le Préfet de Région, l'Agence Régionale de Santé et le Rectorat, qui ont écrit à tous les chefs d'établissement de la région pour leur demander de s'associer à cette opération.

Un [tutoriel](#) régional précise toutes les conditions de façon simplifiée pour s'engager dans cette action et bénéficier du financement européen (51% de prise en charge du coût des achats de fruits, destinés aux jeunes).

Concernant spécifiquement les lycées publics, la possibilité d'un co-financement des 49% restants par la Région Languedoc-Roussillon est possible si les fruits proposés sont locaux et commercialisés sous la marque Sud de France.



# Une restauration collective de qualité

## Pour du plaisir à la cantine dans les collèges du Gard

Le programme intitulé « Plaisir à la cantine », inscrit depuis 2010 dans le programme national pour l'alimentation, est structuré autour d'une charte d'engagement et, de manière optionnelle, d'un programme de formation.

Destiné aux collèges, la formation « Plaisir à la cantine » a été conçue pour restaurer une complicité entre l'aliment, celui qui le produit, celui que le cuisine et celui qui le mange.

La charte « Plaisir à la cantine » peut être signée par tout collège ou lycée, inscrit ou non à la formation. Co-signée par le directeur de l'établissement, le représentant de la collectivité territoriale et la DRAAF, elle témoigne de l'engagement de l'établissement à inscrire la restauration dans une démarche de qualité au service des convives.

Ce dispositif national est déployé en Languedoc-Roussillon en 2013 : la formation sera proposée aux collèges du Gard par le Conseil général du Gard, le Rectorat et la DRAAF.



Le CNFPT LR et la DRAAF organisent prochainement dans chaque département une **formation "Bien manger dans ma petite cantine"**, destinée aux personnels des collectivités travaillant dans les établissements de restauration collective de moins de 120 couverts, en gestion directe (crèches, scolaires, maisons de retraites).

L'objectif est de les **accompagner dans la mise en œuvre des règles nutritionnelles** d'équilibre des repas par une de **formation courte** (2 demi-journées), **très pratique** (étude personnalisée des menus de chaque commune), conçue pour le personnel de petites collectivités.

Les **inscriptions** sont à transmettre au CNFPT avant le **31 janvier 2013**.



**DATES des formations / Mende : 15 et 29 mai / Prades-66 : 22 mai et 5 juin  
Castelnaudary : 5 et 19 juin / Béziers : 22 mai et 5 juin / Alès : 3 et 17 avril**



DRAAF ET DD CSPPV DE LANGUEDOC-ROUSSILLON - EDITION 2012



L'hygiène des aliments  
Document destiné **aux professionnels**

Le livret

« **Hygiène des aliments** » est téléchargeable sur le site de la DRAAF. Conçu pour faciliter la mise œuvre des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire par les professionnels, il a été réalisé par les Directions départementales en charge de la protection des populations de la région et la DRAAF LR.





### Aide alimentaire aux plus démunis : les ateliers départementaux "Nutrition Précarité" sont lancés

En région Languedoc-Roussillon, plus de [256 points de distribution](#) assurent l'aide alimentaire des personnes les plus fragiles. Souvent, le rôle des bénévoles et salariés de ces structures va bien au delà d'une simple distribution de denrées alimentaires.

Pour aider les bénévoles, la DRAAF et l'ARS mettent en place depuis 2012, dans le cadre du [plan régional de l'alimentation](#), des **ateliers de formation et d'échanges** ouverts à tous les réseaux d'aide alimentaire. Ces ateliers sont animés **dans chaque département** par les CODES (comité départemental d'éducation à la santé) et par l'IREPS dans l'Hérault (Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé).

En cohérence avec le programme régional de prévention de l'obésité infantile, le 1er atelier est consacré à "l'alimentation du jeune enfant en situation de précarité".

*Pour en savoir plus sur les dates et programmes de ces rencontres dans chaque département, n'hésitez pas à contacter les CODES ou l'IREPS.*

Bulletin d'information

Alimentation

n°10 – janvier 2013



### Un approvisionnement local pour les restos du cœur de l'Hérault

Dans le cadre du Plan Régional de l'Alimentation en Languedoc-Roussillon, l'INRA a travaillé depuis 2010 sur l'introduction des circuits-courts dans le dispositif d'aide alimentaire, aujourd'hui essentiellement organisé en circuit long.

L'association départementale des [Restos du Cœur de l'Hérault](#) a accepté d'expérimenter un approvisionnement en circuits courts pour ses fruits et légumes, convaincue des effets sur le plan environnemental, de la solidarité envers les producteurs locaux et de l'amélioration de la qualité nutritionnelle pour les bénéficiaires.

De façon à sécuriser la continuité de l'approvisionnement, un dispositif expérimental s'est co-construit avec le Marché d'Intérêt National de Montpellier.

Deux campagnes ont fait l'objet d'un suivi :

- celle de l'hiver 2010-2011 qui a permis de vérifier la faisabilité de la démarche
- celle de l'hiver 2011-2012 qui a permis d'expérimenter un dispositif

En 2013, il s'agit d'étudier, avec la Fédération des MIN et l'association nationale des Restos du Cœur, comment dupliquer ce dispositif dans d'autres régions.

Ce projet, soutenu par la DRAAF, est au croisement de 2 enjeux forts du plan régional de l'alimentation : l'accès pour les plus démunis à une alimentation de qualité, et le développement des circuits courts en région.

Le projet a été également salué par la fédération française des Établissements Publics Locaux qui a remis le 12 décembre au MIN Mercadis le Trophée 2012 des EPL, dans la catégorie « développement des territoires ».

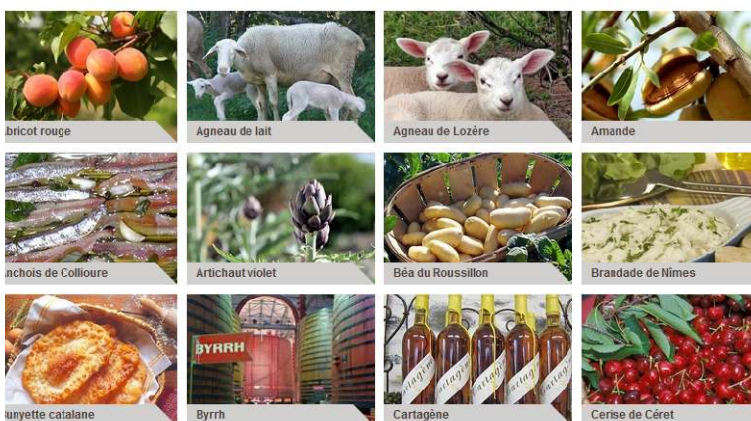
## Les lycées agricoles présentent leurs spécialités régionales

En Languedoc-Roussillon, 3 établissements ont été lauréats pour consolider un inventaire régional des produits les plus emblématiques du patrimoine alimentaire et culinaire de la région en s'appuyant sur différentes sources de données dont *L'inventaire du patrimoine culinaire Languedoc-Roussillon*, Albin Michel/Cnac, 1998. Ces fiches sont désormais publiées sur le site <http://www.cuisinealafrancaise.com/...>

Bulletin d'information

Alimentation

n°10 – janvier 2013



### Lauréats régionaux 2012 Concours mois de l'origine et de la qualité

Du 1er au 31 octobre, un concours a été organisé dans le cadre du Mois de l'origine et de la qualité, une opération mise en place depuis 5 ans par le ministère en charge de l'Agriculture et l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), en partenariat avec la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD), afin de valoriser les produits sous signes officiels auprès des consommateurs.

Lors de la semaine du goût, les 18 et 19 octobre dernier, l'[Association de Défense, d'Éducation et d'Information du Consommateur du Gard](#) en partenariat avec les équipes éducatives du collège Léo Larguier de la Grand-Combe ont monté une action à la fois informative et éducative sur les signes officiels et sur les produits régionaux avec l'appui des acteurs agricoles du département et de l'INAO. Cette belle dynamique collective pour amener les jeunes au mieux manger c'est vu remettre le premier prix national « autres initiatives » par Mr Garot ministre délégué à l'agroalimentaire à Paris le 11 décembre 2012.



Les collégiens qui ont contribué à décrocher ce prix

Dans la catégorie « Commerces de détail » l'animation organisée par l'Hyper U Cœur Lozère - ZAC de Ramilles à Mende s'est vu remettre le premier prix inter-régional Languedoc-Roussillon, Midi Pyrénées pour une présentation des produits issus de la castanéculture biologique régionale de l'entreprise Fariborne. Les élèves de BTS technico-commercial du CFA de Marvejols ont participé à cette animation où de délicieux gâteaux sablés à la farine de châtaigne ont pu être dégustés.





Mercredi 12 décembre 2012, à l'occasion du renouvellement du Conseil national de l'alimentation (CNA) pour trois ans et de la reconduction de son président, Bernard Vallat, Stéphane Le Foll, ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, avec Guillaume Garot, ministre délégué à l'agroalimentaire ont dévoilé les nouvelles orientations de la politique du Gouvernement en matière d'alimentation.

## La justice sociale

Dans un contexte de redéfinition du Programme européen d'aide aux plus démunis, la solidarité est plus que jamais un enjeu majeur de la politique de l'alimentation. Au-delà de l'accès de tous, en métropole comme dans les Outre-mer, à une alimentation de qualité, à la fois sur les plans sanitaire et nutritionnel, il s'agit de préserver et de **promouvoir le modèle alimentaire français** comme facteur essentiel de lien social et de réaffirmer la nécessité du temps du repas. Cette solidarité s'incarne également dans le **plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire** annoncé par Guillaume Garot et qui se concrétisera par un pacte national en juin 2013.

## La jeunesse

Parce que c'est dès le plus jeune âge que s'acquièrent les bonnes habitudes alimentaires, le Gouvernement souhaite placer la jeunesse au centre d'un dispositif d'**éducation à l'alimentation** et de promotion d'un comportement alimentaire équilibré. Le repas, avec sa structuration, ses rythmes et ses rites, la diversité de ses produits et le souci d'adapter les quantités consommées aux besoins de chacun, sont autant de leviers de prévention et de sensibilisation auprès de la jeunesse. Par ailleurs, afin de favoriser le rapprochement des jeunes générations avec un **secteur porteur d'emplois**, une attention particulière sera portée à la transmission des savoirs, à la valorisation des métiers, des parcours et des formations initiales et continues de ces filières qui recrutent.

## L'ancrage territorial d'une politique au plus près des citoyens

Les Collectivités locales et l'ensemble des acteurs du secteur agroalimentaire ont un rôle primordial à jouer afin de renouer les liens distendus entre le consommateur et son alimentation. Il s'agit de remettre les **produits locaux au cœur des territoires** - notamment en restauration collective et de favoriser les circuits de production et de distribution rénovés. Il importe donc de tisser des partenariats pour que des initiatives locales soient soutenues, favorisées, fédérées.



**Directeur de publication :** Pascal Augier, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

**Coordination, rédaction, mise en page :** Nathalie Colin, Chargée de mission offre alimentaire, DRAAF-LR/SRAL.

**Contributions :** Matthieu Gregory, Directeur adjoint, DRAAF-LR ; Virginie Grzesiak, responsable pôle offre alimentaire, DRAAF-LR/SRAL ; Simon Miquel, SREAFE-DRAAF.

**Relecture :** Michel Larguier, chef du SRAL-DRAAF.

Projets 2012 financés par la DRAAF dans le cadre du plan régional de l'alimentation

	Action	Porteur	Partenaires	Descriptif rapide	Draaf 2011	Draaf 2012
Axe 1 : Filières AB	Plan agriculture biologique "Horizon 2012"	Sud et bio, CIVAM et chambres d'agriculture	Région, Conseils généraux, DDTM	Soutien à l'animation des filières, l'acquisition de références et la diffusion d'information, l'expertise technique, la structuration amont-aval	351 000	255 536
	Observatoire de la consommation bio en RHD	IAM	Région, Sud et Bio, CG 34, CG 30, Un plus Bio	Enquête sur la consommation en produits bio dans la restauration collective publique régionale		
	Annuaire des fournisseurs bio en RHD	Sud et Bio	Région, CIVAM	Annuaire des entreprises bio, produisant et/ou transformant en Languedoc-Roussillon, en capacité de fournir la restauration collective		
	Site internet grand public collaboratif	FR CIVAM	Région, INRA, ADEAR, CRA, Florac...	Soutien à la mise en place et à l'animation sur site régional sur les circuits-courts manger-local.fr		
Axe 2 : Circuits courts	Forum régional CC	FRCIVAM	Région, Draaf, Adear, Inra, Réseau Rural	Pour la 4ème année, animation d'un temps fort régional sous forme d'un forum pour échanger et mettre en lumière les initiatives locales et les enjeux régionaux autour des circuits courts. Focus sur la Pac en 2012 avec le partenariat avec le réseau rural.	27 031	14 239
	Veille réglementaire	Atelier agoalim. Florac	comité CC	Réalisation de bulletin de veille réglementaire sur les circuits courts et la transformation alimentaire à la ferme		
	Territoires Bio, de la terre à l'assiette	Terres Vivantes 66	CG 66, Agence de l'eau, Pays Terres Romanes, Com com Réseau bistrots de pays, PNR, CCI, CDA	Valorisation des produits agricoles locaux dans la restauration privé et les épicerie rurales. Organisation de lieux d'échanges réguliers pour favoriser les contacts avec les restaurateurs et les épicerie, accompagnement établissements pilotes, plate forme virtuelle, élaboration outil de vulgarisation.		
	Paniers fraîcheur SNCF	CRA	4 CDA, SNCF, Région	Mise en place d'un système de paniers dans 4 gares de la région LR		
	Appui à la structuration et au fonctionnement de groupements d'achats	Nature et Progrès 11	CG11, Com Com, GAL	Soutien à la création de groupement sur 5 territoires, accompagnement, mutualisation et capitalisation en vue de l'édition d'un guide de mise en place des groupement d'achat		
	Projet Elèves Ingénieurs circuits courts et restauration privée	Supagro	DRAAF Rectorat	Mémoire de recherche sur l'approvisionnement en circuits courts de la restauration traditionnelle privée.		
	Communication "Un fruit pour la récré"	DRAAF		Information des collectivités et établissements, réalisation d'outils de communication		
	Ambassadeur Fruit à la récré	CRA	CA départementales	CDA ambassadeurs FAR auprès des collectivités de leur territoire		
	Expérimentation du jeu Lithops Master	DIFED	Région	Expérimentation à grande échelle pour évaluation d'un jeu de cartes éducatif centré sur les fruits et légumes et des animations adressées aux 6-17 ans en milieu scolaire et centres d'accueil. 15 classes bénéficiaires en primaires, collèges et lycées, si possible participant à un fruit pour la récré.		
	Rapprochements et synergies structures éducatives	GRAINE	ARS, DREAL, Région	2012 : mise en place d'ateliers d'échange à l'échelon régional sur l'agriculture, l'alimentation, la santé et l'environnement dans le cadre de la constitution d'un réseau régional en éducation à la santé-environnement (fiche 15 du (PRSE)		
Axe 3 : Education	Expérimentation module de formation 'alimentation' en BAFA	CEMEA	DRJSCS	Expérimentation d'un module de formation 'alimentation' lors de 4 sessions de Bafa, mise en place d'une formation de formateur		
	Classes du gout - déploiement en LR	La Flaveur du Monde DRAAF	Rectorat, Graine, Civam/racine, Epidaure, Univ le Mirail	2011-2012: 4 classes + formation enseignants et formation de formateurs 2012-2013 : formations enseignants dans 4 départements + constitution d'un réseau régional + animation colloque		
	Colloque éducation au gout	DRAAF Rectorat	DRAC, INAO, ARS, Chaire Unesco, Epidaure, Musée Fabre	Stagiaire en sociologie de l'alimentation : mémoire sur l'adaptation du dispositif des classes du gout aux élèves des zones Eclair.	48 183	49 569
	Appel à projet lycées hôteliers - lycées agricoles 2011-2012	EPLEFA, lycées agricoles privés		Colloque régional sur l'éducation au goût organisé au CRDP de Montpellier (plus de 300 participants)		
	Accueil éducatif de jeunes sous PJJ dans des fermes et des lycées agricoles	Racines 34	DTPJJ	Appel à projet pour l'enseignement agricole afin de favoriser la participation des établissements au plan régional de l'alimentation. Thèmes 2012-2013 : lien lycées agricoles/lycées hôteliers, circuits courts 2011: action pilote dans l'Hérault 2012: essai dans le 66		
	Rencontres nationales scène jeunesse PJJ 2012	Association passe muraille	DRAC, DTPJJ, CG34 CIVAM, Slow Food	Rencontres Scène Jeunesse : repas alternatifs, ateliers, rencontres avec des producteurs...		
Plaisir, nature et santé dans ton assiette	CODES 66	ARS, Civamio66, NP66, Slow food, TV66, Conseil Général 66	Travail auprès de 6 structures de petite enfance pour un projet éducatif global autour de l'alimentation (approvisionnement, éducation au goût), du jardinage, de l'activité physique. Édition d'un livret méthodologique.			

**Projets 2012 financés par la DRAAF dans le cadre du plan régional de l'alimentation**

	<b>Action</b>	<b>Porteur</b>	<b>Partenaires</b>	<b>Descriptif rapide</b>	<b>Draaf 2011</b>	<b>Draaf 2012</b>	
<b>Axe 4 : Restauration collective</b>	Animation réseau de conseillers pour accompagner les initiatives d'amélioration de la qualité de l'alimentation en restauration collective	DRAAF	CIVAM, CDA, Terres vivantes, Un plus bio, AFDN, PNR, Pays, Région, IREPS...	Capitalisation d'expériences et organisation de journées de formation et échanges			
	Information des collèges et lycées sur les exigences réglementaires de qualité nutritionnelle en restauration scolaire	DRAAF, Rectorat (DEETAC)	DDPP, CG, Région	Suite à parution des textes réglementaires, organisation de journées d'information départementales destinées aux gestionnaires de collèges et lycées		7 881	
	Formations "Bien manger dans ma petite cantine"	DRAAF, CNFPT	DDPP	Formation des cantines en gestion directe de moins de 80 couverts, dans chaque département.		28 637	
	Formation "Plaisir à la cantine" dans les collèges du gard	DRAAF, CG30	Rectorat, CENA	Expérimentation du dispositif plaisir à la cantine, une formation innovante destinée à l'ensemble des acteurs liés à la restauration dans un établissement scolaire			
	Alimentation étudiante : de la fourche à la fourchette	Ouvre tête	CROUS, CIVAM, INRA, ...	Expérimentation d'approvisionnement en circuits courts en restaurant universitaire, actions de sensibilisation du personnel et des convives, ateliers cuisine pour étudiants			
	Expérimentation d'une plate-forme d'approvisionnement de la restauration collective en Lozère	Le réseau Bio'cal	Collectivités territoriales, collèges, CDA, FRCIVAM, ...	Mise en place d'une plate forme avec le réseau d'approvisionnement de la boutique Bio Jour pour répondre aux demandes des petits unités de RC du Sud Lozère et Nord Gard			
	Édition livret hygiène des aliments	DRAAF	DDPP	Actualisation et réédition de la plaquette "L'hygiène des aliments - document réservé aux professionnels"			
	Suivi expérimentation 2011-2012 accès aux produits de proximité par restos du cœur 34	INRA	Restos du cœur 34, MIN, CA34...	Suivi de l'approvisionnement en fruits et légumes en circuits courts pour les restos du cœur 34, via des grossistes du MIN			
	Les pratiques alternatives à l'aide alimentaire	VCM	Réseau VCM, CG30, Région	Etude sur les initiatives régionales d'accès à l'alimentation pour les plus démunis, autres que l'aide alimentaire "classique"		15 000	
	Fruits et légumes pour tous	IREPS	Associations aide alimentaire, DRAAF, ARS, CREAL-ORS	Étude des freins et leviers à l'approvisionnement en fruits et légumes par les bénéficiaires lors des distributions d'aide alimentaire; élaboration et test de stratégies; réalisation fiches méthode		40 000	
<b>Axe 5 : Démunis</b>	Temps d'échange/formation aide alimentaire départementaux	IREPS/CODES	GT aide alim, DRAAF, ARS	Journées départementales d'échange et de formation pour les salariés et bénévoles des associations d'aide alimentaire (inter-réseaux)			
	Éducation au goût et découverte des produits fermiers régionaux	FR CIVAM	Région, Rectorat, Graine, Terre Nourricière, Flavour du monde, Epidaure, ...	Conception d'une mallette pédagogique pour aider les agriculteurs à adapter leur discours sur la qualité de leurs produits et une alimentation durable à l'attention du grand public lors des visites de leurs fermes. Thèmes : parcours sensoriels du goût; la saisonnalité des produits, l'origine, les modes de production, les clés de la nutrition, les métiers de l'agriculture.			
	Patrimoine alimentaire en détention	FD CIVAM	DRAAF, DISP, SPIP34, Rectorat, MA Villeueuve, MA Béziers, Chef gastro	Mise en place de 5 ateliers cuisine avec un chef cuisinier (MA de Villeneuve) et de 5 interventions d'agriculteurs pour des conférences débats dégustation autour des produits régionaux et du métier d'agriculteur (MA de Béziers). Édition d'un livret d'expériences			
	Actualisation inventaire CNAC projet artistique en lien sur le patrimoine alimentaire	LEGTA Rodilhan, LPA Rivesaltes, LEAP Marvejols	DRAAF, SRFD, Récréa, DRAC, Inao	Actualisation par 3 lycées agricoles de l'inventaire régional du patrimoine culinaire (mise en ligne sur le site cuisine à la française) + projet artistique en lien sur le patrimoine alimentaire.		31 000	
	Rencontre innovante des talents culinaires LR 3ème édition	LRIA	DRAAF, Région	Réunir un chef régional, un producteur agricole, une entreprise agroalimentaire régionale et un étudiant ou apprenti autour d'une collaboration gourmande permettant d'identifier une recette innovante et potentiellement industrialisable.			
	Journées Européennes du Patrimoine 2012	DRAC	DRAAF	Inclusion de sites sur le patrimoine alimentaire dans les Journées Européennes du Patrimoine ; conférence de presse			
	Les portes du temps 2012	UR FRANCA LR	DRAAF, DRAC	Dans le cadre du dispositif d'accueil des jeunes de zones prioritaires de la politique de la ville sur des sites patrimoniaux, intégration du patrimoine agricole et alimentaires: sites, animations, rencontres dégustations avec producteurs			
				Organisation comité régional de l'alimentation		880	2 780
	<b>CRALIM</b>			<b>TOTAL</b>		<b>526 731</b>	<b>379 005</b>