

A Alimentation

Juin 2012 – n°9

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

Édito

Pour cette 4^{ème} édition du Comité Régional de l'Alimentation (CRALIM), nous vous proposons un bilan d'actions du Plan régional de l'Alimentation. Ces actions témoignent du dynamisme du partenariat qui a su se développer dans notre région en faveur de la qualité de l'alimentation de nos concitoyens et associe désormais sur ce thème professionnels - au premier rang desquels agriculteurs, artisans, industriels des métiers de l'alimentaire et restaurateurs - services de l'État, collectivités et acteurs du monde associatif.

Depuis 2010, tous ces projets se déploient autour des 6 axes d'action prioritaires qui vous sont présentés. Chacun favorise très concrètement l'accès du plus grand nombre à une alimentation de qualité et tous contribuent à un modèle alimentaire, facteur de qualité de vie, de liens familiaux et sociaux, de vitalité pour notre économie et nos territoires.

Pour l'année 2012 deux de ces axes ont été rebaptisés : l'axe 3 désormais intitulé « sensibiliser les jeunes au bien manger » et l'axe 6 « informer le consommateur et promouvoir le patrimoine alimentaire ». Plus qu'un changement d'intitulé et l'apparition de nouvelles actions, il s'agit d'être à la hauteur des ambitions des acteurs de cette région qui valorisent la qualité, les savoirs-faire et les transmettent aux nouvelles générations. A tous donc bravo !

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



Sommaire

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



Développer l'agriculture biologique

En 2012 il s'agit de **poursuivre la structuration de la filière bio régionale** en consolidant le réseau d'accompagnement des filières de production et en privilégiant **les actions collectives portées par les opérateurs de l'aval** au travers du réseau interprofessionnel «Sud et Bio».

Au delà, l'enjeu reste d'**encourager la consommation** de produits régionaux bio, notamment **en favorisant leur introduction dans la restauration collective** par la diffusion d'expériences réussies et le soutien aux initiatives facilitant la mise en adéquation de l'offre et de la demande.

Bulletin d'information



Alimentation

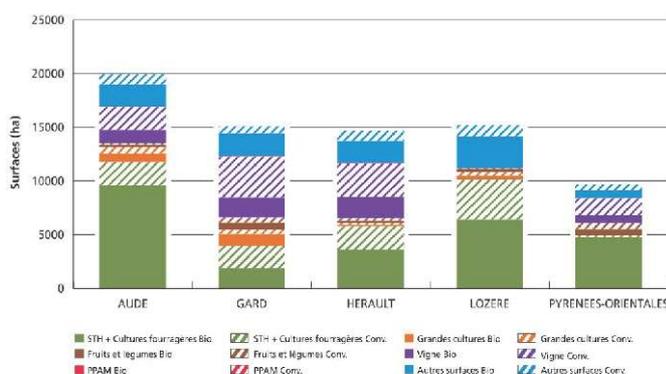
n°9 – juin 2012

La dynamique bio se confirme

Les exploitations en certification Bio valorisent des surfaces agricoles utilisées (SAU) plus importantes. Elles mobilisent plus de main-d'œuvre et sont pilotées par des chefs plus jeunes et plus diplômés.

Ces exploitations ont une nette propension à vendre une partie de leur production en circuit court, et de façon encore plus prononcée lorsqu'elles sont de taille moyenne.

Répartition des surfaces certifiées bio et en conversion par filière et département en 2010



En savoir plus

* 4 pages régional 'Bio', données du RA, mars 2012
<http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R9112A05.pdf>

AGIR pour la BIO

Le 29 février 2012 a été signé dans le Gard le contrat de filière « AGIR pour la BIO ». A l'instar des contrats de filière qui dynamisent les secteurs de l'agroalimentaire, du bois et de la forêt, des nouvelles technologies ou de la logistique, la Région Languedoc-Roussillon, l'État et les professionnels du secteur ont décidé au travers d'AGIR pour la Bio d'unir leurs efforts pour définir, impulser et soutenir ensemble des actions collectives en faveur de la filière des produits bio. Dans un contexte où la production se développe fortement, l'enjeu actuel est de mieux structurer, de mieux organiser les filières bio. Il est nécessaire pour cela d'améliorer la collaboration entre l'amont (les agriculteurs bio) et l'aval (transformateurs et distributeurs bio). L'objectif principal de ce contrat de filière est de développer l'offre de produits bio régionaux pour répondre à l'attente sociétale et la valoriser sur un marché en croissance.

4 axes prioritaires de développement ont été définis :

- * mieux connaître la filière pour
- * mieux la piloter, l'organiser et la structurer
- * différencier l'offre régionale
- * promouvoir les produits bio régionaux.



La 4ème Conférence Régionale de l'Agriculture Biologique qui a suivi a été l'occasion d'échanger par des témoignages d'acteurs sur la dynamique de développement du secteur.



Accompagner la production

Visa pour le Bio est un nouveau dispositif d'accompagnement des agriculteurs en cours de réflexion à la conversion Bio, entièrement financé par la Région. Les techniciens spécialisés bio des Civam Bio départementaux et des chambres d'agriculture réalisent avec les exploitants agricoles intéressés un diagnostic individuel et personnalisé, pour réfléchir en amont de la conversion bio aux différents aspects commerciaux, techniques, économiques et financiers. Ce dispositif vient compléter et approfondir le premier accueil et les premières informations données dans les « Point info Bio » départementaux.

Dans le cadre du Contrat de filière « AGIR pour la Bio » en Languedoc Roussillon, **plusieurs projets de structuration de filière se mettent en place :**

- Les opérateurs de la filière de **viande bovine biologique** (Éleveurs bovins de la région Languedoc-Roussillon, coopératives et distributeurs) travaillent au lancement d'une viande «rosée» biologique afin de valoriser les veaux et jeunes bovins élevés en Bio dans notre région.
- Les boulangers artisanaux regroupés au sein de la fédération de la Boulangerie artisanale, associés au Moulin de Sauret et aux agriculteurs bio de la région continuent à développer le **pain «Raspailou»®**, pain biologique issus de blés bio cultivés en Languedoc Roussillon. L'objectif de l'année 2012 est de multiplier le nombre de boulangers qui s'inscrivent dans cette démarche et de rendre ce pain disponible pour la restauration collective.
- Un projet recense aussi les besoins en **fruits et légumes bio destinés à la transformation** (légumes ratatouilles, fruits pour compotes, confitures et jus, salades pour 4ème gamme ...), afin de pouvoir par la suite trouver des agriculteurs qui puissent développer une production adaptée à ces besoins.

Tous ces projets ont pour objectif d'améliorer l'offre de produits bio régionaux pour les consommateurs locaux, de pérenniser les exploitations bio grâce à la construction de filières solidaires et de répondre aux besoins des entreprises qui souhaitent développer un approvisionnement régional.

Encourager la consommation de bio en restauration collective

(cf. axe 4 du Plan régional de l'Alimentation)

La commission bio restauration hors domicile de Sud et Bio travaille actuellement à la construction d'une offre de produits biologiques régionaux pour la restauration collective. Le travail engagé consiste dans un premier temps à identifier les opérateurs régionaux qui souhaitent et sont capables de fournir la restauration collective, avec pour but de professionnaliser leur offre afin de fournir des produits adaptés aux besoins des gestionnaires de sites de restauration collective. Un catalogue des fournisseurs de produits régionaux biologiques sera donc créé et diffusé au niveau régional au cours de l'année 2012. Puis les professionnels souhaitent organiser un forum d'échange / show-room afin de faire se rencontrer les acheteurs et les fournisseurs potentiels de la RHD.



Pour en savoir plus

- www.sud-et-bio.com
- www.bio-aude.com
- www.biogard.fr
- civambio34.ovh.org
- www.bio66.com
- www.lozerebio.fr
- www.languedocroussillon.chambagri.fr



La dynamique collective régionale d'accompagnement à la structuration des circuits courts se poursuit. Pour l'année 2012, l'objectif est de **donner une meilleure visibilité aux actions et acteurs régionaux** qui œuvrent en faveur des circuits-courts pour renouer les liens entre agriculteurs et consommateurs. Des soutiens sont également prévus pour des **études et des actions locales innovantes de création de plate-formes collectives** de groupements de consommateurs et l'approvisionnement de la restauration privée.



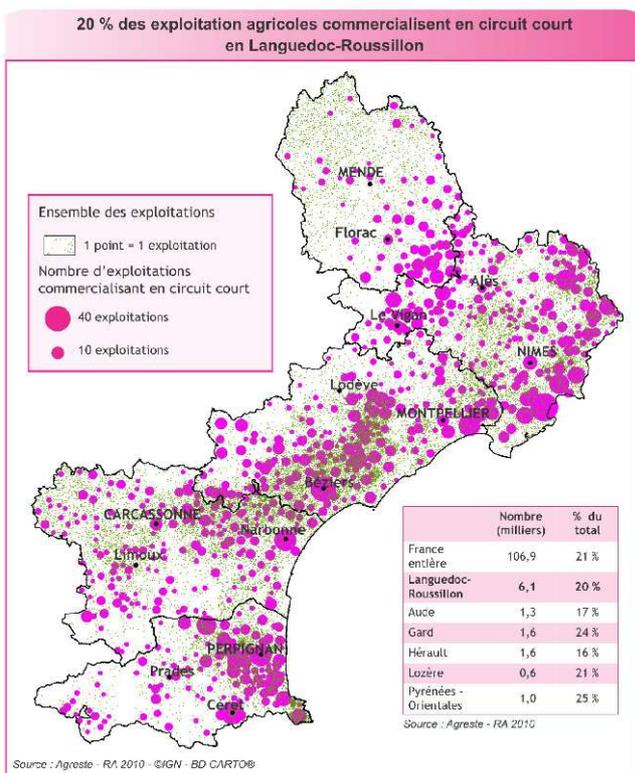
Bulletin d'information

Alimentation

n°9 – juin 2012

Données régionales

En Languedoc-Roussillon, les démarches en circuits courts se diversifient. Les résultats du Recensement Agricole 2010 le confirme : une exploitation agricole sur 5 commercialise une partie de ses produits en circuit court. Cette proportion est particulièrement forte pour les grandes exploitations où elle atteint 34 %. La vente en circuit court caractérise de façon très nette les exploitations spécialisées en élevages hors-sol et en polyculture-polyélevage qui, pour plus de la moitié d'entre elles, la pratiquent. La plupart du temps, il s'agit de ventes d'œufs et volailles pour les premières, de miel et de légumes pour les secondes.



Définition

Un circuit court est un système de vente mobilisant au plus un intermédiaire entre producteur et consommateur.

En savoir plus

* 4 pages régional 'Circuits courts', données du RA, déc. 2011.

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr>



©FRCIVAM LR

Une gouvernance régionale

Réseau Rural régional
Atelier circuits courts



Comité technique régional « Circuits Courts »

Missions

- Identification, suivi et coordination des actions menées ;
- Mise en place d'outils communs de capitalisation et échanges.

Définition d'un plan de développement à 3 ans des circuits courts

- Axe 1 : Améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser ;
 - Axe 2 : Améliorer l'information et la formation des agriculteurs ;
 - Axe 3 : Favoriser l'émergence et le développement de projets ;
 - Axe 4 : Structurer le développement des circuits courts ;
 - Axe 5 : Améliorer la promotion – communication.



AGIR pour l'AgroAlimentaire, AGIR pour la Bio, AGIR Fruits et Légumes



Pilotage : CRLR - Membres : DRAAF LR, FRCIVAM LR, Chambre régionale d'agriculture, ADEAR LR, Sud de France Montagne Élevage, INRA, atelier technologique agroalimentaire du CFPPA de Florac.

www.manger-local.fr

La région Languedoc-Roussillon dans votre assiette



Action phare de l'année 2011, le site internet régional, collectif et collaboratif www.manger-local.fr est désormais en ligne.

Animation : FRCIVAM LR pour la partie grand public / Chambre régionale d'Agriculture pour l'espace réservé aux accompagnateurs.

Réseau régional « Circuits courts »

Constitué de l'ensemble des conseillers et agents de développement de la région intervenant dans le domaine des circuits courts et mettant en œuvre le dispositif régional PROCCI (Producteurs en circuits courts et innovants), ce réseau a pour rôle de diffuser l'information et permettre les échanges d'expériences

Animation : Chambre régionale d'Agriculture.

Principales actions des partenaires régionaux

- Acquisitions de références et réalisation de brochures et fiches techniques / INRA, FRCIVAM, SUAMME.
- Recensement des formations existantes sur les circuits courts / SRFD, ADEAR LR, CFPPA Florac.
- Veille réglementaire sur la transformation, les produits et la vente directe / CFPPA Florac.
- Forum régional circuits courts / FRCIVAM, ADEAR LR, INRA.
- Exploitation des résultats du recensement agricole / DRAAF LR.
 - Inventaire régional des actions / DRAAF LR.
 - Soutien de projets innovants : Paniers fraîcheurs SNCF/CRA ; Appui aux groupements d'achats/Nature et Progrès 11 ; De la terre à l'assiette/Terres vivantes 66 ; Alimentation étudiante/Ouvre-tête.
- Appui à la restauration collective (cf. Axe 4) / DRAAF LR, Région, Conseils Généraux, Rectorat
- Suivi de projet ingénieurs Supagro 'Circuits-courts en restauration traditionnelle privée' / DRAAF LR.

Sensibiliser les jeunes au bien manger

Cet **axe transversal** dédié à la qualité de l'alimentation des jeunes est **au cœur du Plan régional de l'Alimentation**. Il s'est enrichi de nombreuses initiatives partenariales depuis 2010, qui traduisent **l'importance de la place de l'alimentation pour les jeunes générations**. Depuis décembre 2011, un groupe de travail spécifique a été lancé et réunit désormais les structures porteuses de projets, les services d'État et les collectivités partenaires sur les thèmes de travail de cet axe (présentés ci-dessous).



©V. Ducarne

Bulletin d'information

Alimentation

n°9 – juin 2012

Mettre en synergie les acteurs en éducation en alimentation (en lien avec le Plan Régional Santé Environnement 2 et dans le cadre de la convention Éducation à l'Environnement et au Développement Durable)	Identifier les acteurs	Réalisation d'un inventaire
	Créer une culture commune	Mise en place d'ateliers d'échanges de pratiques et de co-formation
	Mutualiser les ressources	
Renforcer la dynamique régionale autour de l'éducation au goût (dans un partenariat rapproché avec les services de l'Éducation Nationale)	Produire des supports didactiques et de communication	Réalisation de vidéos et de fiches méthodes
	Mettre en place des formations	À destination des enseignants (priorité aux zones Éclair) et des animateurs
	Mettre en place un temps fort annuel	
Promouvoir l'opération 'Fruit pour la récré' 	Inscrire cette action au cœur des enjeux régionaux du Plan Obésité, Plan National Nutrition Santé et du Plan santé à l'École	Renforcement des partenariats
	Communiquer sur l'action	Incitation et accompagnement des grosses collectivités régionales
	Lever les freins sur l'approvisionnement	Travail avec les organisations professionnelles agricoles et les entreprises de restauration collective
Initier et soutenir des actions éducatives innovantes en direction de publics spécifiques	Via l'enseignement agricole (appel à projet régional)	Renforcement des partenariats lycées agricoles - lycées hôteliers
	Via l'éducation populaire	Expérimentation de modules BAFA sur l'alimentation
	En direction des jeunes sous protection judiciaire	Mise en place de projets pilotes
	En direction de la petite enfance	Mise en place de ressources éducatives

Vers l'éducation au goût

La DRAAF Languedoc-Roussillon en partenariat avec la Délégation Académique à l'éducation Artistique et à l'Action Culturelle du Rectorat a déployé le dispositif national des classes de goût en région Languedoc-Roussillon.



La DRAAF a pris en charge le financement de 4 classes pilotes en 2012. A destination des élèves de cycle 3 (plus particulièrement des CE2), ces classes constituées de 8 séances de 1h30 ont été réparties soit de manière immersive sur une semaine, soit progressive sur 8 semaines et dispensée par des intervenants formés à cette pédagogie.

Les **classes pilotes** de notre région sont situées à Laure Minervois-11, Nîmes-30, Sainte-Croix-de-Quintillargues-34 et Ille-sur-Têt-66.

En 2012-2013, des **temps de formation** à destination des enseignants seront mis en place. Formés pendant 2,5 jours, ils pourront, dès la rentrée 2013 commencer les ateliers avec leurs élèves. Pour les animateurs de structures éducatives, une journée de formation gratuite a eu lieu le 3 avril 2012.

Une **vidéo, support de formation** a été réalisée.



L'événement marquant en région en 2012 sera la tenue le **3 octobre au CRDP d'un colloque régional sur l'éducation au goût** organisé par la DRAAF LR 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.

Retrouvez le guide de formation et les vidéos sur le site de la DRAAF www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

Annuaire régional



En 2011, la DRAAF a travaillé avec le GRAINE LR et ses 5 réseaux départementaux à réaliser un inventaire régional des structures œuvrant sur l'éducation à l'alimentation. Avec plus de 80 structures présentes nous voyons la richesse et la diversité des propositions éducatives dans notre région. Ce travail a permis de favoriser les rapprochements entre les différentes associations issues soit de l'éducation à l'environnement, soit de l'éducation à la santé.



Une dynamique qui sera poursuivie en 2012 notamment via le Plan Régional Santé Environnement piloté par la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement et l'Agence Régionale de Santé en partenariat avec la Région LR (action 15: Mettre en place les outils d'une démocratie sanitaire et développer une pédagogie régionale en santé-environnement) afin de créer une culture commune entre ces différents acteurs par des temps d'échanges de pratique et de co-formation.

Rencontre nationale scène-jeunesse

Ce festival organisé en juin 2012 par la Protection Judiciaire de la Jeunesse (PJJ), co-financé par la DRAC LR et le Ministère de la Culture et de la Communication, permet à des jeunes issus de services et établissements de la PJJ venus de toute la France de participer à des ateliers de pratiques artistiques et de présenter leurs spectacles. La DRAAF, qui a un partenariat à la fois avec la PJJ et avec la DRAC, et a mené en 2011 une action pilote sur l'Hérault avec un service de la PJJ (action «cuisiner local et bio et découvrir les métiers de l'agriculture»), s'est associée à la réflexion



avec un projet d'**approche éducative globale autour de la nourriture et du temps de repas**. Durant ces **rencontres** des repas issus de produits locaux accompagnés d'actions de découverte des goûts, des patrimoines et des rencontres avec des producteurs ont été proposés.

Lycées 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 € sera ainsi disponible pour soutenir des projets favorisant le rapprochement avec l'enseignement hôtelier et encourager l'approvisionnement en produits de proximité.



Nature, plaisir et santé dans ton assiette

C'est le nom d'un projet d'éducation à l'alimentation que mènent Slow Food, les Jardins écoles Slow Food, le CIVAM BIO 66, Nature et Progrès et le Comité Départemental d'Éducation pour la santé, en direction des structures de petite enfance (écoles maternelles, crèches ou relais d'assistantes maternelles) pour engager une réflexion globale sur l'alimentation «de la terre à l'assiette». Ce projet multipartenarial prévoit la mise en place d'une expérimentation dont les résultats serviront à la rédaction d'un guide méthodologique. Cette action est soutenue par l'ARS, la DRAAF et le Conseil Général 66.

Bafa et alimentation

Une expérimentation a été menée en 2011 par les Ceméa LR pour mettre en place un module 'alimentation' dans les formations BAFA. Une thématique appréciée par les animateurs qui accueillent de nombreux enfants en structures de loisirs.

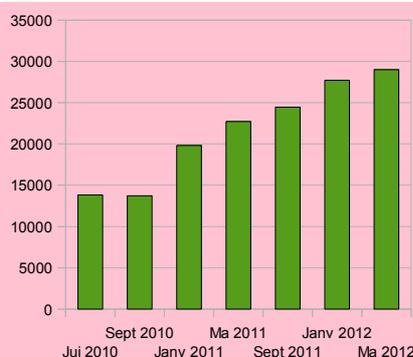




Promouvoir la consommation de fruits par les jeunes

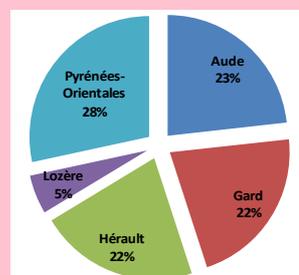
Face à la faible consommation de fruits et de légumes chez les plus jeunes, le Ministère en charge de l'Agriculture et le Ministère de l'Éducation Nationale se sont associés pour proposer aux collectivités locales un programme de distribution hebdomadaire de fruits dans le cadre scolaire, accompagné d'actions pédagogiques, à destination des écoles primaires, collèges et lycées.

Un budget alloué à la France par la Commission Européenne permet de couvrir 51 % du coût des achats. Ainsi, le coût d'une distribution hebdomadaire sur six semaines pour une classe de 25 élèves après remboursement est évalué aux environs de 18€. En Languedoc-Roussillon la DRAAF travaille sur ce projet en partenariat rapproché avec le Rectorat et avec l'appui de l'Agence Régionale de Santé et de la Direction Régionale de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale afin de permettre aux jeunes d'avoir un meilleur équilibre alimentaire et prévenir l'obésité.



29 000 jeunes
du Languedoc-Roussillon
bénéficient du programme
soit 6,5% des élèves scolarisés
de la maternelle au lycée.

Nb d'inscrits par département



Zoom

Le Pays de Lunel s'engage : 1 000 enfants en profitent !

Depuis plusieurs années, la Communauté de Communes du Pays de Lunel soutient sur son territoire la commercialisation en circuits courts. Dans cette continuité elle s'engage dans le dispositif « Un fruit pour la récré ». Six écoles du Pays de Lunel ont exprimé leur intérêt à participer à cette opération soit 40 classes et près de 1 000 enfants ! La première distribution de fruits a eu lieu à la rentrée de janvier 2012 et les distributions se poursuivront jusqu'en juin.

Avec l'aide de la Commission Européenne, la Communauté de Communes du Pays de Lunel prend en charge l'intégralité du coût des achats de fruits prioritairement de saison et de proximité (3 000 € par trimestre), dans le souhait de proposer un débouché aux agriculteurs locaux. Pour maintenir l'intérêt des enfants, de la variété est offerte dans le respect de la saisonnalité et des actions pédagogiques autour du goût, de la connaissance de l'origine des fruits et de leur saisonnalité, des modes de production et l'agriculture locale sont proposés aux écoles.

La Communauté de Communes du Pays de Lunel s'appuie sur le réseau de distribution de restauration collective AVENANCE et la société PRIM'BULLE qui s'engage à livrer chaque semaine des fruits de saison et de proximité, sous signe de qualité AB en apportant un maximum de variétés et en précisant la traçabilité géographique du producteur.



©Pic'Assiette

Une restauration collective de qualité

A l'école, en entreprise, en maison de retraite, à l'hôpital, en établissement pénitentiaire, en centres de vacance ou à l'université, la **restauration collective impacte le quotidien de millions de personnes**. S'engager pour une restauration collective de qualité n'est pas simple : c'est tout à la fois une exigence de coût sans renoncer au plaisir et au bien-être des convives, à l'équilibre des repas ou à la qualité des recettes et des produits qui le compose.

Pour 2012, il s'agit d'aider les décideurs de la restauration collective à multiplier les **projets d'amélioration de la qualité de l'offre**, en les aidant par la **formation**, l'accès à la connaissance de **l'offre régionale des produits**, et au travers du réseau des acteurs régionaux en capacité d'accompagner les sites de restauration.

Bulletin d'information

Alimentation

n°9 – juin 2012



Données régionales

Une enquête a été réalisée en 2011 par l'INRA (programme de recherche COXINEL) sur l'introduction des produits bio, locaux et régionaux en restauration collective. Sur les 265 structures ayant répondu à l'enquête, la majorité propose chaque semaine 1 à 2 produits de ce type, en valorisant en priorité la proximité. Près de 60 expériences observées plus finement confirment le développement de cette dynamique sur les 3 dernières années avec une prédominance de projets multi-acteurs.

Concernant spécifiquement les produits bio, l'Institut Agronomique Méditerranéen conduit en 2012 une enquête sur leur consommation en restauration collective publique régionale, en partenariat avec l'interprofession Sud et Bio, la DRAAF, la Région et les Conseils généraux. Les résultats seront disponibles fin 2012.



En savoir plus

* Cahier Coxinel

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr>

Organiser l'offre pour la restauration

Languedoc-Roussillon Industries Agro-alimentaires poursuit son travail sur la construction d'une offre de produits régionaux pour la restauration hors domicile, par la mobilisation en 2001 des grossistes et logisticiens présents en région, l'actualisation de l'annuaire en ligne, la poursuite des formations des IAA à la réponse aux appels d'offre, ...

Sud et Bio travaille en 2012 à la refonte de son annuaire des producteurs bio fournisseurs de la restauration collective.

Des projets de plate-formes regroupant les producteurs pour l'approvisionnement de la restauration collective se développent en région, sous de multiples formes : plate formes virtuelles, physiques... Le réseau régional d'accompagnateurs permet une **mutualisation** sur ces questions. En 2012, une réflexion est en cours dans l'Aude et 2 nouvelles plate-formes sont expérimentées : dans l'Hérault par le **Civam Bio 34** et en Lozère par le **réseau Bio'cal**.



Réseau régional des accompagnateurs

Afin de **mutualiser les pratiques** en matière d'accompagnement de projet de restauration collective de qualité, le réseau d'accompagnateurs initié en 2010 se rencontre depuis régulièrement lors de journées thématiques, organisées par la DRAAF.

Ce réseau rassemble les accompagnateurs régionaux de projets de restauration collective de qualité provenant d'associations de développement ou encore d'éducation à l'alimentation (Chambres d'agriculture, Réseau Civam, Slow Food, Terres vivantes, Nature et Progrès, Bio'cal 48, PNR Haut Languedoc, Graine LR, Interfel, LRIA, Un plus bio, pays...). Ils se sont retrouvés en 2011 sur les thèmes de la méthodologie d'accompagnement de projet, du code des marchés publics et en 2012 sur le thème des plate-formes d'approvisionnement.

Ce réseau fait partie du réseau plus global des agents de développement circuits courts.

Accompagner les sites de restauration

Formations à l'évolution des pratiques d'achat

Les gestionnaires des établissements de restauration sont des maillons essentiels pour engager l'introduction de produits de qualité dans la restauration collective.

Une collaboration a été engagée en 2011/2012 avec le Rectorat/Délégation académique à la formation pour inclure dans les **plans académiques de formation** des formations sur le thème de la restauration destinées aux gestionnaires des collèges et lycées.

Rappel ! Le guide « Favoriser une restauration collective de qualité » mutualisant et synthétisant les pratiques d'achat édité en 2011 par le Ministère en charge de l'agriculture est téléchargeable sur le site de la DRAAF.



Formations au respect de l'équilibre nutritionnel en restauration scolaire

Suite à la parution en octobre 2011 des textes réglementaires pour généraliser la mise en œuvre des règles nutritionnelles dans la construction des menus, des formations ont été organisées en 2012 pour aider les acteurs de la restauration collective à s'approprier ces nouvelles exigences :

- Pour les cantines de moins de 80 couverts, la **formation « Bien manger dans ma petite cantine »** a été mise en place entre mars et mai 2012 en Lozère, dans le Gard et l'Aude par le Centre National de la Fonction Publique Territoriale LR en partenariat avec la DRAAF. Cette formation courte, très pratique et comportant un diagnostic personnalisé des menus de chaque commune participante, a permis aux participants de se préparer à l'entrée en vigueur en septembre prochain de la réglementation nutritionnelle.



- pour les **collèges et lycées**, le Rectorat et la DRAAF, en partenariat avec les collectivités (Région et Conseils Généraux) ont organisé des journées départementales de sensibilisation pour les gestionnaires et chefs d'établissements, en mars-avril 2012. Bilan : **288 participants**, des remontées de besoins de formation qui se traduiront dès la rentrée par l'inscription de formations sur le thème de la restauration au plan académique de formation. Cette action vient compléter les initiatives organisées auprès des équipes de cuisine par les collectivités locales.



En 2012, la plaquette « hygiène des aliments », communiquant sur les exigences minimales en la matière, sera réactualisée et diffusée par les Directions Départementales de Protection des Populations de la région.

En 2012, il s'agit de **poursuivre l'animation régionale sur la thématique de l'aide alimentaire**, et d'encourager les dons permettant de **sécuriser et de diversifier les modes approvisionnement des associations caritatives**. En complément, se poursuivra également, en partenariat avec l'Agence Régionale de Santé, le **dispositif spécifique d'accompagnement et de formation** des structures régionales d'aide alimentaire.

Bulletin d'information



Nouvelle organisation

2012 : nouvelle réglementation sur l'habilitation des associations d'aide alimentaire

La loi de modernisation de l'agriculture du 27/07/2010 prévoit que les personnes morales devront être habilitées par l'autorité administrative pour recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire.

Le décret du 19 janvier 2012 fixe le calendrier et les modalités d'habilitations nationales et régionales. Ce texte sera complété par des arrêtés en cours d'élaboration (sur la composition des dossiers de demande, les modalités de transmission de données de traçabilité et la procédure pour bénéficier du PEAD et du PNA) qui préciseront les modalités du suivi des indicateurs de l'aide alimentaire.

Vers une évolution du PEAD

Suite à l'arrêt de la Cour Européenne de Justice du 13/04/2011, une diminution de 76% du budget du Programme Européen d'Aide aux plus Démunis avait été envisagée. Mais un compromis politique a été trouvé grâce à la France par le Conseil des ministres de l'agriculture de l'UE en novembre 2011 et ratifié par le Parlement européen le 15/02/2012, accordant un sursis de 2 ans au programme tout en réclamant qu'une solution soit trouvée pour les années suivantes. Le budget du PEAD est maintenu à hauteur de 500M€ pour 2012 et 2013, à condition que l'UE y renonce à partir de 2014. La Commission européenne a rappelé qu'elle était favorable à une prolongation du programme au-delà de 2013, « dans le cadre de la politique sociale ».



Enjeux régionaux



Le 2 décembre 2011, les représentants des associations d'aide alimentaire régionales et les institutions ont échangé autour des 4 principaux constats observés dans le cadre du panorama régional de l'aide alimentaire réalisé en 2010-2011 :

- un besoin de plus de contact et de coordination entre les différents acteurs ;
- une utilisation importante des dispositifs liés au PEAD et au PNA et la nécessité de réfléchir à d'autres modes d'approvisionnement, en particulier dans une région où le niveau de production de denrées alimentaires est important ;
- la question de l'accessibilité pour les zones géographiques isolées et les jeunes ;
- la difficulté actuelle à caractériser les populations bénéficiaires, difficulté qui sera peut-être levée par la mise en place du système d'habilitation des associations.

Le ministère chargé de l'agriculture a développé fin 2011 une plateforme internet inter-active dédiée à la mise en relation des associations caritatives ou des centres communaux d'action sociale avec les professionnels souhaitant procéder à des dons en denrées alimentaires ou en matériel :

la Bourse aux Dons

<http://alimentation.gouv.fr/bourse-aux-dons>



Fruits et légumes régionaux pour les Restos du cœur 34

Pour leur campagne d'hiver 2011-2012, les Restaurants du cœur de l'Hérault ont expérimenté l'achat en local de leurs 180 tonnes de fruits et légumes, dont 50% en provenance de la région. Cette expérimentation a été réalisée en partenariat avec le MIN Mercadis de Montpellier et a été observée par l'INRA, soutenue par la DRAAF.



Pratiques alternatives

L'association **Voisins et Citoyens en Méditerranée** réalise en 2012 un repérage, une analyse et une capitalisation sur des pratiques alternatives à l'aide alimentaire dans la région. Cinq types d'initiatives sont en particulier étudiées : les tables ouvertes, les repas partagés, les jardins collectifs, les épiceries coopératives et les initiatives informelles.

La DRAAF a lancé en 2011 une étude, réalisée par 4 élèves ingénieurs de Montpellier Supagro, afin de mieux connaître les différentes structures de **jardins collectifs** dans la région, leur diversité, leur fonctionnement, leurs pratiques culturelles et leur impact sur l'alimentation des jardiniers. Ce travail a notamment donné lieu à un annuaire cartographié accessible sur le site de la DRAAF.

En 2011, le réseau national des **Jardins de Cocagne** a porté l'opération « 30 000 paniers solidaires ». En Languedoc-Roussillon, le jardin du moulin de Justin de l'association Le marchepied à Lézignan, a ainsi proposé à des familles en situation de précarité l'accès à 520 paniers de légumes bio produits sur le chantier d'insertion, à un coût d'achat divisé par 4.



Fruits et légumes pour tous ! Projet lauréat de l'appel à projet national du PNA

Dans la continuité de son travail sur le panorama de l'aide alimentaire en Languedoc-Roussillon et sur la formation des intervenants de l'aide alimentaire, l'Instance Régionale d'Éducation et de Promotion de la Santé (IREPS LR) a débuté fin 2011 une action de soutien à la consommation de fruits et de légumes dans le dispositif d'aide alimentaire, en partenariat avec le CREA-ORS, les associations d'aide alimentaire et avec le soutien financier de la DRAAF, de l'Agence Régionale de Santé et de l'Institut National du Cancer.



La première étape (nov. 2011-fév. 2012) a consisté en une étude des freins et leviers à la consommation de fruits et légumes par les bénéficiaires lors des distributions de l'aide alimentaire. Une dizaine de structures de l'Hérault ont été enquêtées avec observation de la distribution (ou de la présentation) des fruits et légumes et entretiens avec les bénéficiaires et les bénévoles ou salariés des structures. Il s'agit maintenant pour les structures engagées dans le projet d'imaginer et de construire avec les publics bénéficiaires des actions permettant de rendre plus attractifs ces produits afin de favoriser leur consommation.

Les résultats de l'action permettront la rédaction de fiches méthodologiques pratiques qui seront mises à disposition de l'ensemble des acteurs de l'aide alimentaire fin 2012, début 2013.

Info consommateur et patrimoine alimentaire

Au delà des seules questions d'information et d'éducation, **l'alimentation tient une place à part dans notre imaginaire collectif**. Son histoire, sa diversité et ses identités relèvent du bien public et du bien commun. C'est la raison pour laquelle cet axe a été rebaptisé en 2012 dans le Plan Régional de l'Alimentation « informer le consommateur et promouvoir le **patrimoine alimentaire** » et fait désormais l'objet d'un partenariat fort avec la Direction Régionale de la Culture.

D'ores et déjà plusieurs chantiers sont ouverts pour l'année 2012 en faveur : de la communication et l'information sur les produits et les métiers de l'alimentation, des actions éducatives innovantes en directions de publics cibles, telles les actions coordonnées avec l'administration pénitentiaire au profit des personnes détenues, de la promotion du patrimoine alimentaire régional. En 2012, le partenariat avec la DRAC sera renforcé autour des Journées Européennes du patrimoine (15 et 16 septembre 2012).

Bulletin d'information

Alimentation

n°9 – juin 2012



Production de connaissances

En 2010, un appel à projet, initié par le Ministère en charge de l'Agriculture et destiné à actualiser un inventaire des produits régionaux a été lancé en direction des lycées agricoles.

Trois lycées ont été lauréats en Languedoc-Roussillon. Chacun d'eux actualisera 15 fiches sur des produits emblématiques de notre région, en référence à l'ouvrage du Conservatoire national des arts culinaires édité en 1998. Les fiches réalisées ont été validées par un comité de suivi régional composé de la DRAAF, de la DRAC, de la Région et de Sud de France.



La rousquille, une fiche rédigée par les élèves du lycée agricole de Rivesaltes.

En savoir plus

- * Inventaire en ligne sur le site : www.cuisinealafrancaise.com
- * L'inventaire du patrimoine culinaire Languedoc-Roussillon, CNAC, Albin Michel, 1998.



L'inscription le 19 novembre 2010, du «Repas gastronomique des Français» au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, a été l'occasion de resserrer les liens de la DRAAF avec la Direction Régionale de la Culture. Une première collaboration a été mise en place pour les Rendez vous au Jardins (5-6 juin 2011) sur le thème du jardin nourricier. Lors des Journées Européennes du Patrimoine 2011, un 'voyage culinaire' a été proposé dans le catalogue. Une action qui sera reconduite en 2012 autour du thème 'patrimoine caché'.

La signature d'une **convention nationale 'Alimentation, Agri-culture'** entre les deux Ministères en septembre 2011 est aujourd'hui l'occasion de travailler à une déclinaison régionale qui viendra enrichir le travail commun déjà en cours depuis 2004 via la convention régionale Agriculture/Culture autour de la transmission des savoirs, de l'éducation artistique et culturelle.

Le patrimoine s'invite en détention

En partenariat avec la direction inter-régionale des Services Pénitentiaires d'Insertion et de Probation, des réunions ont été conduites entre la DRAAF et chaque établissement pénitentiaire de l'Hérault afin d'envisager des actions pilotes autour de l'alimentation, dans une approche éducative et culturelle. Dans chaque établissement il est apparu que l'action autour de la qualité alimentaire était pertinente et correspondait à une demande exprimée par les Personnes Placées Sous Main de Justice.



En 2012, les établissements de l'Hérault seront donc amenés à mettre en place des actions spécifiques : ateliers cuisine à partir des produits de cantinage encadrés par un cuisinier professionnel à la maison d'arrêt de Villeneuve-lès-Maguelonne, conférences dégustations sur les produits emblématiques de la région animés par les agriculteurs du réseau racines 34 / Civam au Centre pénitentiaire de Béziers.

Informier le consommateur

Pour valoriser les savoirs faire agricoles et agro-alimentaires traditionnels, une série d'actions est mise en œuvre comme le concours du "Mois de l'origine et de la qualité", organisé en octobre par le Ministère en charge de l'agriculture et l'Institut national des appellations d'origine. Ce concours récompense la meilleure animation réalisée en surface de vente autour d'un ou plusieurs produits sous signe de qualité ainsi que la meilleure promotion des concepts liés aux signes officiels de qualité. Pour la région Languedoc-Roussillon, le couple lauréat régional de l'édition 2011, est le magasin Carrefour Saint-Jean-de-Védas pour sa mise en valeur du Pélardon de la fromagerie des Cévennes.



Manger malin, jouer fermier ! Projet lauréat de l'appel à projet national du PNA

Le projet de mallette pédagogique à la ferme porté par la FRCIVAM LR fait partie des lauréats de l'appel à projets du Programme National de l'Alimentation. Il doit permettre d'ici la fin d'année 2012, la conception d'un panel de jeux pour faire découvrir aux scolaires de façon ludique et pédagogique, le métier d'agriculteur, les produits du patrimoine alimentaire du Languedoc-Roussillon et les pratiques respectueuses de l'environnement d'agriculteurs engagés dans une démarche d'agriculture durable.



Pour mener à bien ce projet, la FRCIVAM LR a fait appel aux compétences des animatrices et agriculteurs de son réseau régional, d'experts en pédagogie du Rectorat, de la DRAAF, de la Région et des associations Terre Nourricière et Le Monde Sensible.

Chaque jeu sera décliné en plusieurs niveaux, en cohérence avec les programmes scolaires. Des formations seront mises en place au second semestre 2012 pour que les agriculteurs puissent s'emparer des différents jeux et ainsi valoriser leur métier, leurs pratiques et leurs produits, tout en renforçant leurs compétences en animation. Les contenus pédagogiques de la mallette et les programmes de formation seront accessibles librement auprès de la FRCIVAM LR et sur le site du Ministère en charge de l'agriculture. Le Ministère est en effet soucieux au travers du PNA de faciliter la transférabilité à d'autres territoires, des contenus développés par les projets lauréats.

Des étiquettes plus complètes à partir de 2013

La Commission Européenne a publié un nouveau **règlement** n°1169/2011 qui entrera en vigueur le 13 décembre 2013 dans tous les États membres. **L'indication de l'origine des produits** (déjà obligatoire pour les fruits et légumes, la viande bovine, les produits de la pêche, le miel et l'huile d'olive) est désormais étendue aux viandes de porc, de volaille, de mouton et de chèvre. L'indication de la **date de congélation** sera exigée pour les viandes, préparations de viande et les produits de la pêche et la **mention «décongelé»** sera obligatoire. L'usage de nanomatériaux manufacturés devra être mentionné dans la liste des ingrédients. Il faudra attendre le 13 décembre 2016, pour l'obligation d'affichage de la **composition nutritionnelle** de denrées alimentaires, date à laquelle elle figurera sur tous les produits alimentaires transformés, sur l'un des côtés de l'emballage, sous forme de tableau comprenant la valeur énergétique, les quantités de graisse (on ne parle plus de lipides), d'acides gras saturés, de glucides de sucres, de protéines et de sel (la mention sodium est désormais interdite). Le **type d'huile végétale** utilisé devra être précisé dans les ingrédients.

Bulletin d'information

Alimentation

n°9 – juin 2012



Sans OGM

L'étiquetage «sans OGM» des produits français entre en vigueur le 1er Juillet 2012. Au titre de la réglementation nationale (Décret n°2012-128), seules trois catégories d'ingrédients peuvent faire l'objet d'une mention de type « sans organismes génétiquement modifiés »:

- * les produits d'origine végétale contenant moins de 0,1% d'OGM, si cette présence est fortuite ou techniquement inévitable ;
- * les produits d'origine animale issus d'animaux nourris avec des aliments contenant, selon les cas, moins de 0,1 % ou moins de 0,9 % d'OGM ;
- * les produits apicoles issus de ruches distantes de plus de 3 km de cultures OGM.

L'UE met de l'ordre dans les allégations santé

Fini les allégations trompeuses ! Après de longs mois de travaux d'application du règlement au titre du **règlement n°1924/2006**, la Commission européenne a adopté mercredi 16 mai une liste de **222 « allégations santé » utilisables** dans le secteur de l'alimentation. Parmi les heureuses élues, on retrouve les classiques comme «le calcium contribue à améliorer la densité osseuse», «sans sucres ajoutés», «renforce les défenses naturelles de l'organisme» ou encore «favorise le transit intestinal ». Pour rendre son verdict, l'agence de sécurité sanitaire européenne (EFSA) s'est appuyée sur la base d'avis scientifiques solides, pour sélectionner parmi les 44 000 allégations reçues celles qui seraient autorisées. **L'immense majorité des allégations jusqu'à présent utilisées pour vanter les vertus de santé des aliments n'ont pas été retenues** et 2 200 autres allégations sont toujours en cours d'examen. A partir du début du mois de décembre, **toutes les allégations qui ne sont pas autorisées ou à l'examen seront interdites.**

Sites utiles

www.legifrance.gouv.fr

eur-lex.europa.eu/fr/index.htm

cna-alimentation.fr

www.oqali.fr

www.alimentation.gouv.fr

www.economie.gouv.fr/dgccrf

Pour s'y retrouver sur l'étiquetage des vins

Les indications obligatoires sur les étiquettes des vins sont fixées par le **règlement européen n°607/2009** : degré d'alcool, provenance, embouteilleur, producteur, teneur en sucres, etc. De même suite au **règlement n°203/2012**, il est possible depuis mars 2012 d'utiliser la mention «vin biologique» et d'apposer le logo AB si les conditions de culture des raisins et la vinification sont conformes à cette réglementation. En France (**Décret n°2012-655**) il sera désormais interdit de mentionner les **cépages** alsaciens et savoyards sur les vins sans indications géographiques. La mention d'un ou de plusieurs cépages ne sera autorisée sur les étiquettes d'AOC que sous réserve que chacun de ces cépages représente plus de 15 % de l'assemblage du vin. L'utilisation de certaines mentions telles que «**mis en bouteille**», «**vieux**», «**château**» ou l'usage des mots «**abbaye**», «**bastide**», «**campagne**», «**chapelle**», «**commanderie**», «**domaine**», «**mas**», «**manoir**», «**monastère**», «**monopole**», «**moulin**», «**prieuré**» et «**tour**» sont encadrés.

Plan régional de l'alimentation Languedoc-Roussillon

CRALIM du 26 juin 2012

Axe stratégique	Objectif opérationnel	Plan d'action
1 Développer la production et la consommation d'aliments biologiques	Structurer les filières biologiques	Structurer la gouvernance de la filière bio Renforcer l'accompagnement technique des producteurs Améliorer les connaissances sur la production et les marchés Accompagner les projets des entreprises Mettre en place d'une stratégie régionale de communication
	Encourager la consommation de produits biologiques, notamment en restauration collective	Organiser une offre de production régionale adaptée au marché Restauration Hors Domicile Structurer et professionnaliser la distribution bio pour ce marché Former le personnel de cuisine et de service Informar les acteurs de la restauration collective Accompagner des projets d'établissements scolaires
2 Créer du lien entre producteur et consommateur par le développement des circuits courts	Améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser	Acquérir des références Assurer une veille réglementaire Mutualiser les outils - mettre en réseau les agents
	Améliorer l'information et la formation des agriculteurs	Élaborer des documents d'information Recenser et développer l'offre de formation en région
	Favoriser l'émergence et le développement de projets	Lever les freins à l'installation Développer le conseil
	Structurer le développement des circuits courts	Favoriser l'émergence et la structuration de démarches collectives Développer des politiques alimentaires de proximité
	Améliorer la promotion - communication	Communiquer auprès des consommateurs et des collectivités
3 Sensibiliser les jeunes au bien manger	Mettre en synergie les acteurs en éducation en alimentation	Identifier les acteurs Créer une culture commune Mutualiser les ressources
	Renforcer la dynamique régionale autour de l'éducation au goût	Produire des supports didactiques et de communication Mettre en place des formations Constituer un réseau de compétences Mettre en place un temps fort annuel
	Promouvoir l'opération 'Fruit pour la récré'	Inscrire cette action au cœur du PO, PNNS et du Plan santé à l'École Communiquer sur l'action Inciter et accompagner les grosses collectivités régionales
	Initier et soutenir des actions éducatives innovantes en direction de publics spécifiques	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
4 Améliorer l'offre alimentaire en restauration collective	Mieux connaître les professionnels locaux et mettre en adéquation offre et demande	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
	Aider les décideurs de la restauration collective à bâtir un projet d'amélioration de la qualité de l'alimentation	Améliorer les connaissances sur le fonctionnement de la restauration collective Établir des stratégies au niveau des collectivités territoriales Sensibiliser - former les gestionnaires et les cuisiniers Améliorer la communication vers le convive
5 Améliorer l'offre alimentaire pour l'aide aux plus démunis	Améliorer les connaissances sur l'aide alimentaire régionale	Étudier la couverture territoriale de la distribution d'aide alimentaire Caractériser les publics concernés
	Compléter l'offre	Diversifier les produits distribués (poissons, fruits et légumes) Optimiser l'organisation de la distribution
	Informar et accompagner les bénéficiaires	Favoriser l'émergence de projets impliquant les bénéficiaires
	Améliorer les compétences et les pratiques des bénévoles et salariés des associations	Poursuivre et étendre la formation Organiser des échanges de pratique
6 Informar le consommateur et promouvoir le patrimoine alimentaire	Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation	Renforcer la communication sur les signes officiels de qualité
	Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire régional	Améliorer les connaissances sur le patrimoine régional Valoriser le patrimoine par les journées du patrimoine Sensibiliser les publics empêchés, en particulier dans le milieu carcéral

2008

2009

2010

2011

2012

Juillet 2007 – Mai 2008

Grenelle de l'environnement



Avril 2009 : Plan d'action pour développer les circuits-courts

Plan Agir pour la BIO

Sept. 2007 – Août 2008



01/01/2009 : les DRAF sont remplacées par les DRAAF



Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche promulguée le 27 juillet 2010

Mars 2012 : Plan régional de l'agriculture durable



Publication du RA 2010

Mai 2008 : Plan d'action pour une politique de l'offre alimentaire (6 volets – 19 actions)



Sept. 2010 : Plan National de l'Alimentation en coordination avec notamment le PNNS, le PO, le PRSE et la politique éducative de santé dans les territoires académiques



déclinaison opérationnelle

déclinaison régionale

Plan régional de l'Alimentation (PRA)

Nouvelle mission pour la DRAAF : décliner un plan d'action de l'alimentation au niveau régional



- Axe 1 : Développer l'agriculture biologique
- Axe 2 : Soutenir les circuits-courts
- Axe 3 : Sensibiliser les jeunes au bien manger
- Axe 4 : Améliorer la qualité en restauration collective
- Axe 5 : Alimentation des plus démunis
- Axe 6 : Promouvoir le patrimoine alimentaire et informer le consommateur

Depuis 2009 : Renforcement des partenariats inter-ministériels et territoriaux, mise en synergie des acteurs régionaux

Le Plan Régional de l'Alimentation

Piloté en interministériel par la DRAAF depuis 2009, le Plan Régional de l'Alimentation, déclinaison régionale du Plan National de l'Alimentation (PNA), est une nouvelle politique publique au service d'une alimentation de qualité pour tous. Il réunit de nombreux acteurs de notre territoire pour, de façon concertée, renforcer l'intervention publique en matière d'alimentation en regroupant les initiatives riches existant dans notre région.

Le Comité régional de l'alimentation qui se réunit annuellement est l'occasion de montrer la dynamique partenariale forte en place dans notre région et l'articulation entre les plans portés par les différents services de l'état et les collectivités territoriales, tout comme la richesse et la diversité des actions concrètes et opérationnelles mises en œuvre avec l'ensemble des partenaires institutionnels, associatifs et privés.

Ce plan est coordonné avec les plans :



Plan d'action en faveur des territoires ruraux, Plan régional de l'agriculture durable, Ecophyto, Plan Agir pour la bio
Stratégie nationale de développement durable (2010-2013), Plan régional santé environnement 2



Programme Européen d'Aide aux plus Démunis, Programme National Aide Alimentaire



Programme national nutrition santé, Plan Obésité, Plan d'éducation pour la santé, Plan régional pour l'accès à la prévention et aux soins et les plans Santé en prison et bien-vieillir



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.

Ont participé : Matthieu Gregory, Directeur adjoint, DRAAF-LR ; Virginie Grzesiak, responsable pôle offre alimentaire, DRAAF-LR/SRAL ; Amélie Berger, Sud et Bio ; Juliette Peres, FRCIVAM ; Geneviève Le Bihan, IREPS.

Relecture : Michel Larguier, chef du SRAL-DRAAF ; Simon Miquel, SREAFE-DRAAF ; Geneviève Lemonnier, Infirmière conseil auprès du recteur ; Eric Guerrini, chargé de mission Arts du Goût, DAAC-Rectorat ; Jean-Paul Romarin, ARS ; Olivier Coste, DRJSCS ; Véronique Cottenceau, DRAC ; Cindy Schultz, Région LR ; Marie-Claude Doutremepuich, SPI34 ; Corinne Pouit, DIR PJJ ; Jean-Claude Moscardo, DIRECCTE.