

Développer l'agriculture bio

Avec une progression de 77 % en 5 ans de ses surfaces agricoles utiles (SAU) cultivées en mode biologique, notre région affiche un grand dynamisme. Avec 8 % de SAU bio, elle dépasse largement l'objectif fixé de 6 % par le Grenelle de l'Environnement et la moyenne nationale de 3 %. Le Languedoc-Roussillon possède le 1er vignoble biologique et le 1er verger de fruits à noyaux français. La région est troisième pour l'importance du verger de fruits et des cultures de légumes bio. Les élevages ovins et caprins lait ont une importance nationale, le cheptel régional représentant 15 % du cheptel national bio en ovins lait, et 10 % en caprins. L'aval est également bien représenté, avec plus de 470 préparateurs certifiés biologiques en 2011.

Pour plus d'information sur les chiffres de l'AB:

http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/CC_Ed2011_Chap8.pdf

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Le-Languedoc-Roussillon-confirme>

Un contrat de filière « AGIR pour la Bio » a été signé le 29 février 2011 entre l'Etat, La Région et l'association Sud et Bio, pour l'accompagnement d'actions collectives, coordonnées entre tous les maillons de la filière, avec pour objectifs d'adapter l'offre à la demande, conforter le revenu des producteurs et satisfaire les besoins des entreprises régionales de l'aval de la filière qui ont besoin de sécuriser et relocaliser leurs approvisionnements.

Pour accéder aux actes des précédentes conférences régionales :

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/3eme-conference-regionale-de-l>

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/2eme-Conference-Regionale-de-l,467>

L'association Sud et Bio et son réseau : 4 CIVAM, l'AIVB, l'ass. Lozère bio ainsi que le réseau des chambres d'agriculture, avec l'aide financière des pouvoirs publics : Etat, Région, Départements :

- **mettent à disposition** des exploitations agricoles et entreprises, des conseillers et des outils : Points info bio, pépinières d'installations, diagnostics, observatoires, références technico-économiques, fiches techniques, plate-formes de commercialisation, outils de communication ... destinés à asseoir durablement leur développement.

- **accompagnent la création de filières intégrées**, de la production à la transformation ou distribution. En 2011, elles ont concerné : les plantes aromatiques, le pain, les légumes ratatouille, l'approvisionnement RHD, ...

Retrouvez toute l'information sur le site :

www.agribio-languedoc-roussillon.fr/

En restauration collective

Afin d'avoir une meilleure visibilité du pourcentage d'introduction de produits sous signe de qualité ou de produits régionaux en restauration collective, l'ensemble des acteurs régionaux impliqués souhaitent disposer de données récentes. Pour y répondre :

- une enquête a été menée par l'INRA en 2011, dans le cadre du programme de recherche PSDR COXINEL sur les circuits courts, adressée à près de 2000 structures de restauration collective identifiées en région, sur leurs besoins et leurs consommations actuelles en produits régionaux avec un focus sur les produits issus de l'agriculture biologique. Les résultats paraîtront sous forme d'un cahier coxinel au 1er trimestre 2012.

- concernant spécifiquement les produits issus de l'agriculture biologique, l'IAMM conduira en 2012 un projet d'observatoire de la consommation en produits bio dans la restauration collective publique régionale, en partenariat avec inter-profession Sud et Bio, la DRAAF et la Région. L'objectif est faire un état des lieux 2012 de la consommation dans la région LR en mettant au point des indicateurs de suivi et la méthodologie de collecte d'informations. Il s'agit également d'identifier l'origine des produits bio utilisés regionalement et enfin de voir dans quelle mesure l'information apportée au consommateur sur le produit bio, peut influencer ses choix dans le cadre de la restauration collective.

Axe 2

Créer du lien producteur consommateur par les circuits courts

Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 8- Mars 2012

Le Languedoc-Roussillon, terre de circuits courts

Le recensement agricole 2010 fait état de 20 % des exploitations agricoles régionales qui commercialisent une partie de leur production en circuit court. Un 4 pages de décembre 2011 fait le point complet sur ce mode de commercialisation.

http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/p_4p_circuits_courts_cle0a18c1.pdf

Un inventaire des actions et un inventaire des acteurs des circuits courts en région Languedoc-Roussillon ont été réalisés. Ils permettent de découvrir l'ensemble des projets en cours sur le territoire régional et le rôle de chaque structure sur le terrain.

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

Veille réglementaire

Dans le cadre de l'accompagnement des circuits courts et des agriculteurs impliqués

dans ces démarches, l'atelier agroalimentaire du CFPPA de Florac propose un bulletin de veille réglementaire concernant la transformation et la vente de produits alimentaires à la ferme.

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Veille-reglementaire-sur-la>

L'enseignement agricole s'engage pour les circuits courts

Plusieurs formations dispensées par des établissements d'enseignement agricole en Languedoc-Roussillon permettent de mieux valoriser sa production via les circuits courts :

- une formation spécifique 'Optimiser la distribution de vos produits par le circuit court est proposée par le réseau des CFA-CFPPA du Languedoc-Roussillon ;

- le BPREA Agriculture Bio proposé dans 5 établissements de la région comprend des modules spécifiques à la commercialisation en circuits courts.

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Se-former-a-la-commercialisation>

Manger local ? Je trouve !

Grâce au site internet participatif www.manger-local.fr dédié aux producteurs et consommateurs qui recherchent des produits commercialisés en circuits courts. Il a pour objectifs de mettre en avant l'offre de produits en circuits courts en région Languedoc-Roussillon et de recenser la demande. Le site propose des témoignages agriculteurs engagés en circuits courts et l'actualité régionale sur ce thème.

Une partie du site est réservée aux agents de développement de la région et offre des ressources documentaires et des outils d'accompagnement, en complément de réunions et de formations qui seront proposés en 2012 au sein du réseau circuits courts des agents de développement. Pour s'inscrire contacter : marjorie.esprit@languedocroussillon.chambagri.fr

ZOOM

Annuaire régional des jardins collectifs

La DRAAF Languedoc-Roussillon a lancé une étude, réalisée en 2011 par 4 élèves ingénieurs agronomes de Montpellier Supagro, 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.

Ce travail a permis de réaliser un annuaire des structures de jardins collectifs dans la région, mais également de mieux évaluer leurs besoins en formation.

Découvrez la carte interactive des jardins enquêtés :

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Jardins-collectifs-et-auto>

www.manger-local.fr

La région Languedoc-Roussillon dans votre assiette

Axe 3

Plus de fruits et de légumes pour les jeunes

Opération "Un fruit pour la récré"

Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 8- Mars 2012



En images

Un court métrage a été réalisé dans la commune de Prades-le-Lez qui participe depuis 2 ans à "Un fruit pour la récré" afin de présenter tous les enjeux de cette opération et préciser les modalités pour y participer.

<http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Decouvrez-en-images-l-operation>

Face à la faible consommation de fruits et de légumes chez les plus jeunes, le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire 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 afin d'offrir une à plusieurs fois par semaine une portion de fruit ou de légumes, prioritairement de saison et de proximité, participant ainsi à un meilleur équilibre alimentaire et la prévention active de l'obésité.

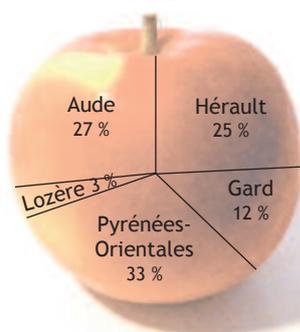
Des outils éducatifs pour accompagner la distribution

Il existe de nombreux outils pour les ambassadeurs du fruit, des ressources pour animer des activités sur les fruits et les légumes, des fiches pédagogiques et des jeux sur les principaux fruits cultivés ou consommés en France, conçus par les équipes de l'enseignement agricole en concertation avec les filières professionnelles. Ces ressources regroupées dans une mallette pédagogiques sont remis à chaque classe participant à l'opération et sont téléchargeables en ligne.

<http://agriculture.gouv.fr/ressources-pedagogiques-un-fruit-pour-la-recre>

Au niveau régional, de nombreuses structures éducatives proposent des animations d'accompagnement (cf axe 6)

Répartition des écoles engagées par département en 2011



ZOOM

Fruit pour la récré : au cœur des enjeux de plaisir, de santé et d'éducation à l'alimentation !

L'éducation nutritionnelle (Politique éducative de santé dans les territoires académiques circulaire n° 2011-216 du 2-12-2011) s'inscrit dans une politique nationale qui s'appuie sur le Programme national nutrition santé (PNNS), le Plan obésité (PO) et le Programme national de l'alimentation (PNA).

Le Programme national nutrition santé a pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur la nutrition. Le PNNS 2011-2015 prolonge, précise et renforce les axes des précédents PNNS.

www.mangerbouger.fr/pnns/pnns-2011-2015.html

Le Plan obésité 2010-2013 témoigne d'une nouvelle ambition interministérielle dans la lutte contre l'obésité. Dans toutes les zones où cela est possible, une orientation vers les dispositifs extérieurs de prise en charge de l'obésité devra, en particulier, être encouragée selon les recommandations de ce plan.

www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/Plan_Obesite_2010_2013.pdf

Le Programme national de l'alimentation a entre autres pour objectif de faciliter l'accès des plus jeunes à une bonne alimentation fondée sur le goût, l'équilibre entre les aliments et les rythmes des prises alimentaires, la convivialité dès l'école primaire.

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/PNA-09022011.pdf>



Axe 4

Améliorer l'offre alimentaire en restauration collective

Bulletin d'information

Offre alimentaire

n° 8 - Mars 2012

Équilibre nutritionnel des repas

Prévus par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010, des règles sont parues en octobre 2011 et janvier 2012, afin d'améliorer l'équilibre alimentaire dans les services de restauration scolaire et universitaire, ainsi que dans la restauration des établissements de santé, socio et médico-sociaux et pénitentiaires. Ces textes sont consultables sur :

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

Des formations sont organisées en Languedoc-Roussillon pour accompagner les acteurs de la restauration scolaire à s'approprier ces exigences :

- pour les petites cantines de moins de 80 couverts, le CNFPT LR en partenariat avec la DRAAF propose une formation «bien manger dans ma petite cantine» dans chaque département.

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Formation-Bien-manger-dans-ma>

- pour les collèges et lycées, le Rectorat, en partenariat avec la DRAAF et les collectivités organise des journées départementales de sensibilisation pour les gestionnaires et chefs d'établissements :

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/La-reglementation-en-restauration>

Code des marchés publics

De récents textes ont fait évoluer les possibilités pour l'acheteur public de s'approvisionner en produits locaux de la restauration collective : modification du seuil de 4 000 € relevé à 15 000 €, ajout du critère de sélection

«approvisionnement directs de produits de l'agriculture»,...

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Modification-du-code-des-marches>

Approvisionnement local

Des initiatives régionales ont donné lieu à la publication de catalogues pour favoriser la mise en relation des producteurs régionaux et des acheteurs de la restauration collective.

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Pour-un-approvisionnement-regional>

Accompagnement de projets

Plusieurs ressources régionales et nationales pour accompagner les collectivités, entreprises, agents de développement dans leurs projets d'amélioration de l'offre alimentaire en restauration collective sur :

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Guides-et-ressources-pour>



Directeur de publication : Pascal Augier, Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

Coordination : Nathalie Colin, Chargée de mission offre alimentaire, SRAL.

Rédaction : Nathalie Colin - Virginie Grzesiak, responsable pôle offre alimentaire.

Ont participé : Simon Miquel, SREAFE.

Relecture : Michel Larguier, chef du SRAL.

PAO : Barbara Deltour, Service régional de l'information statistique et économique.

Alimentation des plus démunis

Panorama des structures d'aide alimentaire en Languedoc-Roussillon

L'Observatoire régional de la santé Languedoc-Roussillon (ORS L-R), en partenariat avec l'Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé (IREPS) et l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), a réalisé en 2010-2011 une étude visant à améliorer la connaissance de l'aide alimentaire en Languedoc-Roussillon. Il s'agissait d'identifier :

- le nombre, la localisation et le type de structures d'aide alimentaire, et croiser ces éléments avec les indicateurs sociodémographiques et économiques qui caractérisent le territoire, pour identifier les territoires non couverts ;
- les caractéristiques de la population bénéficiaire de cette aide ;
- les actions d'accompagnement mises en œuvre auprès des bénéficiaires ;
- les circuits d'approvisionnement en produits alimentaires ;

Cette étude est téléchargeable en ligne :

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Parution-du-panorama-des>

Bulletin d'information

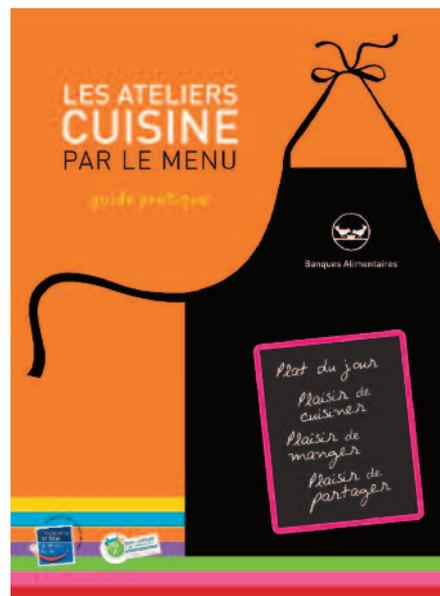
Offre
alimentaire

n° 8 - Mars 2012

Guide des ateliers cuisine

Ces dernières années, la Banque alimentaire de l'Hérault a mis en place un programme d'ateliers cuisine itinérants au plus près des accueillis, avec l'embauche d'une diététicienne et l'acquisition d'une cuisinette mobile. L'expérience acquise a été valorisée par la réalisation d'un guide, en collaboration avec l'Ireps-LR, destiné à toute structure intéressée à la mise en place d'ateliers cuisine. Ce guide a reçu les logos PNNS et PNA et est téléchargeable sur le site de la fédération des banques alimentaires :

www.banquealimentaire.org/documents/guide-des-ateliers-cuisine-001207



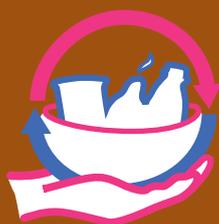
Bourse aux dons

Le ministère chargé de l'alimentation a développé fin 2011 une plateforme internet interactive entièrement 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, à l'adresse :

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

Conçu pour faciliter et augmenter les dons des professionnels aux associations d'aide alimentaire, ce site internet permet notamment :

- à un donateur de faire connaître ses offres de don : en denrées alimentaires, mais aussi en matériel, transport ou encore mécénat de compétences
- à une association caritative de faire une recherche ciblée de don
- aux utilisateurs de trouver toutes les actualités sur l'aide alimentaire ainsi que les documents d'informations pratiques en lien avec les dons alimentaires (défiscalisation, règles d'hygiène...)



Écouter et informer le consommateur

Se mettre en réseau pour éduquer au goût

Sous l'impulsion du MAAPRAT et du pôle de compétitivité Vitagora Goût-Nutrition-Santé, et avec la collaboration de quatre organismes d'éducation au goût (l'Institut du Goût, CQFD gustation, Les Sens du Goût et les Alchimistes du Goût), un réseau national dédié à l'éducation au goût des jeunes s'est constitué en octobre 2011.

Ce réseau a pour objectif de fédérer l'ensemble des initiatives pédagogiques dans le domaine du goût et de partager les connaissances les plus récentes sur le goût et les comportements alimentaires et faire progresser ainsi le niveau de l'éducation au goût en France.

www.reseau-education-gout.org

Guide de formation des enseignants sur les classes du goût édité en janvier 2011 par le MAAPRAT et le Ministère de l'Éducation nationale, réactualisé en octobre 2011

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Guide-de-formation-des-enseignants>

Annuaire des structures en éducation à l'alimentation dans la région LR

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.

Cet inventaire présente à la fois les structures et leurs outils éducatifs. Il s'accompagne d'une carte interactive permettant de localiser les structures enquêtées.

Avec plus de 80 structures présentes nous voyons la richesse et la diversité des propositions éducatives de qualité présentes dans notre région.

Cet inventaire a vocation à être enrichi au cours des années à venir et diffusé au plus grand nombre (enseignants, animateurs, collectivités) via nos réseaux partenaires (EN, Drjcs, ...)

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Les-acteurs-de-l-education-a-l>

Ce travail a également permis de favoriser les rapprochements entre les différentes associations impliquées dans l'éducation à l'alimentation, issues soit de l'éducation à l'environnement, soit de l'éducation à la santé. Une dynamique qui sera poursuivie en 2012.



Les produits régionaux emblématiques du patrimoine culinaire

Dans le cadre du Programme national pour l'alimentation, et en lien étroit avec une des mesures de sauvegarde du repas gastronomique des Français inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, un appel à projet national a été lancé auprès des élèves des établissements de l'enseignement agricole, pour consolider un inventaire du patrimoine alimentaire et culinaire de leur région.

En Languedoc-Roussillon, 3 établissements ont été lauréats. Chacun réalisera un inventaire régional des 15 produits les plus emblématiques du patrimoine alimentaire et culinaire en s'appuyant sur différentes sources de données dont l'inventaire établi par le Conseil National des Arts Culinaires.

Ces fiches seront publiées au mois de juin 2012 sur le site :

www.cuisinealafraanlaise.com

En attendant vous pouvez découvrir les produits du terroir et recettes traditionnelles du Languedoc-Roussillon dans 'L'inventaire du patrimoine culinaire Languedoc-Roussillon' (Albin Michel / Cnac, 1998)