

# A Offre alimentaire

Septembre 2011 - n°6

## Édito

Le site régional "mangerlocal" dédié aux circuits courts sera officiellement lancé le 7 octobre lors de l'édition 2011 de 'La Comédie fait sa qualité'. Ce site internet participatif initié et porté par le Comité Régional Circuits Courts (composé du Conseil Régional LR, de la DRAAF LR, de l'ADEAR LR, de la FR CIVAM, de la Chambre régionale d'agriculture, de Sud de France Montagne Élevage, de l'INRA, du CFPPA de Florac) est dédié aux producteurs et consommateurs qui recherchent des produits commercialisés en circuits courts. Il comprend également un espace spécifique et réservé aux agents de développement pour soutenir et accompagner l'émergence de circuits courts dans notre région.

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

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

Service régional de  
l'alimentation

Place Antoine Chaptal  
CS 70039  
34060 Montpellier cedex 02

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



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

## Retour sur le CRALIM 2011

"Comme chacun de nous, vous savez qu'au quotidien, en France, manger est un plaisir équilibré et partagé. C'est notre fameux modèle alimentaire français. Comme professionnels, dans chacun de vos secteurs, vous savez qu'on nous envie notre modèle. Vous savez que ce modèle est un bien collectif et que nous avons le devoir de transmettre ce patrimoine à nos enfants, et aux générations futures.

L'alimentation est aussi un enjeu de santé publique (...) et un enjeu de cohésion sociale. L'aide alimentaire connaît une forte croissance en France. Les plus démunis sont ceux dont l'alimentation est la plus déséquilibrée. L'alimentation est enfin l'un des moteurs les plus dynamiques de notre économie. Si chaque français mangeait 5 fruits ou légumes par jour, il faudrait multiplier par trois la production nationale de fruits et légumes. Quel bénéfice ce serait pour notre région !

**Ces enjeux sociaux et économiques justifiaient le renforcement de l'intervention publique et sa formalisation.** C'est pourquoi l'État a choisi de formaliser cette intervention dans le Programme national pour l'alimentation.

On peut dire, qu'en Languedoc-Roussillon, nous avons un peu anticipé ce programme national. Car l'objectif du Comité régional, comme le programme national, c'est d'impulser, de fédérer et de coordonner les actions déjà entreprises par vous tous. L'État intervient dans un de ces rôles que je lui préfère, celui de "facilitateur" des initiatives. Celui aussi de "catalyseur" et de "coordonnateur" des actions concrètes que nous décidons ensemble.

Aujourd'hui, nous allons échanger autour des actions conduites sur le terrain. Je sais déjà que les tables rondes qui vont nous réunir seront fructueuses car vous êtes tous passionnés par vos missions."

Claude Baland, Préfet de Région  
Languedoc-Roussillon,  
discours d'ouverture du CRALIM 2011

Retrouvez l'intégralité des actes du CRALIM sur le site de la DRAAF Languedoc-Roussillon :  
[www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr)

## Appel à projet national

Dans le cadre de l'appel à projets national 2011 du Programme national pour l'alimentation (PNA) lancé le 16 mars 2011 par la Direction générale de l'alimentation du Ministère en charge de l'Agriculture, nous avons reçu en région Languedoc-Roussillon 17 dossiers qui ont été instruits par un comité émanant du CRALIM et piloté par la DRAAF LR. Ce comité a retenu 6 dossiers qui ont été transmis au MAAPRAT. Au niveau national, ce sont ainsi 70 dossiers pré-sélectionnés que le comité d'experts a examiné. 15 projets ont été retenus au niveau national le 29 juillet 2011.

**Pour la région Languedoc-Roussillon, 2 actions seront soutenues chacune à hauteur de 25 000€ :** l'IREPS LR pour son projet 'Fruits et légumes pour tous en Languedoc-Roussillon - soutien à l'accessibilité et à la consommation dans le dispositif d'aide alimentaire' ; la FRCIVAM Languedoc Roussillon pour son action 'Éducation au goût et découverte des produits fermiers régionaux'.



PREFET DE LA REGION  
LANGUEDOC-ROUSSILLON



# Mois de l'origine et de la Qualité

Bulletin d'information

Offre  
alimentaire

n° 6 - Septembre 2011

Organisé depuis 2008, ce concours national a pour objectif de valoriser les produits sous signe officiel de qualité et d'origine auprès des consommateurs en récompensant les meilleures animations autour de ces produits. Les animations doivent être proposées par un couple producteur-produit/magasin durant le mois d'octobre 2011. Les candidats éligibles sont toutes les enseignes sous le format hypermarché, supermarché, magasin de proximité et tous les fournisseurs produisant des produits sous signes officiels (Organisme de Défense et de Gestion compris). Ces animations peuvent porter sur l'Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée, l'Indication Géographique Protégée, le Label Rouge, l'Agriculture Biologique, la Spécialité Traditionnelle Garantie.

Les animations seront évaluées au niveau régional sur la base d'un dossier de réalisation. Un jury national désignera un vainqueur national parmi les lauréats régionaux. Une cérémonie de remise des trophées se tiendra en fin d'année à Paris, en présence du Ministre en charge de l'agriculture.

Clôture des inscriptions le 30 septembre 2011. Tous les renseignements et modalités d'inscription sur :

[www.inao.gov.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Mois\\_de\\_l\\_origine\\_et\\_de\\_la\\_qualite\\_2011442.php-mnu=442](http://www.inao.gov.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Mois_de_l_origine_et_de_la_qualite_2011442.php-mnu=442)



## Jardins partagés

La DRAAF Languedoc-Roussillon lance une étude, réalisée par des 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. L'objectif est de réaliser un inventaire (annuaire) des structures de jardins collectifs dans la région, mais également de mieux évaluer leurs besoins en formation.

N'hésitez pas à informer toute structure de jardin collectif que vous connaissiez de cette étude.

Lien vers le questionnaire :

<https://spreadsheets.google.com/spreadsheets/viewform?formkey=dGcwTkJsZ2c1NVkxYTJYN295cEhfSIE6MQ>



Pour vos remarques ou questions sur l'étude ou le questionnaire, contactez :

[pei2011-jardinscollectifs@supagro.inra.fr](mailto:pei2011-jardinscollectifs@supagro.inra.fr)



## Voyage culinaire pour les journées du patrimoine en Languedoc-Roussillon

Le thème national 2011 des journées européennes du patrimoine sur 'le voyage du patrimoine' sera décliné en LR. Les journées se dérouleront les 17 et 18 septembre 2011.

Ce voyage du patrimoine se veut aussi culinaire. Agriculture et alimentation sont bien des composantes de notre richesse patrimoniale tant au niveau des patrimoines bâtis que des savoir-faire ou des produits. 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 entre Directions régionales de l'Agriculture et de la Culture pour valoriser ce patrimoine et signaler par un pictogramme dans le programme 2011 des sites identifiés « sites du goût » ou ayant un lien avec le patrimoine alimentaire. Ce travail commun pour la reconnaissance et la valorisation de la richesse et de la diversité de notre patrimoine culinaire régional sera poursuivi dans les éditions à venir et décliné au travers d'actions éducatives comme les classes du goût ou la consolidation d'un inventaire national des produits et recettes régionaux.

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



# Zoom sur la régionalisation de la filière Pains Bio Raspailou®

Bulletin d'information

Offre  
alimentaire

n° 6 - Septembre 2011

Depuis fin 2007, le CIVAM Bio Gard et l'Union des Maîtres Artisans Boulangers 30 travaillent à la commercialisation d'un pain composé de matières premières exclusivement locales. Fruit de ce travail, le Raspailou® a été lancé auprès des consommateurs gardois en 2008. L'objectif est la structuration de filières locales, en tissant des liens entre le secteur de la production et celui de la transformation. Depuis son lancement, les agriculteurs impliqués dans la filière, les tonnages récoltés et le nombre de boulangers sont en constante augmentation.

## Vers une régionalisation

Début 2010, face au succès rencontré dans le Gard, les professionnels de la boulangerie regroupés dans la Fédération régionale de la boulangerie et les professionnels de l'agriculture biologique sous l'égide de l'association interprofessionnelle Sud et Bio ont décidé d'étendre cette démarche au niveau régional. Ce développement permet d'accroître les débouchés pour les agriculteurs et de faire profiter à tous les consommateurs languedociens d'un pain local de qualité. Cette régionalisation a été rendue possible par l'intégration fin 2010 d'un transformateur local, le Moulin de Sauret à Montpellier, qui assure la mouture et commercialise la farine aux boulangers. Si pour l'instant le bassin de production de blé tendre reste centré sur le Gard, celui-ci sera rapidement étendu aux départements de l'Hérault et de l'Aude.

Cette régionalisation a été rendu possible grâce à l'appui financier du Conseil général du Gard, de la Région Languedoc-Roussillon, de L'Etat via la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural ( FEADER).

L'effet de l'extension est déjà mesurable. 20 boulangers supplémentaires se sont lancés dans la démarche et plus de 90 boulangeries commercialisant le Raspailou® sont prévues courant 2011. L'extension de la filière a été l'occasion de retravailler la recette et d'augmenter la gamme des produits. Afin de diversifier les débouchés, les boulangers ont lancé un pain Bio fabriqué à partir de farines issues de la filière pour les unités de restauration collective.

## Consommer du Raspailou®

C'est donc tout à la fois :

- promouvoir un produit à la traçabilité totale, sans utilisation d'agents chimiques de conservation lors de sa transformation ;
- valoriser un savoir artisanal ;
- limiter les transports ;
- et favoriser le maintien d'une agriculture locale par la création de nouveaux débouchés !



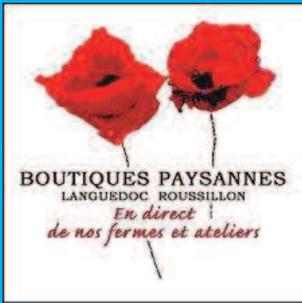
©Civam Bio Aude

## État des lieux

Grâce à un état des lieux des filières artisanales locales de pain bio en Languedoc Roussillon réalisé en 2010 par le Civam Bio de l'Aude via un appui financier de l'Etat via la DRAAF LR, nous connaissons mieux le potentiel de développement de cette filière dans la région.

Actuellement, le volume total de farines transformées en pains bio en Languedoc Roussillon représente au minimum 580 tonnes.

Tous les acteurs de la chaîne de production de pain : céréaliers, minotiers artisanaux ou industriels, boulangers paysans, artisanaux ou industriels sont présents en Région et expriment leur souhait de travailler avec des partenaires et des matières premières locaux. Leur capacité de développement est importante et ils sont prêts à répondre à la demande des consommateurs que l'on espère croissante pour des pains bio qui valorisent nos productions et nos savoirs faire régionaux.



# Boutiques Paysannes du Languedoc-Roussillon

Bulletin d'information

Offre  
alimentaire

n° 6 - Septembre 2011

Lors de leur assemblée générale le 13 avril, les boutiques paysannes ont démontré leur dynamisme. Structurées en réseau depuis 2008, ce sont aujourd'hui 10 boutiques (5 dans le Gard, 3 dans l'Hérault, 1 en Lozère et 1 dans l'Aude) qui maillent le territoire régional, rassemblant 200 producteurs pour plus de 2 millions d'euros de ventes par an.

Le 7 juin, le Conseil d'administration du réseau a agréé 2 nouvelles Boutiques Paysannes : SENTIERS DE CEVENNES à Montpellier qui rassemble 14 exploitants des Cévennes, LA FERME DU COIN à Alès qui regroupe des producteurs du Gard et de Lozère. 6 autres nouveaux projets sont actuellement en cours.

*Une Boutique Paysanne est un magasin dans lequel les agriculteurs et parfois des artisans vendent leurs produits directement aux consommateurs. Tous les produits sont locaux et issus de fermes situées à moins de 80 km du magasin. Les membres d'une Boutique Paysanne assurent 100% des permanences dans le magasin pour vendre leurs produits et expliquer aux consommateurs leurs manières de travailler.*



©Nathalie Colin

Pour en savoir plus :  
[www.boutiquespaysannes-lr.fr](http://www.boutiquespaysannes-lr.fr)

## Brèves

Nouvelle version  
coopérative du site  
[alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr)



Le site national du Ministère en charge de l'agriculture offre désormais la possibilité à chacun des acteurs qui s'engagent dans le domaine de l'alimentation de devenir contributeur. Le but est de mettre en valeur des idées, des opinions, des découvertes, des actions qui recréent un lien entre alimentation et agriculture.

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)

### PNNS3

Présentés le 20 juillet en Conseil des Ministres par la secrétaire d'état à la santé Nora Berra, les plans obésité 2011-2013 et le Programme National Nutrition Santé 2011-2015 sont parus.

Le lien pour les consulter :

[www.sante.gouv.fr](http://www.sante.gouv.fr)

Kit pédagogique: Dis  
c'est quoi l'agriculture  
bio?

Depuis la rentrée scolaire 2009, l'Agence BIO propose aux enseignants et aux élèves des classes de CE2, CM1 et CM2, ce kit cofinancé par l'Union européenne. Objectif : faire découvrir aux élèves un mode de culture, d'élevage et de transformation très respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité.

A télécharger sur :

[www.agencebio.org/pageEdito.asp?IDPAGE=154](http://www.agencebio.org/pageEdito.asp?IDPAGE=154)

Les rapports de l'Oqali  
(observatoire de la qualité  
de l'alimentation)

L'Oqali édite régulièrement des rapports très complets sur la composition nutritionnelle des produits de consommation courante (charcuterie, pizzas surgelées, biscuits et gâteaux,...)

[www.oqali.fr/oqali/publications\\_oqali/etudes\\_sectorielles](http://www.oqali.fr/oqali/publications_oqali/etudes_sectorielles)

# Actions éducatives

## Alimentation et insertion

La DRAAF a initié en 2011 des actions communes avec la Direction Territoriale de la Protection Judiciaire de la Jeunesse 34 en référence à l'axe 1.5 du Programme National de l'Alimentation afin de mettre en synergie les acteurs concernés sur le territoire.

### Une action pilote

En ce sens la DRAAF s'est rapprochée du réseau d'accueil à la ferme Racines 34 de la Fédération départementale des CIVAM 34 pour la mise en place d'une action pilote 'Cuisiner local et bio et découvrir les métiers de l'agriculture'. L'action s'est composée de 5 temps autour de l'accueil d'un groupe de jeunes à la ferme à la rencontre d'un producteur maraîcher en circuits courts sur 2 demi-journées ; l'accueil en lycée agricole pour découvrir les formations et échanger avec des élèves sur 1 journée ; la confection et le service d'un repas issus de produits locaux, bio et de saison au sein du restaurant d'application 'le Régal' de Montpellier.

Un premier bilan de l'action a eu lieu début juillet et a permis de faire le point sur l'action menée mais aussi d'envisager les modalités de sa reconduction et de son enrichissement pour 2012. Une réunion est prévue en septembre 2011 au niveau de l'Hérault pour voir les modalités de diffusion de ce partenariat sur le Languedoc-Roussillon.

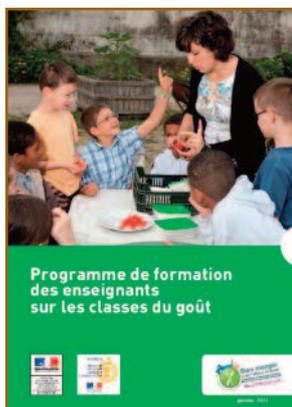


Bulletin d'information

Offre  
alimentaire

n° 6 - Septembre 2011

## Déploiement des classes du goût



Les Classes du goût constituent une des actions-phares du Programme national pour l'alimentation et font partie intégrante du plan Santé à l'école. Elles permettent de développer les compétences psychosociales des élèves, d'encourager la verbalisation des perceptions sensorielles et de proposer un support aux apprentissages fondamentaux.

### Une déclinaison régionale

La DRAAF en partenariat avec la Délégation académique aux arts et à la culture du rectorat de l'Académie de Montpellier, a décidé de déployer le dispositif national en région Languedoc-Roussillon.

La DRAAF prendra ainsi en charge l'intégralité du financement de 4 classes du goût à partir de février 2012.

Les Classes du Goût, à destination des élèves de cycle 3 (et plus particulièrement des CE2), consistent en une expérience sensorielle de 8 séances de 1h30 réparties soit de manière immersive sur une semaine, soit progressive sur 8 semaines.

Suite à une expérimentation menée dans 6 régions pilotes en 2010, un guide de formation a été élaboré. Ces classes seront dispensées par deux intervenants académiques, formés à cette pédagogie par un comité de pilotage national.

Des temps de formation à destination des enseignants seront également mis en place afin de les rendre à terme autonomes pour mettre en œuvre cette démarche dans leur classe.

En savoir plus :

[http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/article.php3?id\\_article=757](http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/article.php3?id_article=757)

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

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

Relecture : Sylvain Vedel, directeur adjoint de la DRAAF LR ; Michel Larguier, chef du Service Régional de l'Alimentation, Virginie Grzesiak, responsable du pôle offre alimentaire ; Simon Miquel, Sreafe

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