

# A Offre alimentaire

JUIN 2011 - n° 5

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

## Édito

*La politique publique de l'alimentation, déclinée en plan d'actions dans le programme national de l'alimentation (PNA), constitue le titre premier de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche votée en 2010. Elle vise notamment à préserver le modèle alimentaire français et faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité. Elle fonde sa légitimité sur l'évolution de nos modes de vie et de nos habitudes de consommation. Elle s'adresse tout autant aux 60 millions de consommateurs, qu'au savoir-faire des 500 000 exploitations agricoles, des 10 000 entreprises agro-alimentaires et des 335 000 restaurateurs, distributeurs et artisans du secteur alimentaire français.*

*Sa déclinaison en politique régionale en Languedoc-Roussillon est pilotée par la DRAAF en concertation avec l'ensemble des acteurs du territoire. Ce travail a été amorcé depuis 2009, par l'installation d'un "Comité Régional de l'Alimentation (CRALIM)" dans l'objectif de mobiliser les différents acteurs régionaux œuvrant sur la thématique de l'alimentation et de permettre d'échanger sur les actions mises en œuvre et de valider les perspectives de travail.*

*Il s'est réuni deux fois : le 22 juin 2009 et le 14 juin 2010, à Montpellier, ce qui a permis d'adopter six axes stratégiques. Pour chaque thématique, un fonctionnement en groupes de travail a permis d'échanger, de se coordonner et de mettre en œuvre des actions opérationnelles.*

*Le CRALIM du 16 juin 2011 sera l'occasion de faire un point d'avancement des chantiers en cours et de valider collectivement les perspectives de travail pour les mois à venir.*

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

## Sommaire

- **Axe 1**  
Développer l'agriculture bio
- **Axe 2**  
Créer du lien producteur consommateur par les circuits courts
- **Axe 3**  
Plus de fruits et de légumes pour les jeunes
- **Axe 4**  
Restauration collective
- **Axe 5**  
Alimentation des plus démunis
- **Axe 6**  
Écouter et informer le consommateur



## Développer l'agriculture bio

Bulletin d'information

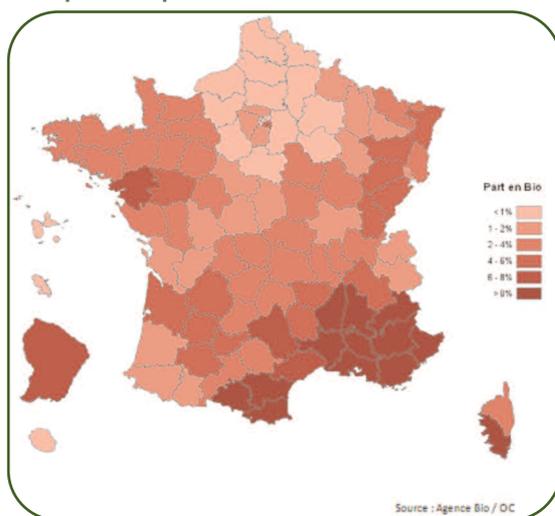
Offre alimentaire

n° 5- Juin 2011

### Une forte dynamique de développement de l'AB en région

La 3ème conférence régionale de l'agriculture biologique qui s'est tenue le 10 février dernier a confirmé le dynamisme du Languedoc-Roussillon en matière de développement de son agriculture biologique. La région se situe au 2ème rang national pour l'importance relative de sa surface agricole utile (SAU) dédiée au bio avec 7,8 % en 2010, dépassant ainsi l'objectif de 6 % fixé par le plan national pour l'agriculture biologique "Horizon 2012". La région a connu, en 2009, la plus forte dynamique de conversion en AB de France, avec une progression de 27,5 % de la SAU. En 5 ans, le nombre de ses producteurs en AB a plus que doublé.

Part des surfaces conduites en bio par département en 2010



### Chiffres clés régionaux 2010

2200 exploitations cultivent 74 596 ha en AB ou conversion AB

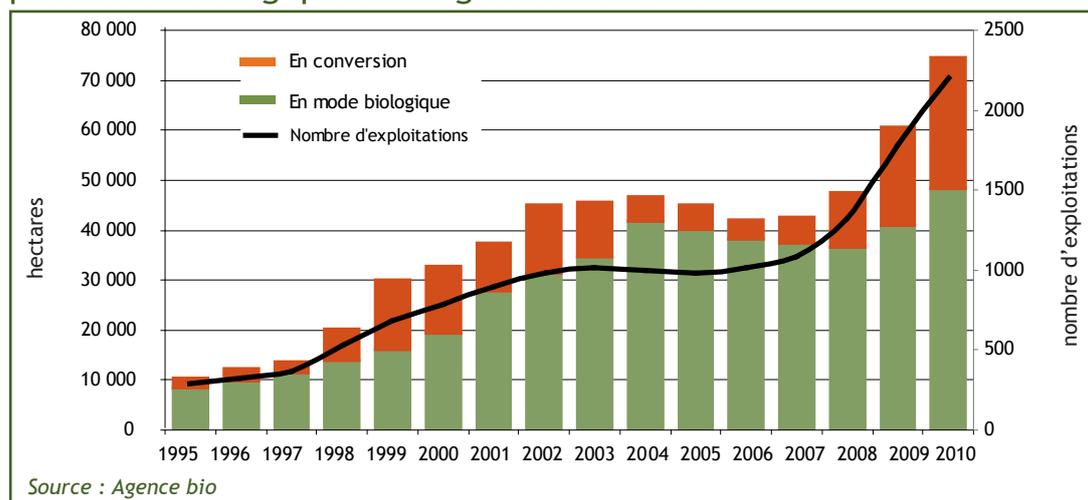
442 transformateurs de produits issus de l'AB.

3 des départements de la région sont dans le top 4 français :

- pour le nombre de producteurs bio, le Gard est 2ème avec 641 producteurs,
- pour la part de SAU, les Pyrénées Orientales sont 3ème avec 10,9 %,
- pour la surface cultivée l'Aude est 4ème avec 19 932 ha.

10,8 M€ de crédits publics (Europe, Etat/Agence eau RMC, Région, Conseils généraux) ont accompagné le développement de l'AB en Région, dont 7,72 M€ pour les exploitants et leurs projets.

### Évolution du nombre d'exploitations et des surfaces en mode de production biologique en Languedoc-Roussillon





## Création de l'association interprofessionnelle "Sud et Bio"

Depuis le 14 Février 2011, l'association interprofessionnelle régionale « Sud et Bio » réunit les professionnels de la production, de la transformation, de la mise en marché et de la distribution des produits biologiques. Elle vise à développer et sécuriser l'approvisionnement régional des entreprises et de positionner la filière régionale sur des marchés en croissance, et promouvoir la production régionale tant sur le marché international que dans la distribution de proximité.

Cette nouvelle association doit présenter un programme de développement concerté de l'AB, sur la base du travail de commissions par filières ou thématiques : fruits et légumes, vin, élevage, grandes cultures, plantes à parfum aromatiques et médicinales (PPAM), restauration hors domicile et distribution-consommation. Ce programme servira de base à la signature d'un contrat de filière avec la Région et l'Etat : AGIR BIO.

### Encourager la consommation de produits bio en restauration collective

- Le contenu de l'annuaire régional des fournisseurs bio de la restauration collective sera revu en 2011, pour y préciser les données sur la quantité, la saisonnalité des produits disponibles, leur conditionnement et la logistique de livraison.
- La Commission de la filière restauration hors domicile bio du 31 mars 2011 a prévu de mettre en place en 2011 un groupe de travail pour développer la 4ème et 5ème gamme en légumes bio.
- En 2010, deux journées de formation à la restauration collective bio pour les gestionnaires des restaurants administratifs de la région ont été organisées par la DRAAF et animées par "Un plus Bio".
- En 2011-2012, des journées de formation destinées aux gestionnaires de collèges et lycées seront incluses dans le plan académique de formation, et viendront ainsi compléter les formations engagées par les collectivités sur les aspects nutritionnels et sanitaires à destination des équipes de cuisine.
- La DRAAF, accompagnée par l'association "Un plus bio", a impulsé fin 2010 la constitution d'un réseau régional d'accompagnateurs de projets de restauration collective de qualité. 4 rencontres sont prévues en 2011, sous forme de journées d'échange et de co-formation.

### Les grands chantiers à venir

Côté production	Côté consommation
<ul style="list-style-type: none"><li>- Construire avec l'association "Sud et Bio" un <b>contrat de filière "AGIR BIO"</b> ;</li><li>- Étendre l'accès aux <b>points info bio</b> départementaux ;</li><li>- Finaliser la mise en place d'<b>observatoires</b> ;</li><li>- Augmenter le nombre de conseillers technico-économiques et s'appuyer sur des <b>référénts</b> ;</li><li>- Accompagner la création de <b>filières de production intégrées</b> (ex : Pain Bio) ;</li><li>- Soutenir les initiatives visant à la préservation et à la <b>transmission</b> du patrimoine constitué par les terres agricoles converties au mode biologique.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Faciliter l'accès des consommateurs aux produits bio régionaux en renforçant leur présence et leur <b>visibilité</b>, en particulier par la promotion au travers de la marque "Sud de France" et l'encouragement d'initiatives de type conventions d'affaires spécialisées ;</li><li>- Organiser des espaces de mise en relation de l'offre régionale en produits bio et de la demande en restauration collective (forums <b>B to B</b>) ;</li><li>- Faire vivre le <b>réseau régional d'accompagnateurs</b> de projets de restauration collective de qualité ;</li><li>- Poursuivre les <b>formations des gestionnaires et cuisiniers</b> de sites de restauration collective.</li></ul>

Pour en savoir plus : [www.agribio-languedoc-roussillon.fr](http://www.agribio-languedoc-roussillon.fr)

# Créer du lien producteur consommateur par les circuits courts

Bulletin d'information

Offre  
alimentaire

n° 5- Juin 2011

## Données régionales

Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. **En Languedoc- Roussillon, 25 % des exploitations professionnelles utilisent les circuits courts.** La viticulture est en tête des ventes directes et de la transformation à la ferme. Le recensement général agricole lancé en 2010 en Languedoc-Roussillon par la DRAAF apportera des données plus fouillées, dès le mois de septembre 2011.

**Des recherches régionales sont en cours comme le programme COXINEL 2008-2011** "Circuits courts de commercialisation en agriculture et agroalimentaire : des innovations pour le développement régional" ([www.psd-r-coxinel.fr](http://www.psd-r-coxinel.fr)), intégré dans le programme national "Pour et Sur le Développement Régional" (PSDR), cofinancé par l'INRA et la Région Languedoc-Roussillon. Objectif: comprendre, à partir d'exemples de la filière fruits et légumes, à quelles conditions les circuits courts de commercialisation peuvent aider les acteurs du milieu agricole et du territoire du Languedoc-Roussillon à répondre aux enjeux de compétitivité et de développement durable de la région. Une restitution de ce programme est prévue sous forme de journées d'échanges fin 2011.

## Le plan d'action régional Languedoc-Roussillon sur les circuits courts

En cohérence avec le plan national de l'État et les stratégies des collectivités territoriales régionales, l'axe 2 du Plan régional de l'alimentation a pour objectif de répondre aux attentes croisées des producteurs et des consommateurs régionaux.

Pour mémoire, un groupe de travail régional a été mis en place par le **Conseil Régional** en 2009, en parallèle de la mise en place de son dispositif PROCCI (Producteurs en circuits courts et innovants), pour conduire un plan d'action sur ce thème. Aujourd'hui dénommé "Comité technique régional circuits courts", ce groupe de travail est composé de la DRAAF LR, l'ADEAR LR, la FR CIVAM, la Chambre régionale d'agriculture, Sud de France Montagne Élevage, l'INRA, le CFPPA de Florac. Il a établi en 2010 un programme en 5 axes :

- Améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser ;
- Améliorer l'information et la formation des agriculteurs ;
- Favoriser l'émergence et le développement de projets ;
- Structurer le développement des circuits courts ;
- Améliorer la promotion et la communication.

## Projet 2011

Concrètement, le groupe de travail régional a proposé en 2011 de :

==>> **Ouvrir un site internet** participatif dédié aux producteurs et consommateurs qui recherchent des produits commercialisés en circuits courts. Ce site a pour objectifs de mettre en avant l'offre de produits en circuits courts en Languedoc-Roussillon, de recenser la demande et de diffuser des outils d'accompagnement (via un espace spécifique et réservé aux agents de développement). Son ouverture publique est prévue en septembre 2011 ;

==>> **Structurer le développement des circuits courts** par le développement de démarches collectives de type : bienvenue à la ferme, boutiques paysannes ou marchés de producteurs ;

==>> **Constituer et animer d'un Réseau régional** circuits courts regroupant l'ensemble des conseillers et agents de développement intervenant dans ce domaine (animation de groupe de travail par thème, formation et diffusion d'informations techniques, ...) ;

==>> **Inventorier les nombreuses initiatives** régionales en cours sur les territoires dans le but d'échanger et de mutualiser des pratiques via des fiches de capitalisation.

==>> **Améliorer la promotion** et la communication : mise à disposition de publicité sur lieu de vente / Région - Sud de France, organisation d'événements : "La qualité fait sa comédie", itinéraires "de Ferme en Ferme ©", ...

# La DRAAF s'engage aux côtés de ses partenaires pour soutenir

## une dynamique régionale forte

### Connaître et faire connaître la production et la consommation en circuits courts

Exploitation des résultats du recensement agricole 2010 ; soutien aux initiatives visant à l'acquisition de références techniques, enquêtes, études,...

### Développer la vente en circuits courts

de produits cultivés et transformés en Région : pérennisation des outils d'abattage régionaux et ateliers de découpe ; développement des magasins d'usine en liaison avec le tourisme.

### Renforcer l'offre de formation professionnelle

à destination des porteurs de projets agricoles et des agriculteurs : brochures, fiches techniques, inventaire et mise en place de formations et de veille réglementaire.



### Faciliter l'approvisionnement en produits régionaux de la restauration hors domicile publique

(scolaire et d'État en particulier) et des structures d'aide alimentaire : état des lieux, soutien des initiatives de mise en adéquation de l'offre et de la demande, sensibilisation et formation des donneurs d'ordre et gestionnaires, code des marchés publics ...

### Soutenir des initiatives innovantes

permettant de rapprocher les producteurs des consommateurs sur les différents territoires de la région Languedoc-Roussillon (appel à projet 2011) .

### Encourager l'approvisionnement en circuits courts des lycées agricoles régionaux

13 projets soutenus en 2010-2011 : ateliers de production maraîchère AB, mise en relation avec des producteurs locaux.

## autour des circuits courts

## Plus de fruits et de légumes pour les jeunes

### Opération "Un fruit pour la récré"

Bulletin d'information

Offre  
alimentaire

n° 5- Juin 2011

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. Les 49% restant sont à la charge soit de l'établissement (via par exemple sa caisse coopérative) ou de la collectivité dont il dépend si celle-ci s'est engagée dans l'opération.

Les écoles, collèges et lycées peuvent participer à l'opération "Un fruit pour la récré". Il suffit de s'inscrire pour un seul trimestre et pour une seule classe, à raison d'un minimum de 6 distributions sur un trimestre.

Une séance d'accompagnement pédagogique par trimestre est obligatoire pour bénéficier du financement européen.

Le prix de revient moyen d'une distribution a été évalué aux environs de 0,25 euros le fruit livré par enfant.



©René Brassart/Min. Agri.Fr



- **Une action phare** qui correspond à une réelle priorité régionale (taux d'obésité infantile fort en LR) en cohérence avec le PNNS et les programmes des collectivités territoriales en matière de santé publique.

- **Une opération en synergie avec les initiatives régionales** ("Fruits et légumes du Roussillon, tatoubon!" chambre d'agriculture 66, "Gard durable" conseil général 30 ...).

- **Une action qui allie mise en œuvre pratique de distribution et accompagnement éducatif et permet :**

- de travailler main dans la main DRAAF - Rectorat - Profession agricole ;
- d'améliorer des comportements alimentaires, en donnant envie de bien manger en sachant ce que l'on mange et se FAMILIARISER avec des aliments 'bons' pour la santé ;
- de valoriser de la 2ème filière agricole régionale ;
- de renforcer le lien des jeunes consommateurs avec les producteurs.

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 - Michel Chabbert, SRFD.

Relecture : Michel Languier, Chef du service régional de l'alimentation.

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

## Renforcer la communication et l'information sur l'opération

2010 a été une année de forte relance de la promotion afin de mieux faire connaître l'opération aux enseignants, élus, réseaux associatifs d'éducation et organisations agricoles. Un courrier du Préfet de Région à destination de tous les maires de la région, et un courrier du Recteur de l'académie de Montpellier à l'ensemble des chefs d'établissements affirmaient l'intérêt majeur porté à promouvoir ce programme de distribution de fruits, dans l'objectif d'un changement durable des comportements alimentaires. Un large mailing, des communiqués de presse, l'organisation d'une conférence de presse le 19 mai 2011 dans la commune de Prades-le-Lez et la



réalisation d'un court métrage présenté sur le site internet de la Draaf ([www.draaf-languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf-languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr)) sont venus compléter de nombreuses présentations publiques de l'opération lors d'événements régionaux et le conseil direct aux communes et écoles intéressées

## Être facilitateur de l'opération

Afin de permettre des échanges de pratiques entre participants, 10 fiches expériences ont été réalisées,

permettant de mieux cerner les organisations mises en place. Des rencontres et échanges avec les organisations agricoles ont été organisées pour faciliter l'approvisionnement en fruits et légumes locaux en rendant cette offre plus visible pour les participants à l'opération.

## Soutenir un accompagnement pédagogique

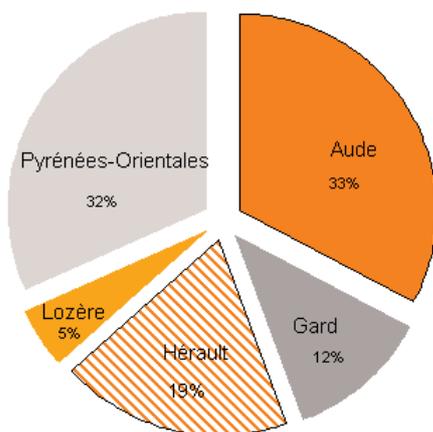
En 2010 une enveloppe budgétaire a été réservée pour prendre en charge des animations pédagogiques pour les écoles engagées dans l'opération. La conduite de cette action a été confiée au réseau départemental en éducation à l'environnement Coopère 34 qui anime le collectif "Tout un plat" regroupant les associations spécialisées en éducation à l'alimentation dans l'Hérault. 15 animations ont ainsi été réalisées.



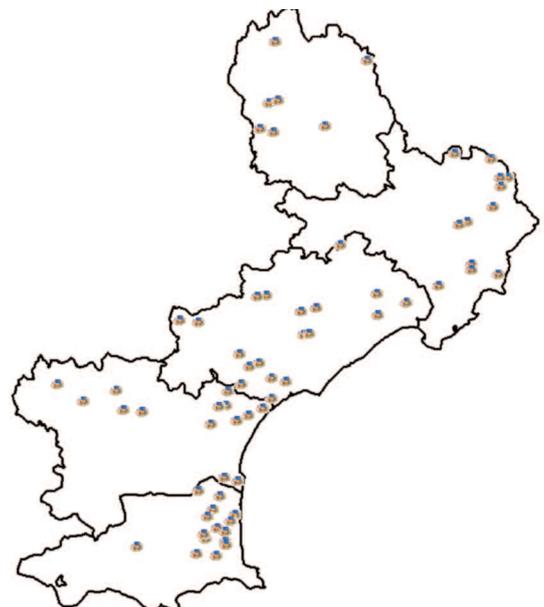
## Bilan des inscriptions "Un fruit pour la récré"

Au premier trimestre 2011, on recensait **175 établissements participants** situés sur **70 communes** différentes, soit un total de **19 804 jeunes bénéficiaires** (environ 8% du total des élèves de la région).

### Inscrits par département



### Les communes participantes en Languedoc-Roussillon



# Axe 4

Bulletin d'information

Offre  
alimentaire

n° 5 - Juin 2011

## Améliorer l'offre alimentaire en Restauration collective

### Données régionales

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.

Dans ce contexte l'INRA a lancé début 2011, dans le cadre du programme de recherche COXINEL sur les circuits courts, une enquête adressée à près de 2000 structures de restauration collective identifiées en région, sur leurs besoins et leurs consommations actuelles en produits régionaux et en produits issus de l'agriculture biologique. Les résultats seront disponibles en septembre 2011. Concernant spécifiquement les produits issus de l'agriculture biologique, l'interprofession "Sud et Bio" projette la mise en place d'un observatoire pour 2011-2012, afin de faire un état des lieux et mesurer

l'évolution de la production, de la transformation et de la distribution régionale par type de produit bio, ainsi que des besoins et consommations en bio des sites de restauration collective.



©Pascal Xicluna/Min. Agri. P.



### Vers un approvisionnement régional

#### Organiser l'offre

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... Un état des lieux de ces initiatives et un travail de mutualisation sur ces questions sont à conduire en 2012.

Par ailleurs, des **rencontres acheteurs - fournisseurs régionaux** ont été organisées en 2010 dans le Gard ou encore l'Aude à l'initiative des conseils généraux, ou à de plus petites échelles par les lycées agricoles ou certaines associations de développement. D'autres rencontres sont prévues en 2011 notamment par "Sud et Bio". Ces espaces d'échange semblent répondre aux attentes croisées des acheteurs et des producteurs et contribuer à faire progresser l'approvisionnement en local des structures de restauration collective.

Concernant la logistique, et pour satisfaire la demande de la restauration hors domicile d'un même territoire, l'association des industries agroalimentaire LRIA poursuivra en 2011 son travail de rapprochement entre grossistes, transformateurs et acteurs de la restauration collective.

#### Pratiques d'achat

Les gestionnaires sont des maillons essentiels pour renforcer l'introduction de produits de qualité dans la restauration. C'est pourquoi 2 journées de sensibilisation ont été organisées en 2010 à destination des restaurants administratifs de la région, et une formation des gestionnaires des collèges et lycées sera incluse dans le plan académique de formation 2011-2012. Cette formation des gestionnaires vient compléter les initiatives des collectivités territoriales, telles que celles du Conseil général du Gard dans le cadre du programme "Gard Durable" ou encore du conseil général de l'Aude qui dans le cadre du programme "Audevant" a expérimenté en 2010 un accord cadre pour l'approvisionnement des cantines de collèges auprès de producteurs locaux.

Par ailleurs, dans la région, les groupements d'achats continuent à se développer, particulièrement pour les lycées et collèges.

Un guide mutualisant et synthétisant les pratiques d'achats "Favoriser une restauration collective de qualité", a été édité début 2011 par le Ministère en charge de l'Agriculture. Il est un outil pour les gestionnaires qui doivent rédiger des cahiers des charges. Il est téléchargeable sur le site Internet de la DRAAF :

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

## Impliquer les convives

L'information des convives sur les projets en cours et leur sensibilisation au goût et aux intérêts nutritionnels d'une alimentation durable, sont des facteurs de réussite des démarches d'amélioration de la qualité des repas servis en restauration collective, comme le montrait bien le programme « Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation » coordonné par "Un plus Bio" en 2007.

Nombreuses collectivités l'ont bien compris et sont accompagnées au fil de leurs projets par les acteurs éducatifs régionaux.



## Réseau régional d'accompagnateurs

Suite à une première journée d'échange fin 2010, 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, Civam, Civam bio, Slow Food, Terres vivantes, Nature et Progrès, Biojour, PNR, Coopere 34, Graine LR,...) se sont retrouvés le 31 mai dernier pour une journée de formation et d'échange consacrée à la méthodologie d'accompagnement de projet, organisée par la DRAAF en partenariat avec "Un plus Bio" et la DIFED. Trois autres rencontres sont prévues en 2011, afin de poursuivre la mise en place de ce réseau régional. Elles aborderont à la fois les questions d'approvisionnement mais également celles de l'accompagnement des convives.

## Proposer des repas plus équilibrés en restauration scolaire : vers une obligation réglementaire...

Inciter au respect des règles nutritionnelles par de simples recommandations n'a pas montré son efficacité, comme l'atteste l'étude de l'AFSSA sur la qualité des repas servis dans les établissements scolaires. Un dispositif réglementaire, prévu par la loi de modernisation de l'agriculture de juillet 2010, est donc en cours de construction, afin de généraliser la mise en œuvre des règles nutritionnelles dans la construction des menus.

"Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, rela-

tives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison" (article L.230-5 du code rural et de la pêche maritime).

Cette obligation est assortie de contrôles par les inspecteurs des Directions Départementales de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations.

Les décrets et arrêtés correspondant sont attendus pour 2011. Des journées de formations pour les gestionnaires sur l'équilibre alimentaire seront proposées par le Rectorat, en partenariat avec la DRAAF, pour accompagner la sortie de ces textes et viendront compléter celles organisées auprès des équipes de cuisine par les collectivités locales sur ces aspects nutritionnels, mais aussi sur les aspects sanitaires.

## Alimentation des plus démunis

### Panorama régional de l'aide alimentaire

Bulletin d'information

Offre  
alimentaire

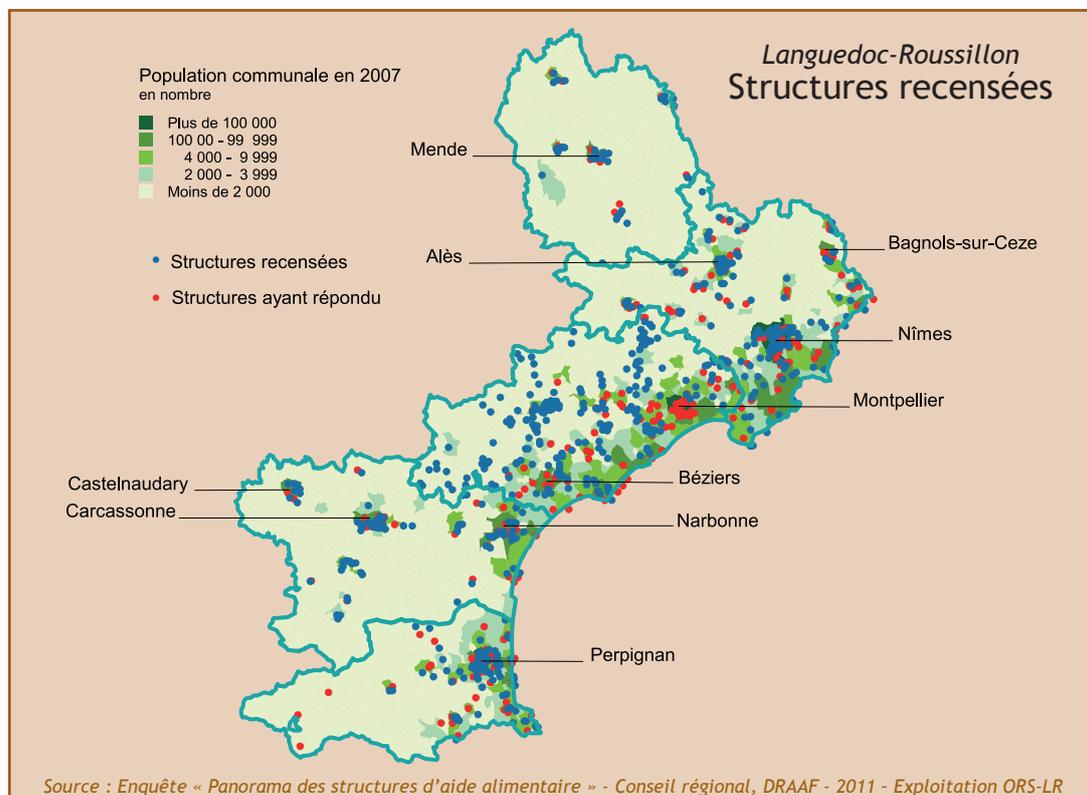
n° 5- Juin 2011

Pour améliorer les connaissances sur l'aide alimentaire au niveau régional, besoin pointé par les acteurs institutionnels et associatifs participant au groupe de travail "offre alimentaire pour l'aide aux plus démunis", l'Observatoire régional de la santé Languedoc-Roussillon, en partenariat avec l'Instance Régionale d'Éducation et de Promotion de la Santé et l'Institut national de la recherche agronomique, a conduit en 2010-2011 un travail de diagnostic approfondi sur la distribution régionale d'aide alimentaire. Le travail a été effectué grâce à un financement de la DRAAF et du Conseil régional.

L'étude permet une analyse de la répartition territoriale des structures d'aide alimentaire et de leurs zones d'actions, rapportée aux indicateurs socio-démographiques décrivant la population régionale.

L'étude concerne exclusivement les associations et les institutions distribuant l'aide alimentaire sous forme de colis, de repas chaud, de chèques ou de bons d'achat alimentaire, d'épicerie sociale et solidaire et situées sur le territoire Languedoc-Roussillon.

Les premiers résultats mettent en évidence la difficulté de couvrir des zones peu densément peuplées où les personnes pouvant avoir besoin de l'aide alimentaire se trouvent à distance des points de distributions. L'étude montre par ailleurs la grande hétérogénéité des pratiques des structures pour la description des publics qu'elles accueillent, ce qui devrait évoluer dans un proche avenir avec l'habilitation réglementaire de ce type de structures.



En 2011, les appels à projets lancés par l'ARS et la DRAAF, dont les résultats sont attendus en juin, comportaient tous deux une thématique sur l'alimentation des populations en situation de précarité. Ils permettront de soutenir en région des initiatives concernant l'accompagnement des populations précaires sur les questions alimentaires ou encore l'amélioration des produits distribués dans l'aide alimentaire.

# Diversifier les produits distribués dans l'aide alimentaire

## Compléter l'offre

L'année 2010 a été, en Languedoc-Roussillon, riche en initiatives visant l'amélioration de la qualité des produits distribués via l'aide alimentaire.

La **Cistella de Mariane**, atelier chantier d'insertion (ACI) créé par l'A.N.D.E.S (association nationale de développement des épicerie solitaires) est installée depuis 2009 sur le marché international Saint-Charles à Perpignan, pour favoriser l'accès des fruits et légumes auprès des personnes en situation d'exclusion. Ses salariés travaillent au tri des invendus, à la préparation des commandes et à la livraison des produits dans les associations d'aide alimentaire.

Sur le même principe, une étude de faisabilité a été conduite en 2010-2011 en Languedoc-Roussillon pour améliorer l'offre de produits de la mer pour l'aide alimentaire par la création d'une structure "**Paniers de la Mer**".

L'objectif de cette action est d'envisager un atelier de tri et transformation pour valoriser les produits de la mer de retrait des criées méditerranéennes et approvisionner les structures caritatives du Sud de la France.



L'étude, dont le rapport sera rendu prochainement, a été réalisée par la Fédération Nationale des Paniers de la Mer en mobilisant des partenariats locaux avec les filières de la pêche.

Par ailleurs, l'**INRA** a animé une réflexion et construit avec les **Restaurants du cœur de l'Hérault** un processus d'approvisionnement en local auprès de fournisseurs de fruits et légumes. L'expérimentation se déroulera sur la campagne 2011-2012 et pourra, si ses résultats sont positifs, être étendue au niveau national et à d'autres réseaux d'aide alimentaire.

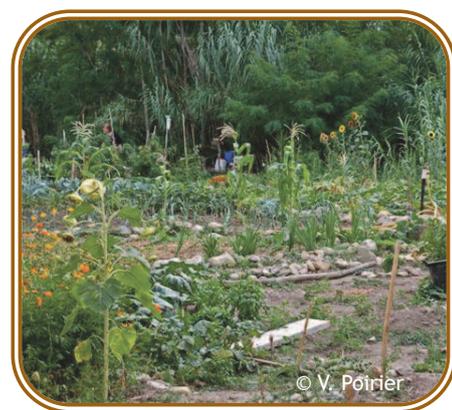
## Auto production

Associatifs, ouvriers, pédagogiques, familiaux, d'insertion ... les projets de **jardins** se multiplient sous de nombreuses formes, à l'initiative de porteurs très divers, et peuvent représenter pour des personnes en situation de précarité une stratégie d'approvisionnement en produits frais alternative ou complémentaire de l'aide alimentaire.

Afin de mieux cerner cette pratique et son développement en Languedoc-Roussillon, la DRAAF a engagé avec les **élèves ingénieurs de Supagro** un travail d'état des lieux sur la région Languedoc Roussillon des jardins collectifs et des associations de jardinage amateurs.

Ce recensement, démarré dans l'Aude et l'Hérault, devrait aboutir à une typologie des jardins et la production d'une "base-annuaire", permettant une meilleure lisibilité des acteurs sur le territoire.

Il permettra en outre de identifier les éventuels besoins de formation sur les alternatives à l'utilisation des produits phytosanitaires dans les jardins des particuliers, en lien avec le programme "Écophyto 2018". Les résultats seront disponibles fin 2011.



## Circuits courts solidaires

L'association "**Voisins et Citoyens en Méditerranée Montpellier**", après avoir impulsé et suivi en 2010 des initiatives innovantes de circuits courts solidaires entre producteurs et consommateurs, réalisera en 2011 un travail de repérage, d'analyse, de **capitalisation** sur ces pratiques alternatives à l'aide alimentaire développées en Languedoc-Roussillon.

## Accompagner les bénéficiaires

Afin d'accompagner au mieux les besoins des bénévoles et salariés des associations d'aide alimentaire de la région, l'IREPS et les CODES ont réalisé en 2010-2011 des **formations "nutrition et précarité"** et un accompagnement méthodologique individuel des structures, pour la mise en place d'actions de promotion de la santé autour de l'alimentation favorisant l'insertion sociale.

Une des activités d'accompagnement qui tend à se développer consiste à organiser des ateliers cuisine, permettant d'aborder les notions de repas équilibrés, de composition d'un menu, mais aussi de créer un moment de convivialité.

Afin de mutualiser leur expérience en la matière, la **Banque Alimentaire de l'Hérault**, appuyée par l'IREPS et financée notamment par

l'ARS, a élaboré un guide pour la mise en place d'ateliers cuisine, édité prochainement par la fédération française.



### Éduquer à l'alimentation

Face au constat partagé d'une perte de repères pour le consommateur due à la distance entre l'aliment et le mangeur (allongement de la chaîne alimentaire, évolution des modes de vie, urbanisation, rôle des médias,...), le Plan national Alimentaire rappelle la nécessité d'une éducation à l'alimentation. Une priorité au niveau régional qui a conduit la DRAAF en 2010 à poursuivre l'identification des différents acteurs susceptibles d'y concourir.

Les contacts ont été renforcés avec l'**Éducation nationale**, qui joue un rôle déterminant dans cette éducation et une réflexion est en cours sur la mise en place de "classes du goût" en 2012.

Des liens sont également recherchés avec les nombreuses initiatives existantes en région via le Programme national nutrition santé piloté par l'**Agence régionale de Santé**.

Afin 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, la réalisation d'un inventaire des initiatives existantes a été confié en 2010-2011 au réseau régional **GRAINE** (groupe régional d'animation et d'initiation à la nature et l'environnement). Il permettra de créer des synergies, d'initier des dynamiques collectives et de faire une première évaluation des besoins d'accompagnement des structures sur les 3 départements de l'Hérault, de l'Aude et de la Lozère. Le travail sera poursuivi en 2011-2012 avec les 5 départements en vue de mettre un peu une journée régionale de rencontres sur la thématique de l'éducation à l'alimentation et au goût.

### 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. Un appel à projet 2009-2010 a été lancé au niveau national pour soutenir la consommation de produits AB en restauration collective. 27 projets ont été déposés en LR et 17 projets retenus pour un montant de 42 500 €.

En 2010-2011, l'appel à projet national n'a pas été reconduit mais au vue de la dynamique régionale, la DRAAF a lancé un appel à projet régional sur les thèmes : Information du consommateur ; Savez-vous planter les choux ? ; Goûtons la proximité. 15 projets ont été déposés et 13 retenus.



Pour 2011-2012, de nouveaux thèmes apparaissent en lien avec le PNA dans l'appel à projet lancé le 15 juin. Une enveloppe de 20 000 € sera ainsi disponible pour soutenir des projets valorisant le patrimoine agricole et alimentaire, favorisant le rapprochement avec l'enseignement hôtelier, dans le souci d'améliorer l'alimentation des apprenants.

Ces actions se font en cohérence avec les enjeux de développement durable et l'inscription des établissements d'enseignement agricole dans la démarche Lycée 21 impulsée par le Conseil Régional LR.



## Favoriser l'insertion

Dans le cadre de l'accord établi en mai 2009 entre la Direction de la Protection Judiciaire de la Jeunesse, la Direction de l'Administration Pénitentiaire pour le Ministère de la justice et la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche pour le Ministère en charge de l'agriculture (accord décliné en Languedoc-Roussillon en 2010) et en référence à l'action 1.5.3 du programme national alimentaire, une action a été menée à titre expérimental en 2011 sur l'Hérault. Il s'est agi de faire bénéficier les jeunes sous protection judiciaire de rencontres avec des producteurs locaux et de découvrir un établissement de formation agricole pour in fine cuisiner des produits locaux au restaurant d'insertion le "Régat" de Montpellier. L'expérience donnera lieu à une capitalisation et une diffusion régionale.

## Petit resto santé

La Mutualité Française Languedoc-Roussillon dispose d'un outil interactif en éducation à l'alimentation "Le petit resto santé". Cet outil est un support d'animation sur les notions d'équilibre alimentaire réalisé en 2004 en partenariat avec Agropolis Museum dans le cadre du PNNS. Une réflexion a été engagée pour actualiser l'outil : ajout de modules sur l'origine des produits alimentaires (alimentation de proximité, de saison), la consommation de fruits et légumes. Un comité d'expert s'est réuni pour construire le projet et dresser les pistes d'exploitation possibles sur 2011-2012 de cet outil destiné initialement aux publics des collèges et lycées afin de mieux le valoriser notamment dans le milieu étudiant.

## Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français

Agriculture et alimentation sont des composantes de notre richesse patrimoniale tant au niveau des patrimoines bâtis que des savoirs 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 de la DRAAF avec la DRAC (échelon unique déconcentré du Ministère de la culture en région). Un travail commun est déjà

en cours depuis 2004 via la convention régionale Agriculture/culture autour de la transmission des savoirs, de l'éducation artistique et culturelle.

Une première collaboration a été mise en place pour les Rendez vous au Jardins (5-6 juin 2011) sur le thème du jardin nourricier. Une réflexion est actuellement à l'oeuvre pour intégrer aux prochaines Journées Européennes du Patrimoine des parcours autour du patrimoine alimentaire.

## Informers le consommateur



Pour permettre des choix éclairés et restaurer la confiance des consommateurs, une série d'actions sont mise en oeuvre 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. Des trophées sont attribués dans trois catégories différentes (couple producteur-magasin, boucherie et fromagerie). Pour la région Languedoc-Roussillon, le couple lauréat régional de l'édition 2010, est le magasin AUCHAN Béziers associé au produit oeufs bio-Label Rouge / Cocorette.

# PLAN RÉGIONAL DE L'ALIMENTATION DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

## Validé lors du CRALIM du 14 juin 2010

Axe stratégique	Objectif opérationnel	Plan d'action
<b>1</b> <b>Développer la production et la consommation d'aliments biologiques</b>	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 une stratégie régionale de communication
	Encourager la consommation de produits biologiques, notamment en restauration collective	Organiser une offre de production adaptée au marché Restauration Hors Domicile Structurer et professionnaliser la distribution bio pour ce marché Former le personnel de cuisine et de service Informers les acteurs de la restauration collective
<b>2</b> <b>Créer du lien entre le producteur et le consommateur par le développement des circuits courts</b>	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
<b>3</b> <b>Augmenter la consommation de fruits et de légumes par les jeunes</b>	Favoriser l'accès aux fruits et légumes	Développer les opérations de distribution de fruits à l'école Informers les élus, les gestionnaires et travailler sur la logistique pour mettre à disposition des F&L de saison aux établissements
	Éduquer à l'alimentation	Développer des projets pédagogiques visant à promouvoir la consommation de F&L Approfondir les liens avec les programmes scolaires Mutualiser les outils - mettre en réseau les porteurs de projets
<b>4</b> <b>Améliorer l'offre alimentaire en restauration collective</b>	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 pour 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
<b>5</b> <b>Améliorer l'offre alimentaire pour l'aide aux plus démunis</b>	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, F et L) Optimiser l'organisation de la distribution
	Informers et accompagner les bénéficiaires	Favoriser l'émergence de projets impliquant les bénéficiaires de l'aide alimentaire
	Améliorer les compétences et les pratiques des bénévoles et salariés des associations d'aide alimentaire	Poursuivre et étendre la formation Organiser des échanges de pratique