

A Offre alimentaire

Avril 2011 - n° 4

Édito

Au moment où la cuisine et la gastronomie française viennent d'être inscrites au patrimoine mondial de l'Unesco, il convient de rappeler aux consommateurs les liens entre notre agriculture, dont la richesse et la diversité sont reconnues, et l'alimentation qui doit être saine et équilibrée pour notre santé mais qui doit aussi faire référence au plaisir et à la convivialité.

Ce sont des choses qui paraissent simples et évidentes mais sur lesquelles il est parfois utile de revenir.

Ce bulletin d'information n° 4 de l'offre alimentaire vous présente un panorama de l'actualité sur le sujet, en Languedoc-Roussillon.

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

Appels à projets 2011

Dans le cadre du Plan Régional de l'Alimentation, la DRAAF Languedoc-Roussillon lance pour 2011 un appel à projets. L'objectif est de valoriser et d'accompagner des initiatives régionales émergentes ou en cours de réalisation autour des thèmes :



- créer du lien entre le producteur et le consommateur par le développement des circuits courts;
- améliorer l'offre alimentaire pour l'aide aux plus démunis.

La date de clôture est le 20 avril 2011.

Parallèlement à cet appel à projets régional, un appel à projets national peut permettre de soutenir des projets de plus ample envergure s'inscrivant dans les problématiques des 4 axes du programme national pour l'alimentation.

Son objectif est de donner de la lisibilité et visibilité à des "actions phare", destinées à être dupliquées sur l'ensemble du territoire.

Les porteurs de projets ont **jusqu'au 16 mai 2011** pour répondre et déposer un dossier auprès de la DRAAF.

Ces appels à projets sont en ligne sur notre site internet

www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

Fruit pour la Récré

Le 19 mai prochain, le Préfet de Région, le Recteur et le Draaf organisent une conférence de presse sur l'opération "Un fruit pour la récré" sur la commune de Prades-le-Lez, engagée dans l'opération depuis 2 ans.

Le Maire de la commune et l'équipe pédagogique de l'école participeront à cette manifestation.

La conférence de presse se déroulera à la mairie et sur l'école lors d'une distribution, et sera notamment l'occasion de présenter un court métrage (3 minutes) réalisé sur l'opération en région.



Pour inscrire votre établissement à l'opération, retrouvez toutes les informations sur :

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

Sortir de l'assistanat

Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 4 - Avril 2011

Tous les jours, dans les grandes surfaces, dans les industries agroalimentaires et chez les agriculteurs, des denrées alimentaires de parfaite qualité sont perdues. La Banque Alimentaire de l'Hérault récolte gratuitement ces denrées et les partage entre plus de 120 structures partenaires, associations et CCAS.

En 2010, 1040 tonnes de produits alimentaires ont ainsi été récoltés, auprès de 18 GMS Montpellier et alentours, de 5 GMS et petits commerces de Béziers, de 11 fournisseurs occasionnels (dont 5 plateformes régionales) permettant une diversification des approvisionnements. Chacun des 8 200 bénéficiaires a reçu en moyenne 225 kg de produits alimentaires (environ 450 repas pour une valeur marchande de 800 €).

sinette mobile, conçue par la fédération nationale, a été financée par l'ARS.

Les ateliers se déroulent sur 4 heures : présentation et échanges sur les questions se rapportant à l'alimentation équilibrée à petit budget, préparation en commun du menu, prise du repas. En 2010, 330 ateliers ont été conduits sur plus de 40 structures avec 1480 participations de 630 personnes différentes. Les évaluations ont montré l'intérêt pour les participants : modifications des pratiques culinaires, valorisation des personnes, convivialité, lutte contre l'isolement. Ceci sans omettre la nécessité d'un engagement fort de la part des responsables des structures intéressées.



©Xavier Remongin / Min. Agri. Fr.

Atelier cuisine

La BA34 s'appuie sur l'aide alimentaire pour faciliter la réinsertion des accueillis et tenter de rompre avec la logique d'assistanat. Elle apporte ainsi son appui à la création d'épicerie sociales et a mis en place un programme d'ateliers cuisine itinérants au plus près des accueillis, avec l'embauche d'une diététicienne. L'acquisition d'une cui-

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, qui a reçu les logos PNNS et PNA et sera édité par la fédération française en avril 2011 (financements GRSP-LR, Kraft Foods, Cniel).

Banque Alimentaire de l'Hérault "Le Mas Neuf", Route de St Aunes - 34130 MAUGUIO - 04 67 12 01 10
Mail : ba340@banquealimentaire.org



Les programmes d'aide alimentaire

La distribution gratuite de nourriture aux personnes les plus démunies de la CEE a été lancée dans l'urgence lors de l'hiver très froid de 1986/87 avec le don aux associations caritatives des États membres le souhaitant des stocks excédentaires de produits agricoles.

En 1987, le Programme Européen d'aide aux plus démunis (PEAD) est créé et repose sur le troc de matières premières issues des stocks d'intervention de la PAC contre des produits alimentaires finis plus ou moins élaborés via des appels d'offres communautaires auprès des professionnels de l'agroalimentaire. En cas d'absence temporaire de stocks, des enveloppes budgétaires peuvent être allouées pour l'achat direct de denrées alimentaires. En 2006, plus de 13 millions de personnes dans 15 États membres bénéficient de ce régime de soutien.

Pour pallier à la fin des surplus de stocks de viande, les pouvoirs publics français décident de créer en 2004 le Programme National d'Aide Alimentaire (PNAA) qui permet l'achat de produits carnés, de poissons, de fruits et légumes, ou de tout autre produit non fourni par le PEAD.

La Fédération française des banques alimentaires, le Secours populaire français, la Croix-Rouge française et les Restos du cœur sont les associations qui bénéficient du PEAD ainsi que du soutien financier de l'État via le PNAA.

Parallèlement au PEAD et au PNAA, en 2003, est créé le Programme Alimentation et Insertion (PAI) afin de mieux prendre en compte les besoins spécifiques des populations recourant à l'aide alimentaire. Ce programme offre un moyen d'accompagner au quotidien les 3,2 millions de personnes qui ont recours en France à l'aide alimentaire, de façon passagère ou permanente. Il fait passer des messages, comme ceux véhiculés par des calendriers de recettes et des affiches "Tous à table" qui mettent en valeur des produits simples, bases de la cuisine, distribués par l'aide alimentaire. Les bénévoles et salariés des associations suivent même une formation sur le thème de l'alimentation et des petits budgets.

Voir le calendrier sur : alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Calendrier_PAI_2011.pdf



Jeunes toques, jeunes bêtes

Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 4 - Avril 2011

Un projet culinaire, environnemental et convivial

Ce projet mené à l'échelle nationale en 2009-2010 a consisté à sensibiliser les élèves d'établissements de production agricole et agroalimentaire et de lycées hôteliers à une vision plus transversale et globale de l'alimentation par un rapprochement et la rencontre de ces deux secteurs.

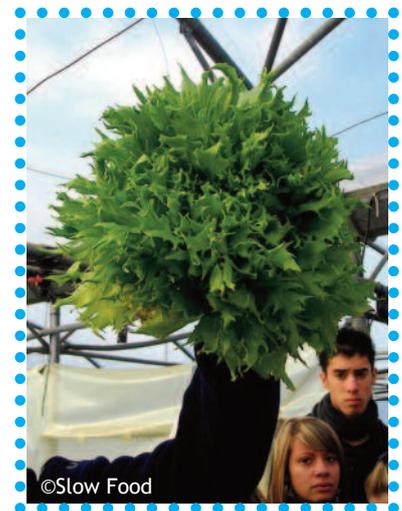
Un échange a ainsi été réalisé en Languedoc-Roussillon entre les élèves de bac production horticole du Lycée Claude Simon de Rivesaltes et des élèves de Bac pro Restauration-hôtellerie du lycée Léon Blum de Perpignan avec le soutien de l'association locale Slow Food.

Six légumes oubliés ou en voie de disparition dans les Pyrénées Orientales ont été cultivés en agriculture biologique au LPA et ont servi de 'base pédagogiques' pour :

- favoriser des échanges de pratiques et connaissances entre élèves : les cultivateurs ont cuisiné et les restaurateurs ont cultivé,
- faire des recherches documentaires sur l'histoire, les habitudes alimentaires, le mode de culture,... liés à ces légumes,
- inventer de recettes nouvelles , apprendre à cultiver en agriculture biologique,
- réfléchir à la notion de patrimoine culturel culinaire,

Le projet a conduit à la réalisation d'un repas final avec ces légumes - un banquet - moment de concrétisation d'une réflexion menée tout au long de l'année par un groupe de 30 élèves et visible sur leur blog <http://cuisineculture66.free.fr>.

Pour l'association Slow Food, cheville ouvrière du projet, consommer est un acte agricole et produire est un acte gastronomique. Ainsi, un mangeur "éco-gastronome", c'est-à-dire sensible aux plaisirs de la "fourchette", mais aussi aux enjeux de la "fourche", devient un "coproducteur" : ses choix de consommation sont désormais solidaires des opérateurs amont de la filière agro-alimentaire. A l'inverse, les producteurs, transformateurs et distributeurs, par leurs choix techniques, influent sur la qualité non seulement du produit fini, mais aussi de l'environnement.



Souhaitons que la mise en œuvre de rencontres de ce type entre futurs producteurs et transformateurs soient gage d'une alimentation de qualité et de diversité pour tous !

Brèves



Rendez-vous aux jardins
les 4, 5 et 6 juin 2011

"Le jardin nourricier" est la thématique de l'édition 2011. La France compte 17 millions de jardiniers qui entretiennent un million d'hectares, soit autant que les réserves naturelles ! Lieu de production alimentaire, réserve de biodiversité cultivée, le jardin est aussi un espace de partage et de pédagogie et doit être un lieu de pratiques culturelles 'douces' pour l'environnement et la ressource en eau !

Retrouvez tous les jardins qui vous ouvrent leurs portes en LR sur www.rendezvousauxjardins.culture.fr

L'Hérault de Ferme en
Ferme ©
les 23 et 24 avril 2011

28 agriculteurs accueillent le public sur leur ferme pour faire découvrir leur métier et leur savoir faire dans un engagement pour une agriculture durable. Une opération porte ouverte nationale, gratuite, organisée sur l'Hérault par les CIVAM autour de 4 circuits : Hauts canton, Bassin de Thau, Cœur d'Hérault et Lunel.

Alors...suivez l'épouvantail et composez le circuit de votre choix !
www.defermeenferme.com, 04 67 92 42 23, civamherault@wanadoo.fr



Zoom sur Le Service Régional de L'Alimentation

Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 4 - Avril 2011

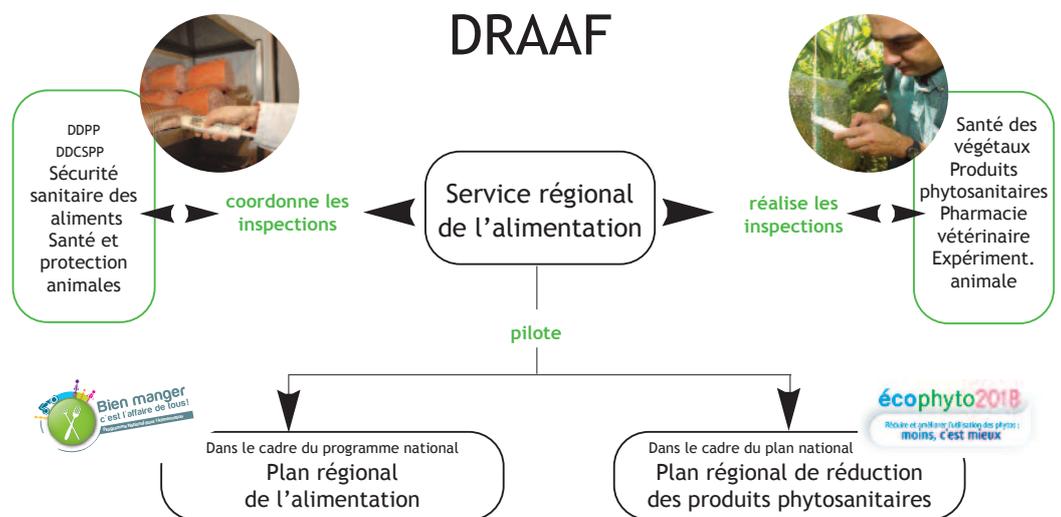
Le Service régional de l'alimentation (SRAL) de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) a été créé en 2009 dans le cadre de la réforme des services de l'État, pour mettre en œuvre au niveau régional les politiques publiques relatives à l'alimentation. Les missions du SRAL sont organisées autour de deux axes :

Le pilotage :

- de la mise en application régionale du programme national pour l'alimentation, en lien avec le Comité régional de l'alimentation ;
- de la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, en relation avec le Comité régional d'orientation et de suivi du plan ECOPHYTO 2018 ;

L'inspection :

- avec la coordination régionale des directions départementales chargées de la protection des populations (DDPP ou DDCSPP), dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments, et de la santé et de la protection animales ;
- par la réalisation d'inspections mutualisées au niveau régional, pour la santé des végétaux, les produits phytosanitaires, la pharmacie vétérinaire et l'expérimentation animale.



Les activités d'inspection, réalisées sous assurance qualité (norme ISO 17020), ainsi que celles en lien avec le plan ECOPHYTO, contribuent à l'amélioration continue de la qualité de l'offre alimentaire produite et servie en France, intégrant les dimensions sanitaires, nutritionnelles, et environnementales.

Ces missions en garantissant la qualité sanitaire des denrées alimentaires et une production agricole respectueuse de l'environnement, sont un socle de garanties pour le programme national pour l'alimentation qui souhaite 'donner à chacun les moyens de connaître, apprécier et accéder à la richesse de l'alimentation en France'.



Ecophyto 2018

Ce plan interministériel piloté en région par la DRAAF, s'inscrit dans la suite du Grenelle de l'environnement et vise à réduire de 50 % l'usage des pesticides en dix ans, si possible. Tout en maintenant un niveau de production agricole élevé, la France doit produire mieux en réduisant la dépendance des exploitations aux pesticides. Les axes prioritaires de ce plan :

- diffuser les bonnes pratiques agricoles économes en pesticides via un réseau de 3000 fermes pilotes,
- garantir la compétence de l'ensemble des acteurs (utilisateurs, distributeurs, conseillers),
- dynamiser la recherche agronomique et l'innovation,
- créer un réseau d'épidémiosurveillance accessible à tous les agriculteurs.

Restauration collective et approvisionnement local

Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 4 - Avril 2011

Enquête

Afin de mieux estimer le pourcentage de produits issus des circuits courts et des filières qualités en restauration collective dans la région, un questionnaire a été réalisé dans le cadre d'une enquête à caractère public par l'INRA en partenariat avec le Conseil Régional du Languedoc-Roussillon (Projet PSDR Coxinel, <http://www.psdr-coxinel.fr>) et en collaboration avec la DRAAF. Il s'adresse à toutes les personnes qui travaillent en relation étroite avec un établissement proposant un service de restauration collective (gestionnaire, cuisinier, élu délégué, organisme d'accompagnement...). Les conclusions de cette étude seront restituées largement et pourront aider à mettre en place des outils communs pour mieux coordonner les actions autour des "circuits courts", rapprochant producteurs et consommateurs, en faveur du développement de l'agriculture en Languedoc-Roussillon.

Contact à l'INRA : Véronique Alvado 04 99 61 30 70 / alvado@supagro.inra.fr

De nombreuses initiatives en cours

Le Conseil Régional Languedoc-Roussillon a engagé un large travail de réflexion pour l'ensemble des lycées de la région. Pour l'année scolaire 2010-2011, 3 semaines de repas Produits locaux seront organisées dans les 87 lycées de la région. L'objectif est de faire découvrir et déguster les produits du Languedoc-Roussillon aux 50 000 élèves demi-pensionnaires et de valoriser les productions régionales. La première édition a eu lieu du 29 novembre au 3 décembre 2010, mettant en avant des menus typés (gardianne, cassoulet, rosée des Pyrénées...). La 2ème opération se déroulera du 18 au 22 avril et concernera le lait et les produits laitiers. Les équipes de cuisine sont pour cela encouragées à réaliser des tables de découverte sur les fromages de la Région. Cette opération s'inscrit dans la poursuite des actions engagées depuis 2006 avec le soutien aux initiatives en faveur de la qualité de l'alimentation dans le cadre des programmes régionaux "Développement de l'agriculture biologique" et "Lycée 21", comme celle portée en 2009 "Fruits et légumes", dont l'objectif était, au travers de la distribution gratuite de fruits et légumes de saison, de valoriser ces produits et d'en promouvoir la consommation auprès des élèves.



©Pascal Xicluna/Min.Agr.Fr

Le Conseil Général du Gard, dans le cadre de son plan d'actions "Gard durable", porte lui le projet d'un groupement d'achat axé principalement sur le local, et d'une structure mutualisée de conditionnement de légumes pour 17 collèges aujourd'hui livrés par deux unités de production culinaire (UPC) dont la fermeture définitive est envisagée en 2012 pour Nîmes et à une échéance d'environ 5 ans pour Alès. L'objectif est de favoriser l'agriculture locale, les circuits courts, la qualité des repas ainsi que l'harmonisation des coûts. A ce jour, sur les 53 établissements, 36 disposent d'une cuisine autonome où les repas sont entièrement préparés.

Les associations Terres Vivantes et Nature&Progrès 66 en partenariat avec le Conseil Général et l'Agence de l'Eau portent dans la Vallée de la Têt (66), le projet "Territoires Bio, de la terre à l'assiette" pour développer l'agriculture locale en privilégiant le développement de l'agriculture biologique. L'accompagnement de 7 établissements publics pour un approvisionnement en produits locaux et biologiques vise à la création d'une dynamique favorable à l'installation et à la conversion. Depuis 2009, la mise en place d'une plateforme virtuelle regroupant une douzaine de producteurs de fruits et légumes permet de centraliser les commandes et organiser des approvisionnements collectifs.

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 : Michel Larguier, Chef du service régional de l'alimentation - Virginie Grzesiak, responsable du pôle offre alimentaire.

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

Ont participé à ce numéro : Michel Larguier, DRAAF SRAL, Paul Savry, CRLR, Cindy Schultz, CRLR, Claude Daniel, Banque Alimentaire de l'Hérault, Noémie Bouthier, Terres Vivantes 66.