

# A

# Offre alimentaire

Décembre 2010 - n° 2

## Édito

Trois millions de Français bénéficient de l'aide alimentaire et ce nombre est en augmentation constante. Il rend plus que jamais nécessaire la mise en place de nouvelles formes d'aide et une action concertée des services de l'État et des associations. Aujourd'hui, quatre associations assurent cette mission : la Fédération des banques alimentaires, les Restos du Cœur, la Croix Rouge et le Secours populaire. Un tiers des approvisionnements provient de l'aide publique et deux tiers de particuliers, industriels ou grandes surfaces. Le financement public est issu du Programme européen d'aide aux plus démunis et du programme national d'aide alimentaire.

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



## Aide alimentaire

### La Cistella de Marianne

Ouverte depuis septembre 2009, la Cistella de Marianne est le second atelier chantier d'insertion (ACI) créé par l'A.N.D.E.S (association nationale de développement des épicerie solidaires) pour favoriser l'accès des fruits et légumes auprès des personnes en situation d'exclusion.

La Cistella ('panier' en catalan) est implantée au cœur du marché Saint-Charles International, premier centre d'éclatement de fruits et légumes en Europe qui commercialise 1 300 000 tonnes de fruits et légumes par an. Comme sur le Potager de Marianne à Rungis, les fruits et légumes de La Cistella proviennent pour part de l'achat auprès des groupements de producteurs et des grossistes du marché, et pour part de la valorisation des invendus. Les salariés travaillent au tri, à la préparation des commandes et à la livraison des produits.

Le chantier livre quotidiennement les associations et les réseaux d'aide alimentaire des Pyrénées-Orientales (66), et, très prochainement, de l'Aude (11) et de la Haute-Garonne (31), dont les Restos du Cœur, Emmaüs Catalogne, le Secours Populaire,

les épicerie solidaires et plusieurs associations locales.

En un an, 'La Cistella', a livré quelque 340 tonnes de fruits et légumes frais faisant travailler 17 personnes en démarche d'insertion. Le dernier né des ACI est la 'Banasta' de Marseille qui a ouvert le 2 novembre dernier. Un projet est en cours à Lille.

Le secrétaire d'Etat chargé du Logement et de l'Urbanisme, Benoist Apparu lors de sa visite le 26 Novembre 2010 a indiqué qu'il déposerait lors des discussions budgétaires un amendement

prévoyant une augmentation de l'effort de la France de 9,3 millions d'euros (6 pour compenser une perte de financement de l'Europe par rapport à 2010 et 3,3 d'efforts supplémentaires de la France).

En 2010, l'aide alimentaire en France était assurée pour 10 M€ par la France, et pour 78,2 M€ par l'Union européenne. Mais pour 2011, l'Europe ne fournira que 72,7 M€.

Le secrétaire d'Etat a considéré le travail d'A.N.D.E.S comme 'un modèle' car elle répond à trois 'enjeux': pallier le manque de fruits et légumes frais dans les paniers fournis dans l'aide alimentaire, éviter une déperdition importante de produits utilisables mais non commercialisables, et permettre de 'mener les gens en difficulté vers l'emploi et le logement' avec des chantiers d'insertion.

[www.epicerie-solidaires.org](http://www.epicerie-solidaires.org)



Photo : Nathalie Colin



# Circuits courts

Bulletin d'information

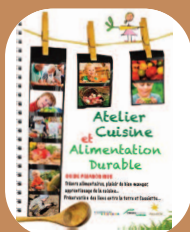
## Offre alimentaire

n° 2 - Décembre 2010

### Nouveau guide

#### Atelier cuisine et alimentation durable

Ce guide réalisé par l'association auvergnate Anis Etoilé et cofinancé dans le cadre du programme régional alimentation de la DRAAF Auvergne a pour but d'encourager et de faciliter l'utilisation d'ateliers cuisine en présentant des démarches méthodologiques pour la mise en place de tels ateliers en fonction de différentes tranches d'âge (y compris adultes).



[draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr](http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr)

### Forum régional

Devant la multiplication des démarches de circuits courts et des acteurs impliqués, afin de réfléchir à la mise en place d'une gouvernance alimentaire à l'échelle des territoires, qui rapproche producteurs, consommateurs, citoyens, intermédiaires et collectivités, la FRCIVAM LR organise en lien avec le PSDR Coxinel, une journée d'échanges mercredi 8 décembre à la Maison de la Démocratie de Montpellier. Les actes de la rencontre seront disponibles sur le site de la FRCIVAM : [www.civam-lr.fr](http://www.civam-lr.fr)

Le 9 décembre, l'ADEAR LR propose une journée autour de la question de l'installation de producteurs en circuits courts (Financement public, financement solidaire, accès au foncier et outils collectifs de transformation et de commercialisation ...), à la Maison des Jeunes et de la Culture de Narbonne.

### Ressource

Au sein du réseau rural français, tant au niveau national que régional, plusieurs groupes de travail explorent les perspectives offertes par les circuits courts, notamment dans le champ de l'agriculture et de l'alimentation, mais aussi dans le domaine de la biomasse, du bois ou de l'éco-construction. Un dossier de presse a été réalisé afin d'apporter un éclairage sur les circuits courts à partir des travaux réalisés par le Réseau Rural Français.

[www.reseaurural.fr/files/u1/DP-RRFCircuitscourts.pdf](http://www.reseaurural.fr/files/u1/DP-RRFCircuitscourts.pdf)

## Voisins & Citoyens en Méditerranée



Créé en 1995, VCM a pris appui sur le repérage d'initiatives de solidarité émergentes de regroupements spontanés de personnes, souvent précaires, amenées à s'organiser entre elles et par elles-mêmes pour retrouver des marges d'autonomie, de dignité et d'activité positive. VCM se positionne à l'intersection entre ces initiatives et les pouvoirs publics, afin d'en faire reconnaître la légitimité, la pertinence, l'intérêt et le caractère innovant.

Composé d'une centaine d'initiatives dans les régions PACA et Languedoc-Roussillon, le réseau s'appuie sur une approche participative et des groupes de travail croisant des acteurs d'origine diverses : représentants des initiatives, responsables au sein des administrations, chercheurs, acteurs sociaux... VCM travaille actuellement sur un statut de l'actif, une reconnaissance des lieux à vivre, la recherche de modalités de coopération alimentaire, ... L'action du réseau est notamment visible via un site internet, la publication d'un journal mensuel - Voisins Citoyens Méditerranée - et l'édition d'une lettre mensuelle.

Dans le cadre du plan régional, VCM Montpellier accompagne 2 projets afin d'améliorer la consommation des produits locaux dans l'alimentation des personnes précaires, en créant des circuits courts solidaires entre producteurs et consommateurs.

**1) sur la communauté de commune de Lunel**, l'enjeu est d'amener aux personnes isolées et/ou en difficulté une offre de produits frais et locaux, tout en s'en servant de veille sociale. Ce projet de boutique solidaire itinérante sur les communes de l'agglomération associera les agriculteurs locaux, ainsi que les acteurs sociaux, afin de recréer du lien social de proximité dans les communes périphériques de Lunel. La forme coopérative sera privilégiée afin de créer une véritable entreprise solidaire.

**2) sur Montpellier**, il s'agit de créer et mettre en œuvre un outil solidaire d'achat en circuit court (type plateforme) pour des coopératives locales de consommateurs issus de plusieurs quartiers de Montpellier (La paillade, Petit Bard, Figuerolles et Centre ville).



©Xavier Remongin/Min. Agr. Et

Voisins & Citoyens en Méditerranée 80, rue Paradis - 13006 Marseille - 04 91 33 39 86 Marc Pratlong, chargé de mission région Languedoc-Roussillon - [marcovcm@gmail.com](mailto:marcovcm@gmail.com) [www.vcm.1901.org](http://www.vcm.1901.org)

# Zoom sur

# L'enseignement agricole



Bulletin d'information

Offre  
alimentaire

n° 2 - Décembre 2010

## L'appel à projets 2010-2011 pour l'enseignement agricole

Un appel à projets, financé par la DRAAF (Service Régional de l'Alimentation et Service Régional de Formation et de Développement) a été lancé auprès des établissements d'enseignement agricole pour leur permettre de contribuer au plan d'action régional de l'offre alimentaire en Languedoc-Roussillon. L'appel à projets 2010-2011 a été décliné autour de 3 thèmes d'action. Au total 15 projets ont été soumis.

### 7 projets reçus sur le thème "Savez-vous planter des choux ?"

Pour sensibiliser les apprenants des établissements d'enseignement agricole aux techniques de production de fruits et de légumes en situation professionnelle ou amateur. Il s'agit de réaliser une mise en culture de fruits et/ou de légumes dans le cadre d'une démarche d'agriculture durable accompagnée d'animations pédagogiques en direction des apprenants et du grand public.

### 5 projets reçus sur le thème "Goûtons la proximité"

Il s'agit, avec des partenaires territoriaux (collectivités territoriales, chambres d'agriculture, établissements d'enseignement EAT-EN, groupes de développement agricole...), de concevoir un projet partagé permettant

de faciliter la distribution et la consommation de produits alimentaires de qualité et issus des territoires locaux. Ces projets pourront notamment s'adresser à la restauration collective ou aux populations démunies.

### 3 projets reçus sur le thème "Information - lien avec le consommateur"

Il s'agit, avec des partenaires territoriaux en particulier, des associations de consommateurs ou regroupant des consommateurs, de mettre en œuvre une action de communication visant à informer sur des produits de qualité issus de leur territoire. L'action mettra en avant les impacts en terme de durabilité (modes de production, impacts sur l'environnement et la santé, lien social...) d'une consommation responsable.

Un jury d'attribution s'est réuni le 16 novembre pour étudier les dossiers et attribuer des subventions d'un montant compris entre 1 000 et 2 000 € par projet.

13 projets ont été retenus pour une enveloppe globale de 18 500 €.

Vous pouvez consulter la liste des projets lauréats sur le site internet de la DRAAF (rubrique alimentation/enseignement agricole)

Exemple de projet "Savez vous planter des choux" 2009-2010 au lycée professionnel agricole (LPA) Charles Marie De La Condamine de Pézénas.



Photo : LPA Pezenas

L'éducation en vue d'un développement durable est inscrite au cœur des formations de l'enseignement agricole. Des actions périscolaires complètent le dispositif de formation avec la participation de partenaires variés (collectivités territoriales, associations, réseaux de professionnels,...). Le développement durable est également intégré dans le projet d'établissement (type lycée 21) et la conduite des exploitations agricoles et ateliers technologiques.

# Restauration collective

## Rencontre des animateurs de projets

Le 19 novembre se sont réunis à la DRAAF une dizaine d'animateur(trices) accompagnant des projets de restauration collective bio et de qualité (Terres Vivantes 66, CIVAM Racines 34, CIVAM Bio 34 et 66, Slow Food France Coopère 34, FRAB LR, Un plus bio). Un début d'inventaire des projets portés a été réalisé afin d'envisager des complémentarités possibles entre structures. Les échanges ont permis de pointer les compétences fortes de chacun (approvisionnement, accueil, éducation) et des axes de travail à développer en 2011 : travail sur la méthodologie de projets, formation sur les obligations de la restauration collective en matière de nutrition ; formation sur les appels d'offres pour comprendre la réglementation des marchés publics.

## AuDevant !

Ce projet porté dans l'Aude par le Conseil Général en partenariat avec la Chambre d'agriculture, le CIVAM Bio, Nature et Progrès, l'ADEAR, les CUMA, la DDCSPP, les collèges et l'association des chefs cuisiniers de la restauration scolaire a pour objectif de développer l'approvisionnement en produits locaux de qualité pour la restauration collective. Lancé dans 4 collèges pilotes, ce travail a permis un aménagement du cahier des charges du marché avec des clauses 'dures' et le repérage via un annuaire des producteurs locaux en capacité de fournir la restauration collective.



©Pascal Xicluna/Min.Aagri.Fr

En savoir plus :  
[www.audevaut.fr](http://www.audevaut.fr)

Bulletin d'information

Offre  
alimentaire

n° 2 - Décembre 2010

## Brèves



### Le repas gastronomique des français

*Le repas gastronomique des Français appartient désormais au patrimoine culturel immatériel de l'Humanité, catégorie instituée en 2003, et qui comprend 178 pratiques culturelles ou savoir-faire traditionnels. L'Unesco a statué favorablement le 16 novembre 2010 à cette demande déposée par la France.*

*Le pain d'épices du nord de la Croatie et la cuisine traditionnelle mexicaine ont également décroché le label de l'Unesco qui couronne pour la première fois des gastronomies.*

*Le repas gastronomique à la française inclut les mets ainsi que les rituels et la présentation qui les entourent. Dans sa décision, le comité note que cette gastronomie relève d'une «pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes».*

### Tickets resto et autres chèques restaurant

*Les "Tickets resto" et autres "Chèques restaurant" permettront désormais d'acheter sans restrictions des légumes et des produits laitiers, fruits et légumes frais, épluchés ou à éplucher, "immédiatement consommables". 3,5 millions de salariés français utilisent chaque année près de 800 millions de titres restaurants jusqu'ici destinés prioritairement à l'achat de plats dans les cafés et restaurants.*

*Créés au milieu des années 60 et utilisables d'abord dans les restaurants, ces titres avaient déjà été étendus à la vente à emporter et aux plats préparés, y compris ceux vendus en grande surface.*

### Pour les exclus, glaner est plus digne que mendier

*C'est la conclusion d'une étude très fouillée publiée par le Centre d'étude et de recherche sur la philanthropie (CERPHI). De juillet à novembre 2009, les chercheurs ont suivi à Paris sur la longueur une vingtaine de glaneurs, âgés de 17 à 69 ans. L'étude a permis d'identifier trois catégories de glanage : le glanage "de substitution" qui remplace l'achat et ne s'accompagne d'aucun recours à l'aide alimentaire ; le glanage de "complément" et celui d'"appoint" qui permettent d'améliorer l'alimentation ordinaire. Pour nombre de glaneurs, la collecte permet d'éviter le recours à l'aide alimentaire souvent associée à l'assistanat et à une nourriture peu diversifiée. Elle est aussi un moyen pour les personnes en situation d'exclusion "de se sentir actif et autonome au moins dans le champ de l'alimentaire".*

*Pour en savoir plus : L'étude du CERPHI (PDF)*

*[cerphi.org/var/plain\\_site/storage/original/application/630eedb69871a3555c30a4a7d24d4f07.pdf](http://cerphi.org/var/plain_site/storage/original/application/630eedb69871a3555c30a4a7d24d4f07.pdf)*

# Fruit à la récré

147 écoles de la région Languedoc-Roussillon (soit 16 000 enfants sur 46 communes) sont actuellement inscrites à l'opération 'Fruit à la récré'.

## Des outils pédagogiques pour accompagner localement

Pour favoriser et améliorer l'accompagnement pédagogique de l'action, la DRAAF soutient une expérimentation confiée à l'association Coopère 34 visant à proposer des ateliers pédagogiques à une vingtaine d'écoles. D'autre part, une collecte d'informations en vue de réaliser des fiches de capitalisation, est en cours dans 5 municipalités. C'est un travail mené avec l'association Participe Santé.

Dans les 6 mois à venir, le GRAINE Languedoc-Roussillon (groupe régional d'éducation à la nature et à l'environnement) animera sur les 3 départements de l'Hérault, de l'Aude et de la Lozère, des rencontres d'acteurs associatifs proposant des outils et des actions éducatives sur les thématiques de l'éducation à l'alimentation, afin, dans un second temps, de mettre à disposition des établissements scolaires un in-

ventaire des propositions disponibles localement.

Afin d'améliorer la communication autour de cet événement, principalement en zone rurale, la Fédération Régionale Familles Rurales, organisera quant à elle, une valorisation des actions menées dans les communes rurales de la région.

## Liste des produits éligibles à l'opération

Sur un trimestre, l'opération prévoit la distribution d'au moins 6 fruits, ou portions de fruits frais, qui pourront être complétés éventuellement par : 1 jus de fruit (sans sucre ajouté, ni édulcorant), 2 compotes ou fruits cuits (sans sucre ajouté, ni édulcorant), 2 portions de fruits secs ou séchés, 2 portions de légumes à déguster nature, 1 soupe fraîche de fruits et légumes, ou fruits mixés frais (sans sucre ajouté, ni édulcorants), 1 granité, coupe de fruits,...constitué de fruits surgelés (sans sucre ajouté, ni édulcorant).

Une enquête est actuellement en cours menée par l'ARIA-LR auprès des IAA régionales afin lister les produits éligibles 'made in Languedoc-Roussillon'.



©René Brassart/Min. Agri. Fr

Bulletin d'information

Offre  
alimentaire

n° 2 - Décembre 2010

# Signes de qualité

## Le mois de l'origine et de la qualité

Le Mois de l'origine et de la qualité est une opération mise en place depuis 3 ans par le Ministère en charge de l'agriculture et l'INAO, en partenariat avec la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD), afin de valoriser les produits sous signes officiels auprès des consommateurs.

### Le concours

Durant ce mois, un concours a été organisé dans les magasins de la grande distribution. Sur l'ensemble de la France ce sont près de 120 magasins qui ont participé à l'édition 2010. Un jury régional, coordonné par la DRAAF et composé de professionnels, s'est réuni le 18 novembre pour examiner les dossiers des candidats, et a apprécié la qualité de l'animation proposée.

### Le lauréat régional

Pour la région Languedoc-Roussillon, le couple lauréat régional est le magasin Auchan Béziers, associé au produit 'oeufs fermiers

labellisés label rouge et bio', représenté par le groupement de producteurs Cocorette 'Panier d'oeufs'.

Chaque lauréat régional concourt maintenant pour le prix national qui sera décerné lors d'une cérémonie, en présence du Ministre, le 2 décembre à Paris.



Photo : Auchan beziers

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