

Edito

Depuis 2008, la DRAAF LR anime et coordonne le Plan Régional de l'Alimentation en Languedoc-Roussillon. En 2010, ce sont plus de 15 actions qui ont ainsi été soutenues autour de 5 axes majeurs d'action. De nombreux groupes de travail se sont réunis pour faire avancer les projets et le 14 juin dernier le Préfet a présidé la réunion du CRALIM regroupant l'ensemble des acteurs régionaux engagés sur la thématique de l'offre alimentaire de qualité pour tous.

Cette lettre d'information est un nouvel outil au service de cette dynamique collective. Une lettre pour donner les dernières nouvelles des actions en cours, les actualités en lien en mettant en valeur la diversité des projets portés sur notre territoire. En espérant que ce bulletin répondra à vos attentes, je vous souhaite une bonne lecture.

Augmenter la consommation de fruits et légumes par les jeunes

=> Favoriser l'accès / Eduquer à l'alimentation

==>> Développer les opérations de distribution à l'école

Ressources locales

Il existe au niveau régional de nombreuses structures et outils pédagogiques sur l'alimentation, mobilisables pour accompagner les opérations *Un fruit pour la Récré*.

Le **GRAINE LR** - Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement - (<http://grainelr.org/papyrus.php>) regroupe les acteurs associatifs proposant des actions éducatives notamment autour de l'alimentation. Dans l'Hérault, le collectif **Tout un plat**, du réseau Coopère 34 (<http://coopere34.org/papyrus.php>) réunit 15 associations issues de l'éducation à l'environnement, à la santé et à la solidarité internationale, et propose des actions éducatives complémentaires et cohérentes autour de l'alimentation.

A signaler : l'outil de l'association Lafi Bala (<http://www.lafibala.org>)
Le Jeu des pommes, un jeu de rôle pour tout public, mettant en scène des vendeurs et des consommateurs, pour mener une réflexion sur nos motivations et critères de choix lors d'un achat, aborder les impacts environnementaux, économiques et sociaux et sensibiliser aux filières courtes et aux labels, à partir d'un produit de consommation courante.

Un fruit pour la Récré

L'opération nationale de distribution hebdomadaire et gratuite de fruits soutenue par l'Union Européenne est reconduite pour l'année scolaire 2010-2011 et s'élargit aux collèges et lycées. Il est également dorénavant possible de participer à l'opération *Un fruit pour la récré* pour un seul trimestre et pour une seule classe, à raison d'un minimum de 6 distributions d'affilée sur un trimestre.



Quelques opérations en Languedoc-Roussillon

Dans les Pyrénées-Orientales, le Syndicat Intercommunal Scolaire et de Transport de Perpignan (66) propose ainsi aux enfants des communes adhérents 6 000 fruits bio et locaux chaque jeudi pour un coût inférieur à 10€/an/enfant. Des actions ludiques et concrètes, des visites de fermes permettent d'impliquer plus encore les jeunes dans leurs choix alimentaires. L'ensemble des communes participantes dans notre région - comme Arpaillargues et Aureilhac (30), Prades-le-Lez (34), Narbonne (11) ou Langogne (48) - proposent en plus de la distribution un accompagnement pédagogique, très important pour éveiller l'intérêt des jeunes et faire de cet objectif de santé publique un support d'apprentissage des bons comportements alimentaires.

Les établissements et collectivités territoriales qui souhaitent s'engager peuvent s'inscrire et obtenir documents pédagogiques et informations actualisées sur le site <http://agriculture.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre>. Au niveau régional, ces informations sont disponibles auprès de la DRAAF.

Fruits et légumes en circuits courts

Afin de permettre aux établissements et collectivités qui s'inscrivent à l'opération *Un fruit pour la Récré* de s'approvisionner pour leur distribution en produits locaux et de saison, un travail d'inventaire des producteurs, groupements et coopératives en fruits et légumes de la Région est en cours et sera accessible avant fin 2010 sur le site de la DRAAF.

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

RDV : la prochaine Rencontre régionale nutrition santé aura lieu le 7 décembre 2010 de 9h à 17h à l'IRTS sur le thème de

l'obésité infantile en Languedoc-Roussillon : vers une synergie des acteurs sur les territoires.



Améliorer l'offre

alimentaire en **restauration collective**

=> Aider les décideurs de la RC à bâtir un projet d'amélioration

==>> Informer/Former les acteurs

Nouveau logo bio européen

Vous le trouvez sur les emballages de vos produits bios depuis le 1er juillet 2010.



Le logo AB, désormais calqué sur celui du label européen, restera lui sur les emballages de produits d'origine française et cohabitera avec le logo européen.



De leur côté la FNAB (Fédération nationale d'agriculture biologique) et quelques distributeurs lanceront en 2011 le logo *Bio Cohérence*, pour des produits 100% Bio avec 0% d'OGM. En savoir plus www.biocoherence.fr



Nouveau guide "Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité"

Ce guide réalisé par la DRAAF Rhône-Alpes est destiné à favoriser une restauration de proximité et de qualité. Il est téléchargeable sur le site de la DRAAF Languedoc-Roussillon / rubrique alimentation

Il présente ainsi les conditions de réussite d'un projet de restauration de qualité et de proximité, les procédures de passation de marché les plus adaptées, et la rédaction de ces marchés dans l'objectif de favoriser un approvisionnement de proximité et de qualité ; des témoignages et exemples concrets, pour illustrer le fait qu'une restauration de qualité et de proximité est possible.

Formation des gestionnaires et présidents des restaurants inter administratifs en Languedoc-Roussillon

Les 21 et 22 septembre 2010, la DRAAF LR a proposé 2 jours de formation à destination des présidents et gestionnaires des SRIAS sur le thème : les enjeux d'une alimentation de qualité en RC. Cette formation a été assurée par l'association **Un plus bio** (www.unplusbio.org). Ce projet va dans le sens des circulaires sur l'Exemplarité de l'État (circulaires des 2 mai 2008, 3 déc 2008 et 15 déc 2009) autour de l'introduction de 20% d'aliments bio d'ici 2012.

Les retours ont été très positifs : ces journées ont permis au participants de se rencontrer et d'échanger sur leurs pratiques mais aussi leur organisation (des journées collectives sont très rares). Cela a permis de constater la « diversité » des RIA/RA (gestion directe ou concédée, nombre de repas servis (de 40 à 800/jour selon la taille des structures, type de facturation des repas - prix unique ou par plats,...), d'échanger sur les types de repas bio proposés et le mode d'approvisionnement choisi, etc.

Cette formation est amenée à être poursuivie en 2011 autour de 2 thèmes de formations : pour les présidents gestionnaires : introduire dans les appels d'offre des notions de qualité/proximité ; pour les agents : les enjeux de qualité nutritionnelle en RC.

Elargissement de l'utilisation de produits bio en restauration administrative à d'autres produits (article 48-e de la LOI no 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en oeuvre du Grenelle de l'environnement). Cet article précise pour la restauration collective d'Etat la nécessité « *De recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale* ».

Pour mieux quantifier l'introduction de produits AB et de qualité en restauration collective publique et afin de rapprocher ces chiffres de l'enquête régionale sur la disponibilité régionale (adéquation offre et demande régionale), une réflexion autour d'un Observatoire est en cours en lien avec l'IAMM.

Contrôle des règles nutritionnelles : La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, définitivement adoptée le 13 juillet précise que « *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, relatives 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* ». **Une obligation assortie de contrôles**, puisqu'un service de restauration n'appliquant pas ces règles de qualité nutritionnelle pourra être mis en demeure par les contrôleurs compétents de l'État (notamment les inspecteurs des DDPP et DDCSPP) de les appliquer, éventuellement de mettre en place des actions de formation du personnel et d'afficher les résultats des contrôles effectués.

En savoir plus : intégralité du texte de loi accessible sur legisfrance.



Améliorer l'offre alimentaire pour l'aide aux plus **démunis**

=> Améliorer les connaissances sur l'aide alimentaire régionale

==>> Etudier la couverture territoriale de la distribution

Réalisation d'un répertoire des structures d'aide alimentaire

L'Observatoire régional de la santé Languedoc-Roussillon (ORS L-R), en partenariat avec l'Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé (IREPS) et l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), est chargé de réaliser ce répertoire pour améliorer **la connaissance, soutenir la visibilité et favoriser les partenariats sur l'aide alimentaire régionale en Languedoc-Roussillon**. Le travail est effectué grâce à un financement de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et du Conseil régional et en partenariat avec les Conseils généraux. Cette étude doit également permettre de croiser les indicateurs sociodémographiques et économiques qui caractérisent le territoire avec la couverture territoriale de l'aide alimentaire.

La phase de recensement est en cours via un questionnaire envoyé dans les réseaux d'aide alimentaire pour caractériser les structures concernées : territoire d'action, population accueillie, actions,...

Prochain RDV : le 27 octobre 2010 la DRAAF organise une réunion avec l'ARS et la DRJSCS sur les comités régionaux et leur articulation (comité régional de l'alimentation / CRALIM, comité régional nutrition santé / CRNS, comité de coordination prévention, santé, éducation /ARS). Il sera également question du rôle et de la coordination des DDI (DDCS et DDCSPP) notamment sur le volet cohésion sociale.

==>> Compléter l'offre

Améliorer l'offre de produits de la mer pour l'aide alimentaire par la création d'une structure Paniers de la Mer sur le bassin méditerranéen

L'objectif de cette action soutenue financièrement dans le cadre du Programme régional de l'Alimentation est de réaliser une étude de faisabilité pour la création d'un atelier de transformation des produits de la mer de retrait, labellisé « Panier de la Mer » pour valoriser les produits de la mer de retrait des criées méditerranéennes et approvisionner les structures caritatives du Sud de la France.



L'étude de faisabilité se fera à l'échelle régionale en mobilisant des partenariats locaux avec les filières de la pêche et de l'agro-alimentaire et doit définir :

- les schémas logistiques d'approvisionnement des ressources et de distribution des produits de la mer sur le bassin méditerranéen ;
- le choix du site d'implantation de l'atelier au regard de ce schéma, les investissements nécessaires ;
- le processus de transformation adapté aux ressources disponibles (filets, soupes, plats cuisinés, autres ...).

Partenaires impliqués

- Réseau des associations caritatives ;
- Filière pêche : organisations de producteurs, mareyeurs ... ;
- Partenaires institutionnels et associatifs de l'Insertion par l'Activité Economique : DDTEFP, Conseils généraux, Pôle E.S.S.,...

La Fédération des Paniers de la Mer

Onze ans après la création de la première association dans le Pays Bigouden (Finistère), il existe aujourd'hui cinq structures d'insertion, regroupées au sein de la Fédération nationale des Paniers de la Mer.

Objectif : récupérer le poisson invendu et le transformer avant de le donner à des associations caritatives. En 2007, grâce à leur action, près de 120 tonnes de poisson ont ainsi pu être distribuées à des personnes dans le besoin.

En termes d'insertion, les Paniers de la Mer embauchent des personnes qui rencontrent des difficultés d'insertion socioprofessionnelle. Pendant la durée de leur contrat, ils apprennent le métier d'ouvrier de mer.

CONTACT

Fédération nationale des Paniers de la Mer
- Kerambourg - 29750 Loctudy
Tél. : 02 98 66 53 43
Mail : federation.plm@gmail.com



Créer du lien producteur-consommateur par les circuits courts

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. Il n'est pas forcément de proximité (pas de critère de distance), d'où une grande diversité de situation. **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.**

Cet axe du plan alimentaire régional résulte de la réflexion menée par un groupe de travail régional et comprend de nombreuses actions transversales. Ses objectifs prioritaires sont de favoriser une alimentation de proximité en facilitant l'approvisionnement en produits régionaux de qualité pour la restauration hors domicile publique et les plus démunis, en développant la vente en circuits courts de produits transformés en Région issus de productions agricoles régionales (futur contrat de filière agroalimentaire) et en informant le consommateur.



- **Améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser** : 12 actions dont 1 étude générale : Coxinel /INRA ; Veille réglementaire / CFPPA Florac ; Constitution d'un réseau de référents techniques / FRCIVAM

- **Améliorer l'information et la formation des agriculteurs** : 7 actions dont la réalisation de brochures et fiches techniques / FRCIVAM , SUAMME ; l'inventaire et la mise en place de formations / CRA, CFPPA Florac, ADEAR.

- **Favoriser l'émergence et le développement de projets** : 2 actions : Conseil en transformation / Sud de France élevage ; Création d'outils collectifs de transformation / FRCUMA.

- **Structurer le développement des circuits courts** : 9 actions dont : Développement de démarches collectives type : bienvenue à la ferme, boutiques paysannes ou marchés de producteurs /AMAP, CRA, ADEAR ; Alimentation de proximité des lycées / Lycées agricoles.

- **Améliorer la promotion - communication** : 7 actions dont : Mise à disposition de PLV / Région - Sud de France ; Organisation d'événements : La qualité fait sa comédie, itinéraires « de ferme en ferme ».



Ecouter et informer les consommateurs

=> Favoriser la reconnaissance et la consommation de produits sous signes de qualité
==>> Renforcer les actions de promotion sur les signes de qualité

Le mois de l'origine et de la qualité

Les 1, 2 et 3 octobre s'est tenu **La Comédie fait sa qualité** autour de L' Agriculture Biologique, d'Appellation et certifiée d'Origine du Languedoc Roussillon. Un salon est organisé par la Région Languedoc-Roussillon et la Chambre régionale d'agriculture qui se tient durant le **mois d'octobre** **mois de l'origine et de la qualité**, une opération du MAAP et l'INAO pour apporter des réponses concrètes par des signes OFFICIELS, certifiés et contrôlés et du contact avec les producteurs.

En France, les signes officiels de la qualité et de l'origine concernent plus de 1 000 produits. **En Languedoc-Roussillon on trouve près de 60 signes officiels de qualité** (comme l'oignon doux des Cévennes AOC, la Picholine de Nîmes AOC, le bœuf fermier Aubrac Label rouge au même titre que l'IGP « Rosée des Pyrénées Catalanes », l'AOC taureau et le riz IGP de Camargue, ...). Près d'un agriculteur sur deux, soit 12 500 exploitations agricoles, sont engagées dans ces démarches de qualité. Le Languedoc-Roussillon est également la deuxième région productrice de produits en Agriculture Biologique et en agriculture raisonnée.

Du 1^{er} au 31 octobre, les magasins de la grande distribution, les boucheries, les fromageries, mettront à l'honneur les produits sous signe officiel d'origine et de qualité. **Deux concours nationaux, un destiné à la grande distribution et l'autre aux bouchers et fromagers** récompenseront les meilleures animations. Des magasins de la région sont en compétition. Au titre de la grande distribution figurent les enseignes Auchan, Carrefour et Casino. En 2009, le fromager gardois nommé prix spécial national catégorie fromageries a présenté ses produits à La Comédie fait sa qualité.



Contact

DRAAF LR – SRAL- Pôle Offre alimentaire -Nathalie COLIN
04.67.10.19.76 - nathalie.colin.01@agriculture.gouv.fr
www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr

FOCUS sur la loi de modernisation agricole et le programme national pour l'alimentation

La loi de modernisation agricole

Adoptée le 13 juillet dernier, la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche comporte huit titres pour un total de 96 articles. Cette loi s'inscrit dans une stratégie globale pour construire une nouvelle donne. Elle fixe comme enjeu majeur de **garantir aux consommateurs une alimentation sûre et de qualité** et poursuit deux objectifs : **garantir le revenu des agriculteurs et des pêcheurs**, et leur **faire gagner en compétitivité**. Elle sera, au niveau national, prolongée par des plans de développement des filières laitière, de l'élevage, des fruits et légumes, et des grandes cultures. Au niveau communautaire, elle trace la vision de la France pour la PAC de demain, celle d'une agriculture performante et durable sur des marchés régulés.

En savoir plus : site du MAAP (<http://agriculture.gouv.fr/loi-de-modernisation-de->), loi complète sur légifrance (www.legifrance.gouv.fr).



©Pascal Xicluna/Min.Agri.Fr

==>> Les principales mesures de ce texte

Renforcer la compétitivité de l'agriculture, Inscrire l'agriculture dans un développement durable des territoires, Mobiliser le potentiel forestier largement sous exploité, Réformer la gouvernance maritime et développer l'aquaculture, Développer une politique publique de l'alimentation.

Ce dernier point se décline dans un **Programme National pour l'Alimentation** (à consulter dans son intégralité ici <http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/PNA-100929.pdf>) dont l'objectif est de fédérer et coordonner les nombreuses actions déjà entreprises de façon dispersée par l'Etat, les collectivités, les associations, les entreprises.

Ce programme national sera ensuite décliné régionalement (cf. page suivante : les axes du programme régional Languedoc-Roussillon en 2010).

L'ambition de la politique nationale de l'alimentation est de faciliter l'accès de tous à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle prévoit un certain nombre d'actions concrètes telles le développement des circuits courts, l'éducation et l'information sur le goût, une aide alimentaire plus efficace pour les populations les plus démunies, la mise en place de contrats d'engagement entre l'État et les entreprises en vue d'améliorer la qualité des produits alimentaires et la création d'un registre national du patrimoine alimentaire.

Le respect des règles nutritionnelles sera obligatoire en restauration scolaire et universitaire, dans les hôpitaux, les crèches, en prison, et dans les maisons de retraites et fera l'objet d'inspections de la part des agents compétents notamment les DDPP et DDCSPP.

Un observatoire de l'alimentation étudiera les évolutions de l'offre et de la consommation alimentaires, l'aide alimentaire aux plus démunis apportée par l' Union européenne et par l'État pour garantir notamment la distribution sur le territoire national, et la traçabilité des produits.

Pour mieux informer le consommateur, l'étiquetage évoluera pour rendre obligatoire, dans le respect des règles communautaires, **l'indication du pays d'origine** pour les produits agricoles, alimentaires et les produits de la mer, bruts ou transformés.

4 axes pour le programme national pour l'alimentation

- ▶ Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité ;
- ▶ Améliorer l'offre alimentaire ;
- ▶ Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation ;
- ▶ Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français.

PLAN REGIONAL DE L'ALIMENTATION LANGUEDOC ROUSSILLON

Juin 2010

Axe stratégique	Objectif opérationnel	Plan d'action
N°1 : Développer la production et la consommation d'aliments biologiques	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 d'une stratégie régionale de communication 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 Informier les acteurs de la restauration collective Accompagner des projets d'établissements scolaires centrés sur l'alimentation bio
N°2 : Créer du lien entre le producteur et le consommateur par le développement des circuits courts	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	Acquérir des références Assurer une veille réglementaire Mutualiser les outils - mettre en réseau les agents Elaborer des documents d'information Recenser et développer l'offre de formation en région Lever les freins à l'installation Développer le conseil
N°6 : Ecouter et informer le consommateur	Structurer le développement des circuits courts Améliorer la promotion - communication	Favoriser l'émergence et la structuration de démarches collectives Développer des politiques alimentaires de proximité Communiquer auprès des consommateurs et des collectivités Développer les opérations de distribution de fruits à l'école Informier les élus, les gestionnaires et travailler sur la logistique pour mettre à disposition des F&L de saison aux établissements
N°3 : Augmenter la consommation de fruits et de légumes par les jeunes	Favoriser l'accès aux fruits et légumes Eduquer 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 Identifier les différents acteurs de la restauration collective
N°4 : Améliorer l'offre alimentaire en restauration collective	Mieux connaître les professionnels locaux et mettre en adéquation offre et demande Aider les décideurs de la restauration collective à bâtir un projet d'amélioration de la qualité de l'alimentation	Etablir 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 cout logistique Faire évoluer les pratiques d'achat Améliorer les connaissances sur le fonctionnement de la restauration collective Etablir des stratégies au niveau des collectivités territoriales Sensibiliser - former les gestionnaires et les cuisiniers Améliorer la communication vers le convive
N°5 : Améliorer l'offre alimentaire pour l'aide aux plus démunis	Améliorer les connaissances sur l'aide alimentaire régionale Compléter l'offre Informier et accompagner les bénéficiaires Améliorer les compétences et les pratiques des bénévoles et salariés des associations d'aide	Étudier la couverture territoriale de la distribution d'aide alimentaire Caractériser les publics concernés Diversifier les produits distribués (poissons, fruits et légumes) Optimiser l'organisation de la distribution Favoriser l'émergence de projets impliquant les bénéficiaires de l'aide alimentaire Poursuivre et étendre la formation Organiser des échanges de pratique