

# A limentation

Janv 2014

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 2

Tél : 04 67 10 19 50  
Courriel : [sral.draaf-languedoc-roussillon@agriculture.gouv.fr](mailto:sral.draaf-languedoc-roussillon@agriculture.gouv.fr)

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

## Édito

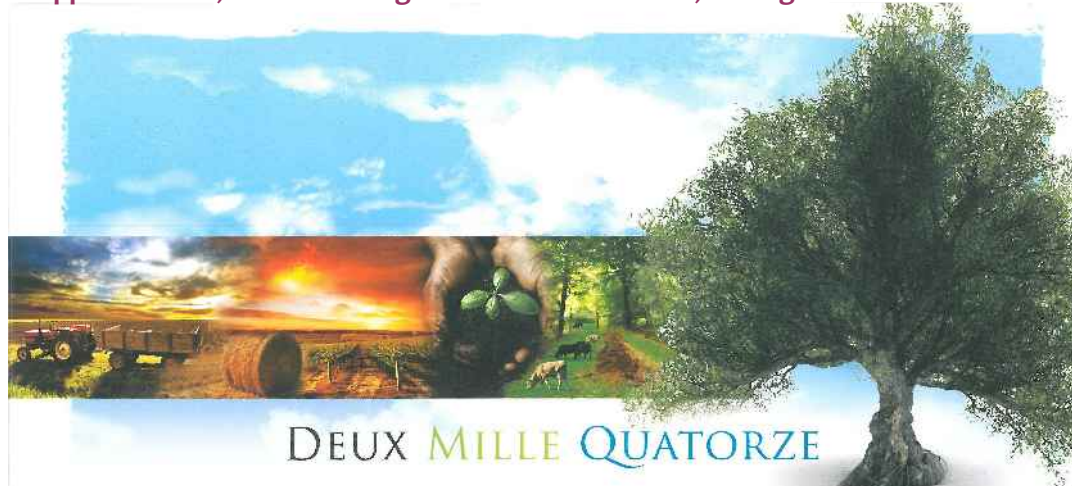
*Je tenais à vous dire tout le plaisir que j'ai à vous souhaiter, quelques mois seulement après ma prise de fonction de Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt du Languedoc-Roussillon, une année 2014 riche en projets et savoureuse en diversité, à l'instar de notre politique régionale de l'alimentation.*

*En 2010 le Ministère de l'agriculture s'est vu confier par le législateur la mission de conduire une véritable politique de l'alimentation, centrée sur les attentes des consommateurs et la préservation du « modèle alimentaire français » auquel nous sommes attachés. C'est une petite révolution qu'a connu la DRAAF, traditionnellement mobilisée sur les seules questions agricoles que de s'impliquer dans ces questions de société, jusqu'à présent largement laissées dans la sphère privée ou soumises aux seules influences du marché.*

*Le défi est relevé avec succès dans le plan régional de l'alimentation, animé par la DRAAF mais auquel contribuent activement tous les autres services de l'État en région, les collectivités engagées et les acteurs de terrain.*

*Le dynamisme que je découvre et la mobilisation de tous au service d'une alimentation de qualité confortent ma conviction profonde que l'évolution de notre « modèle alimentaire » déterminera pour beaucoup le modèle agricole et agroalimentaire de demain.*

**Philippe Mérillon, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt**



## Comité régional de l'alimentation du 26 juin 2013

Comme chaque année, dans le cadre de la politique publique de l'alimentation, le Préfet de Région a convié l'ensemble des acteurs régionaux de l'alimentation à un temps fort de restitution et d'échange sur les stratégies à mettre en place en région.

Près de 130 personnes ont répondu à cet appel (issues des organisations professionnelles agricoles, associations de consommateurs, d'aide alimentaire, de parents d'élèves, d'éducation à l'environnement et à la santé, et bien sûr collectivités territoriales, organismes de recherche, et les différents services régionaux et départementaux de l'État...), sans compter les internautes ayant suivi la rencontre retransmise en streaming.

Les échanges ont porté cette année sur deux thèmes forts du plan régional de l'alimentation et au cœur de l'actualité 2013 : les démarches de qualité et l'information du consommateur d'une part, l'alimentation des plus démunis d'autre part.

# Développer l'agriculture biologique



## Pour du pain bio local - La filière farine bio Flor de Peira®

Venant compléter la filière Raspailou®, associant agriculteurs, meuniers et boulangers artisanaux régionaux pour la production d'un pain bioartisanal, la filière Flor de Peira® associant agriculteurs, organismes stockeurs de céréales et meuniers du Languedoc Roussillon assure la production d'une farine biologique issue d'une mouture sur meule de pierre de blé tendre, sans additif. Cette nouvelle filière Flor de Peira® vise à proposer aux consommateurs des farines certifiées agriculture biologique, de haute qualité nutritionnelle avec garantie de provenance locale et pour certaines gammes, issues de variétés de pays.



La mouture sur meules de pierre permet une bonne récupération des minéraux, de vitamines et de fibres du grain dans la farine. Les variétés de pays offrent une source plus importante de minéraux et sont d'une plus grande digestibilité, pouvant donc être consommés par la plupart des personnes ayant une sensibilité au gluten des blés modernes.

Cette filière, en revalorisant des zones viticoles touchées par des arrachages massifs, permet de soutenir l'économie locale. En 2013, 115 tonnes de blés ont été produites par 15 céréaliers de l'Aude, de l'Hérault et des Pyrénées Orientales, transformées par 6 meuniers et 19 boulangers et distribuées via 14 magasins bio et restaurants et 12 AMAP et groupements d'achat.

Grâce à l'appui financier de l'Etat et de la Région dans le cadre du contrat de filière AGIR pour la Bio, une animation de la filière a été mise en place afin de structurer la relation entre les acteurs des différents maillons et mener des actions de formation et promotion.



Bulletin d'information

Alimentation

n°12 – janvier 2014

Pour le Languedoc-Roussillon 8 projets sur 36 déposés ont été retenus :

- Démarche collective globale et agro-écologique pour le maintien de l'élevage extensif dans les Hautes Corbières / Biocivam de l'Aude

- Démarche collective de protection de

l'environnement, des ressources en eau et de développement de l'emploi dans le Bassin de Rhony, Vistre et Vidourle par la viticulture Biologique / SCA du vignoble de la Voie d'Hérault

- Dynamique collective pour des cultures pérennes durables en Minervois / Chemin cueillant

- Réponses collectives pour l'autonomie des systèmes maraîchers bio-méditerranéens / Terracoopa

- Pour une diversité des approches en agrosystèmes viticoles / Coopérative vignobles Dom Brial

- FRICATO, les éleveurs ne s'en fichent plus ! / Coopérative catalane des éleveurs

- INNOV Plein champ / ACREPHYL

- Agropastoralisme Vermeil / Groupement Pastoral Côte Vermeille

## Loi d'avenir agricole : en route vers l'agro-écologie

«Les agriculteurs doivent continuer à assurer une production alimentaire de haut niveau qualitatif et en quantité suffisante face à l'augmentation de la population mondiale, tout en s'inscrivant dans la transition écologique. Le projet agro-écologique pour la France a ainsi pour objectif de placer la double performance économique et environnementale au cœur de pratiques agricoles innovantes (... pour) dessiner les lignes d'un nouveau consensus social et économique autour des enjeux de l'agriculture et de l'alimentation.»

**Stéphane Le Foll**

La volonté du projet de loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt est le passage d'un modèle agricole productiviste vers une « agro-écologie » qui réponde aux enjeux auxquels les agriculteurs doivent faire face et également aux attentes de la société. L'agro-écologie, qui ne se limite pas au bio, est définie comme un système de production qui s'appuie sur les mécanismes naturels en les optimisant et en « privilégiant l'autonomie des exploitations agricoles et l'amélioration de leur compétitivité en diminuant la consommation d'énergie, d'eau, d'engrais, de produits phytopharmaceutiques et de médicaments vétérinaires ».

L'objectif est d'associer performance économique (qui passe par une diminution des consommations d'intrants) et performance environnementale, en privilégiant les démarches collectives. L'article 3 de la loi d'avenir crée ainsi les GIEE : Groupements d'intérêt économique et environnemental, afin de d'appuyer des démarches collectives volontaires émanant des territoires, qui permettront une modification des systèmes de productions vers l'agro-écologie. Ainsi, 103 projets impliquant 3300 agriculteurs, viennent d'être soutenus dans le cadre d'un appel à projets « mobilisation collective pour l'agro-écologie ». Ces projets couvrent l'ensemble du territoire national et sont autant de préfigurateurs des futurs GIEE. 8 projets ont été retenus en région Languedoc-Roussillon, pour une moyenne par région de 4, ce qui nous place en 3ème région de France pour nombre de Projets retenus.

Vous pouvez dès à présent retrouver ces projets à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/carte-projets-agroecologie>





## Guide réglementaire à destination des agriculteurs sur les circuits courts alimentaires

L'objectif de ce guide publié par la DDTM 66 est de clarifier les modalités d'intervention des services de l'État, des collectivités locales et des organisations professionnelles agricoles ainsi que des possibilités de subventions aux porteurs de projets. Il contient 20 fiches sur les catégories de circuits courts les plus fréquentes : Vente à la ferme ; en bord de route ; ambulante ; à distance ; indirecte ; Ferme-auberge.

Il est téléchargeable sur [www.pyrenees-orientales.pref.gouv.fr/Politiques-publiques/Agriculture-foret-et-developpement-rural/Agriculture/Circuits-courts-alimentaires](http://www.pyrenees-orientales.pref.gouv.fr/Politiques-publiques/Agriculture-foret-et-developpement-rural/Agriculture/Circuits-courts-alimentaires)



## 12 boutiques paysannes et plus de 260 producteurs

Depuis une vingtaine d'années, plusieurs Boutiques Paysannes ont vu le jour en Languedoc-Roussillon. Les premières sont nées dans le Gard à la fin des années 1980, et progressivement, les producteurs se sont organisés afin d'échanger sur leurs expériences respectives et permettre la pérennisation de leurs initiatives. C'est ainsi que ce réseau d'échanges informels est devenu une association en 1999. Aujourd'hui, le réseau compte 12 Boutiques Paysannes en activité, dont 7 dans le Gard, 3 dans l'Hérault, 1 en Lozère et 1 dans les Pyrénées-orientales. 3 boutiques sont en cours d'agrément et un projet est en cours.

Une Boutique Paysanne est un point de vente collectif géré par un groupe d'agriculteurs et d'artisans qui propose aux consommateurs une gamme de produits locaux en vente directe.

Pour aider les porteurs de projets qui veulent créer une boutique paysanne, le réseau régional a pour projet en 2014, en se basant sur l'expérience des boutiques existantes, de :

- Poursuivre l'accompagnement méthodologique de groupes de producteurs pour la mise en place de projet de boutique notamment sur les enjeux réglementaires (statuts juridiques, formalités administratives), la charte et le fonctionnement, la gestion du collectif et sur l'information du consommateur (traçabilité des produits) ;
- Créer d'un guide méthodologique ;
- Mettre en place de formations obligatoires (notamment hygiène en point de vente collectif, respect de la réglementation).

## 5ème forum régional circuits courts

La FRCIVAM LR, l'ADEAR LR et l'INRA de Montpellier ont organisé avec le soutien de la Région LR et de la DRAAF, deux nouvelles journées de rencontres, d'échanges et de réflexions, les 5 et 6 décembre 2013 réunissant chacune plus de 180 participants.

La 1ère journée a permis d'échanger l'émergence de dynamiques collectives

La 2nde journée a porté sur les outils d'accompagnement mobilisables.

Dès le début des journées, les interventions croisées de Fabien Valorge - FNCUMA, et Jean-Marc Touzard - INRA SAD sur les 'Nouvelles formes de groupes et dynamiques collectives autour des circuits courts' ont permis de montrer l'importance et l'intérêt des coopérations multi-acteurs, le rôle essentiel des intermédiaires et de l'organisation collective.

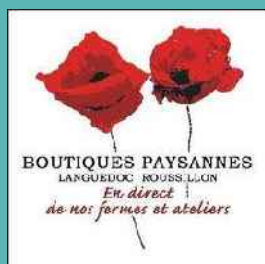
Ces thèmes ont émergé en filigrane de l'ensemble des ateliers où il a été question de synergies et de gouvernance pour passer des circuits courts aux filières de proximité en respectant les équilibres et complémentarités des acteurs sur les territoires.

Le rendez-vous est déjà pris pour 2015, le forum circuits courts étant devenu un événement incontournable pour les acteurs du développement agricole et économique de notre région!

Bulletin d'information

Alimentation

n°12 – janvier 2014



[www.boutiquespaysannes-lr.fr](http://www.boutiquespaysannes-lr.fr)



# Axe 3

## Sensibiliser les jeunes au bien manger



La DRAAF Languedoc-Roussillon en partenariat avec la Délégation Académique à l'éducation Artistique et à l'Action Culturelle du Rectorat et la Ville de Narbonne a organisé son second colloque régional sur l'Éducation au goût, au théâtre de Narbonne.

L'événement marquant de 2013 a été la tenue le 20 novembre dernier du second colloque sur l'éducation au goût en région..

Avec plus de 200 participants, un forum associatif, des intervenants de qualité, la présence de chercheurs de renommée nationale, des spectacles innovants, un buffet apéritif proposé par les agriculteurs locaux très apprécié par les invités, ce colloque a été le point d'orgue d'une action et d'un partenariat ambitieux entre la DRAAF, le Rectorat et la Ville de Narbonne pour contribuer à former des jeunes responsables et en bonne santé.

Une action qui a été conduite durant toute l'année 2013 autour d'un programme de formation des enseignants de la ville de Narbonne proposée avec la DASEN de l'Aude, d'un spectacle théâtral destiné aux scolaires et de la mise en place d'actions pour 2014 avec notamment des formations pour les agents municipaux de Narbonne sur l'éducation au goût.



Retrouvez les actes et vidéos du colloque sur le site de la DRAAF LR  
[www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr)

Bulletin d'information

Alimentation

n°12 – janvier 2014



**Opération Brocoli :** Une pièce de théâtre pédagogique et ludique pour sensibiliser les plus jeunes au bien et au bon manger !

**Le professeur le Goût dans son laboratoire** est très fébrile, il va tester pour la 1ere fois la mise en marche de sa machine à voyager dans le temps culinaire. De l'homme préhistorique à l'homme d'aujourd'hui et de demain, un voyage à travers les assiettes du temps qui décape les papilles.

En 2013, la DRAAF LR a soutenu la création de ce spectacle Jeune Public (de 5 à 11 ans) qui a pu être testé auprès de scolaires et de professionnels du goût et de la santé. Le spectacle a également reçu le soutien de la fondation SNCF. Il sera présenté en janvier 2014 au Théâtre la Vista, dans des écoles de l'agglomération de Montpellier sur le temps péri-scolaire en accompagnement d'animations pédagogiques 'goût et impro théâtrale'. A suivre...

Durée : 50 mn - Jeu : Philippe Natarianni, Gilles Melki, Sylvia Chemoil  
Mise en scène : Cie Minibus  
<http://compagniemibus.free.fr/>



Les enjeux de l'éducation au goût et son déploiement en région LR ont pu être présentés lors des 51 journées nationales de l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes) qui se sont tenues les 30, 31 et 1er juin au Corum à Montpellier, réunissant plus de 800 participants. L'intervention a donné lieu à un article complet dans la revue trimestrielle 'Info Diet' de Juillet 2013.

Le « Projet pour éduquer à l'alimentation dans les formations d'animateurs et de directeurs d'accueil collectif de mineurs » du réseau des CEMEA expérimente depuis 2011 des modules de formations à destination des stagiaires BAFA ou lors de formation d'animateurs. Après un diagnostic préalable sur les attentes des stagiaires et les attendus des questions d'éducation des jeunes à la consommation, puis une expérimentation en 2011 et 2012, ces modules de formations sont désormais intégrés à la formation BAFA (brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur en accueils collectifs de mineurs). Une formation de formateurs a eu lieu en décembre 2013 pour essayer ce module avec le soutien de la DRAAF LR et de la DRJSCS.



## Vous voulez faire labelliser votre action dans le cadre du PNA ?

Téléchargez et remplissez le formulaire de demande sur le site de la DRAAF  
<http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Obtenez-le-logo-Bien-manger-c-est>

### PNA : Des actions labellisées en région

Découvrez les actions labellisées PNA en région Languedoc-Roussillon qui rejoignent celles, nombreuses au niveau national, dans l'objectif de valoriser notre patrimoine culinaire, de transmettre aux jeunes générations le goût d'une bonne alimentation et de retisser les liens entre la production et la consommation.

**CPIE Bassin de Thau :** Panier Poissons Coquillages, système de distribution de paniers collectifs de « Poissons coquillages », en circuit court qui permet d'associer et de tisser des liens entre consommateurs et producteurs, de préserver la diversité des espèces en encourageant des pratiques de productions durables, de valoriser les produits du terroir et d'éduquer au goût et aux bonnes pratiques alimentaires.

En savoir plus : <http://paniersdethau.fr/>

### Office de Tourisme des Cévennes Méridionales - Le Vigan :

'Foire de la pomme et de l'oignon', véritable marché de terroir valorisant les productions locales et sous signe de qualité comme l'oignon doux des Cévennes, mais également lieu de transmission d'un patrimoine agricole et culinaire auprès du grand public

26 et 27 octobre 2013 - Le Vigan  
En savoir plus : [www.cevennes-meridionales.com](http://www.cevennes-meridionales.com)

**Médiathèque André Malraux - Béziers :** 'Programme d'actions culturelles autour du goût' visant au travers de conférences, de débats, d'animations ou de spectacles à valoriser le goût et l'éducation au goût auprès d'un large public.

Du 18 septembre au 7 décembre 2013 - Béziers

En savoir plus : [www.mediatheque-beziers-agglo.org](http://www.mediatheque-beziers-agglo.org)

**ADEIC Languedoc-Roussillon :** l'Association de Défense, d'Éducation et d'Information du Consommateur du Languedoc-Roussillon mène tout au long de l'année des projets éducatifs et des actions informatives autour du bien manger.

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



51 000 élèves inscrits fin 2013!!

Les inscriptions au dispositif ont connu un véritable bond en 2013 passant de 35 000 en juin 2013 à 51 000 en fin d'année. Cette progression s'explique notamment par :

- l'implication des lycées de la région LR : le soutien par le Conseil régional aux lycées publics régionaux à hauteur des 49% restant hors financement UE a encouragé ces derniers à s'inscrire.
- l'implication de plusieurs autres collectivités territoriales (communauté de communes, agglomération,...) qui en apportant elles aussi une part ou la totalité du co-financement aux écoles de leur territoire ont impulsé des dynamiques éducatives et de soutien aux producteurs locaux.
- des actions de communication renforcées (par voie de presse, par de nombreuses interventions lors de colloque, événements, etc)
- une action forte sur les départements de l'Aude et de l'Hérault des chambres départementales d'agriculture pour promouvoir le dispositif.



**A partir du 01/08/2014,**  
le taux de  
remboursement  
par l'UE passera  
de 51% à **76%!**

Les animations  
pédagogiques seront  
également co-financées à  
15% selon des modalités à  
préciser.

# Une restauration collective de qualité

## S'approvisionner en local en restauration collective, c'est possible !

En novembre, 3 temps de formation et d'échange des acteurs de la restauration collective pour avancer vers un approvisionnement pérenne de la restauration collective en produits locaux...

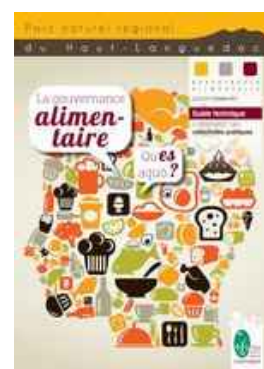
- ◆ Pour les acheteurs de collectivités, la DRAAF et l'ADEME ont proposé une journée le 13 novembre sur le thème « l'achat responsable de denrées alimentaires en restauration collective - comment, via les appels d'offre, mobiliser une offre locale de qualité ? ». Il s'agissait d'alterner temps d'échange entre responsables des achats des « clubs acheteurs responsables » constitués par l'Ademe, temps d'apports théoriques et exemples d'initiatives, et enfin temps d'échange avec les professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire régionaux qui souhaitent se tourner vers ce marché.

- ◆ Pour les gestionnaires de collèges et lycées, la DRAAF et le Rectorat/DAFPEN ont organisé fin novembre à Pézenas 2 journées de formation sur l'introduction de produits de proximité et de qualité en restauration scolaire, permettant à chaque participant de repartir avec chacun une feuille de route pour avancer dans les mois à venir.

- ◆ Mercredi 27 novembre à Courniou les Grottes (34) la FRCIVAM et le PNR Haut Languedoc organisaient un Forum « ORGANISATION LOGISTIQUE ET CIRCUITS DE PROXIMITÉ EN MOYENNE MONTAGNE -L'exemple de la restauration collective »

Cette journée d'échanges s'adressait à tout acteur s'interrogeant sur son organisation logistique pour la vente en circuits courts et de proximité : 60 agriculteurs, élus locaux, gestionnaires de cuisine, cuisiniers, et agents de développement les accompagnant ont partagé leurs expériences. L'occasion de revenir sur l'expérience de la plate-forme Régal d'Oc, ainsi que sur le travail d'accompagnement mené depuis 18 mois par le PNR du Haut Languedoc auprès des fournisseurs, collectivités, et autres acteurs concernés (convives, parents d'élèves,...).

A ce propos, le Parc a édité un guide sur la gouvernance alimentaire, outil d'aide technique pour aider à construire des projets à partir des erreurs et réussites des expériences réalisées sur le territoire du Parc.



Le 19 septembre 2013, les diététiciennes du Languedoc-Roussillon ont répondu présentes à l'invitation de la délégation régionale de l'AFDN et de la DRAAF pour une journée sur l'exploitation maraîchère en bio de Christine et Martial Vanvooren à Lunel. Permettant de toucher du doigt l'agriculture bio, les circuits de proximité, elles ont pu envisager d'autres modes d'approvisionnement pour les structures qu'elles accompagnent.



Les initiatives d'introduction de produits locaux ou sous signe de qualité en restauration collective se multiplient, mais elles ne sont pas toujours visibles... En 2014, la DRAAF publiera un recueil d'expériences régionales d'approvisionnement local en restauration collective. Ce travail de capitalisation pourra aider les autres responsables de sites à s'engager ou avancer dans les projets d'amélioration de leur service.



### Fruits et légumes pour tous

L'Instance Régionale d'Éducation et de Promotion de la Santé (IREPS LR) a clôturé fin 2013 son action de soutien à la consommation de fruits et de légumes dans le dispositif d'aide alimentaire, en mettant à disposition de tout acteur de l'aide alimentaire un **jeu de fiches méthodologiques pratiques** reprenant les stratégies expérimentées par les structures dans le cadre du projet. Ces fiches portent tant sur des actions d'amélioration de l'approvisionnement, de la distribution ou de la présentation des fruits et des légumes, que sur des actions éducatives et participatives avec les bénéficiaires. Ce recueil est téléchargeable sur le site internet de la DRAAF :

<http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Fruits-et-Legumes-pour-Tous-en>

Ce travail a notamment été présenté lors de la dernière série fin 2013 d'**ateliers départementaux d'échange** et de formation des bénévoles et salariés des structures d'aide alimentaire, ateliers animés par les CODES et l'IREPS et soutenus par l'ARS et la DRAAF.



**Zoom...** Le jeu « **Légumady** » permet de réaliser, notamment dans les structures d'aide alimentaire, des animations sensorielles autour des légumes et d'élargir cette approche par une réflexion globale autour de l'alimentation. Il comprend : des films, fiches pédagogiques, planche de photolangage, photos de légumes en gros plan, pistes sonores, guides explicatifs, cartes de jeu, fioles d'odeur, etc. Il est à disposition en prêt au sein de chaque association départementale d'éducation à la santé ou à l'environnement.



### Mieux s'alimenter dans les structures d'hébergement et d'accompagnement social

La FNARS LR a initié en décembre 2013 sur l'exploitation agricole de Marie-Pierre Doose en Lozère, un cycle de journées associant travailleurs sociaux et personnes accueillies dans les structures d'hébergement, pour réfléchir ensemble à la problématique de l'alimentation pour les plus démunis. Il s'agit par ce projet de :

- Créer des liens entre des milieux qui sont habituellement peu en contact : les agriculteurs, les travailleurs sociaux et les personnes en situation d'exclusion,
- Les sensibiliser aux questions liées à l'alimentation,
- Amorcer une réflexion autour de la qualité des produits et des modes d'approvisionnement, tant pour les personnes en situation de précarité elles-mêmes qu'au sein des structures d'hébergement,
- Impulser des partenariats entre le monde agricole et les structures d'hébergement.

Une rencontre régionale du Conseil Consultatif Régional des Personnes Accompagnées (CCRPA), à laquelle seront invités personnes accompagnées et travailleurs sociaux de toute la région, viendra clôturer en 2014 le projet et proposer des pistes de poursuite de la dynamique.

### Plan pluriannuel contre la pauvreté et pour l'inclusion sociale

En janvier 2013, le Gouvernement a adopté ce plan pour lequel une mission de suivi et d'appropriation territoriale a été confiée à M. Chéreau, Inspecteur général des affaires sociales. Ce dernier est ainsi venu présenter le plan à l'ensemble des acteurs du Languedoc-Roussillon le **21 novembre 2013**. Au programme également : présentation du diagnostic de la situation de pauvreté dans la région co-construit par l'INSEE et la DRJSCS, intervention de grands témoins, et travail en ateliers sur des problématiques spécifiques aux territoires régionaux. *Les documents relatifs à cette journée sont téléchargeables sur le site internet de la DRJSCS LR.*



# Info consommateur et patrimoine alimentaire



## Enquête de qualités

A la découverte des produits agricoles de qualité du Languedoc-Roussillon  
Livret éducatif,  
28 pages, coul.  
2013

**"Enquête de qualités"** : livret éducatif sur les produits régionaux sous signe de qualité

Dans le cadre de la déclinaison en Languedoc-Roussillon du Plan National de l'Alimentation, la DRAAF LR et l'INAO poursuivent leur mobilisation en faveur de la qualité de l'alimentation. Cette collaboration vient de donner lieu à l'édition d'un livret éducatif à destination des jeunes (8-12 ans) permettant de mettre en avant la diversité des produits sous signe officiel de qualité dans notre région au travers d'un parcours ludique et didactique permettant de comprendre les notions de qualité, les labels associés et découvrir les produits emblématiques du Languedoc-Roussillon.

Ce livret est destiné aux jeunes mais également à tous ceux qui s'engagent pour l'information et l'éducation des jeunes autour des thèmes de l'éducation à l'alimentation et plus particulièrement au goût : enseignants, animateurs, professionnels de santé,...

Ce livret a été commandité à l'association montpelliéraine Terre Nourricière, réalisé sous la direction de la DRAAF LR et du service territorial de l'INAO. Il a reçu la validation du rectorat de l'académie de Montpellier. Sous réserve de signature d'une convention, il est également possible d'obtenir le fichier imprimeur de ce livret sur lequel un espace peut être dédié pour apposer votre logo si vous souhaitez prendre en charge l'impression d'exemplaires papiers de ce document (sans autre ajout ni modifications)

Vous pouvez nous en formuler la demande par mail à [nathalie.colino1@agriculture.gouv.fr](mailto:nathalie.colino1@agriculture.gouv.fr)



Bulletin d'information

Alimentation

n°12 – janvier 2014

En 2014, la DRAAF poursuit son implication dans l'information du consommateur en partenariat avec LRIA et réalisera **un livret éducatif pour promouvoir les produits et métiers des industries agroalimentaires en Languedoc Roussillon.**

L'objectif est double : valoriser des produits alimentaires patrimoniaux de la région transformés dans des IAA régionales et valoriser les métiers et parcours de formation liés à ces produits.

La direction éditoriale sera supervisée par la DRAAF et la coordination sera réalisée par l'association Terre Nourricière.



La revue Patrimoine en région en partenariat avec la DRAAF crée une nouvelle rubrique sur le patrimoine gastronomique «Histoires de goûts»



Journées Européennes du Patrimoine  
Pour la 3ème année, le partenariat DRAC/DRAAF a permis de rendre visibles plus de 40 sites patrimoniaux autour de l'agriculture et de l'alimentation en région.



## "La rencontre innovante des talents culinaires" 2013 Des lycées agricoles à la une

Créée par LRIA avec le soutien financier de la DRAAF LR, la Rencontre Innovante des Talents Culinaires, est la rencontre d'un Chef, d'une entreprise agroalimentaire, d'un producteur agricole et d'un étudiant ou apprenti en région LR, qui collaborent autour d'une recette innovante potentiellement industrialisable.

Pour sa 3ème édition, parrainée par Franck Putelat (chef 2 étoiles du restaurant Le Parc à Carcassonne), le thème de la rencontre s'intitulait : « De la Terre et de la Mer à l'Assiette » !

Cette année, les lycées agricoles de Castelnaudary, de la Canourgue ainsi que l'atelier agroalimentaire de Florac faisaient partie des 13 équipes en course.

**Recette de Jean-Jacques PARAIRE**  
**Lycée Pierre-Paul-Riquet CASTELNAUDARY (11)**

**Pan Lamb d'Oc, hamburger d'agneau, chèvre au miel, agneau, tomate, et chantilly d'ortie à la sauce salicorne**

**Ingédients :**  
(Pour 4 personnes)

4 pains de 100 g fabriqués avec de la farine de blé dur  
Mie/rustie  
80 g de fromage de chèvre  
2 cuillères à café de miel  
500 g de selle d'agneau  
1 oignon - 1 verre de lait  
3 tomates de couleurs différentes

Réaliser des petits pains de forme ronde avec de la farine de blé dur Mie/rustie.  
Étaler du fromage de chèvre préalablement mélangé avec du miel.  
Faire cuire de la selle d'agneau à basse température pendant 4 h, puis la trancher finement, et la disposer sur les pains. Garder le jus.

monter le mélange en chantilly. Incorporer les orties à la chantilly peu à peu. Préparer 2 feuilles d'ortie frite, puis les essorer.  
Pour les frites de pois chiche, mélanger la farine avec 1/2 litre d'eau, mettre en poche avec une douille cannulée. Réaliser les frites comme des churros en sortant la préparation

Chef de cuisine depuis quatre ans au lycée Pierre-Paul-Riquet à Castelnaudary, Jean-Jacques Paraire est un virtuose des produits de proximité « pour le plaisir ».  
Le lycée Riquet propose des formations aux métiers de l'agriculture et aux travaux paysagers ainsi qu'une formation pour adultes, dans le domaine de l'industrie agroalimentaire.  
A la rentrée prochaine, un certificat de spécialisation en restauration collective sera ouvert.  
En parallèle, le lycée s'occupe d'un jardin bio (1 hectare), qui lui permet d'offrir aux étudiants des fruits à volonté. Puis, en partenariat

En croisant des produits et des profils très variés, du thym à la truite, du restaurant étoilé au lycée agricole, ces rencontres font découvrir les métiers et les contraintes de chacun au sein des 13 équipes.

Toutes les recettes élaborées sont téléchargeables sur le site de LRIA

[www.agroalimentaire-lr.com](http://www.agroalimentaire-lr.com)



### Le poulet des Cévennes ou chapon des Cévennes et les fraises de Nîmes obtiennent l'Indication Géographique Protégée (IGP)

**Pour les producteurs, l'IGP garantit une protection de la dénomination sur tout le territoire de l'Union Européenne.**

Le règlement européen enregistrant l'indication géographique protégée « poulet des Cévennes » ou « chapon des Cévennes » a été publié le 6 novembre 2013. Le poulet des Cévennes ou chapon des Cévennes présente des pattes longues et se caractérise par une chair et des muscles fermes. Sa viande est juteuse et non grasse. Il peut être élevé dans 426 communes réparties sur les départements de l'Ardèche, du Gard, de l'Hérault et de la Lozère.

L'appellation « fraises de Nîmes » est désormais garantie dans toute l'Union européenne depuis le 21 juin 2013. Seules fraises françaises cultivées en pleine terre et sous abri, les fraises de Nîmes comptent deux variétés, dont une très connue : la gariguette et la ciflorette.



L'indication géographique protégée est un signe européen qui existe depuis 1992 et qui désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées.



# 2014, année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le Parlement européen a adopté début 2012 une résolution demandant des mesures urgentes pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025. La résolution demande également une amélioration de l'accès aux aliments pour les personnes démunies.

« Près de 50 % d'aliments sains sont gaspillés chaque année dans l'Union européenne, par les ménages, les supermarchés, les restaurants et la chaîne alimentaire, alors que 79 millions de citoyens vivent au dessous du seuil de pauvreté et que 16 millions dépendent de l'aide alimentaire d'œuvres de charité, » précise le Parlement européen.

Décliné en Pacte national par la France en Juin 2013, l'objectif ambitieux que s'est fixé le gouvernement français est diminuer par deux le gaspillage alimentaire dans notre pays d'ici à 2025.

Par ce Pacte, l'État prend les 11 mesures suivantes :

Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage.

Une journée nationale de lutte contre le gaspillage, d'un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et d'une labellisation de ces pratiques.

Des formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières.

Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective.

Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets.

La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises.

Le remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... ».

Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage.

Une nouvelle version du site dédié, [www.gaspillagealimentaire.fr](http://www.gaspillagealimentaire.fr).

Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique, EQosphère.



**DLUO KÈSKIFO ?**

LA DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE (DLUO) EST INDIQUÉE PAR LA FORMULE « À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT... ».

QUAND ELLE CONCERNE LES PRODUITS EN CONSERVE OU CONDITIONNÉS NON SECS (PURÉES, JUS, SAUCES, COMPOTES...) CELA SIGNIFIE QU'ON PEUT LES GARDER TRÈS LONGTEMPS MAIS ATTENTION : UNE FOIS OUVERTS ILS DOIVENT ÊTRE CONSERVÉS AU FRAIS ET CONSOMMÉS TRÈS RAPIDEMENT !

BIEN COMPRENDRE LES MENTIONS FIGURANT SUR LES PRODUITS PERMET DE RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

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

**STOP** au gaspillage alimentaire

MANGER C'EST BIEN  
JETER ÇA CRAINT !

## Les chiffres clés du gaspillage :

- 20kg d'aliments jetés par foyer français par an, dont 7 kg encore emballés (Source: Ademe)
  - gaspillage alimentaire dans l'UE27 = 89 millions de tonnes par an; prévisions pour 2020 (à défaut de mesures) : + 40 %
  - origine du gaspillage :
    - ménages : 42 % (ici, le gaspillage peut être évité à 60%)
    - industrie agroalimentaire : 39 %
    - détaillants : 5 %
    - secteur de la restauration : 14 %
- (Source : Commission européenne)



Directeur de publication : Philippe Mérimon, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

Coordination, rédaction, mise en page : Nathalie Colin, Chargée de mission offre alimentaire, DRAAF-LR/SRAL.

Contributions : Virginie Grzesiak, responsable du pôle offre alimentaire, DRAAF-LR/SRAL ; Simon Miquel, DRAAF-LR/SREAFE.

Relecture : Matthieu Grégory, Directeur adjoint, DRAAF-LR ; Michel Larguier, chef du SRAL, DRAAF-LR.