

A

Offre alimentaire

Novembre 2011 - n° 7

Édito

Cette rentrée 2011, riche en actualités autour de l'alimentation, confirme la dynamique interministérielle et l'engagement de nombreux acteurs de terrain dans le Programme Régional de l'Alimentation. L'évolution du code des marchés public favorisant le développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture réaffirme l'importance des circuits courts de commercialisation comme voie de diversification et de performance économique pour nos agriculteurs. **Le prochain forum régional "Agriculture et circuits courts"** organisé par l'Adear, les Civam et l'Inra, qui se tiendra les 6, 7 et 8 décembre prochain à Supagro nous apportera de nombreux éléments sur les enjeux des circuits courts dans notre région.

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

Un Fruit pour la récré



Cette opération nationale de distribution hebdomadaire et gratuite de fruits soutenue par l'Union Européenne qui a séduit plus de 175 établissements (écoles primaires, centres de loisirs, collèges et lycées) situés sur 70 communes de notre région l'an passé, est reconduite pour l'année scolaire 2011-2012. Souhaitons qu'un nombre toujours plus grand de communes se saisissent de ce

financement européen qui couvre 51 % du coût des achats, pour amener les jeunes à des changements de comportements, conciliant plaisir et santé.

Votre correspondant à la DRAAF Languedoc-Roussillon :

Nathalie COLIN, 04.67.10.19.76
Chargée de mission offre alimentaire
nathalie.colin01@agriculture.gouv.fr

Du blé au pain



Pour la rentrée scolaire 2011-2012, le MAAPRAT diffuse à l'échelle nationale, en partenariat avec Passions Céréales et l'Observatoire du pain, le module pédagogique «Du champ à l'assiette» afin de faire découvrir aux élèves du cycle 3 (CE2, CM1, CM2) la filière blé-farine-pain. Des outils (mallette pédagogique) sont mis à disposition des enseignants et animateurs pour mener un projet à l'école ou en accueil de loisirs en privilégiant les visites sur le terrain (exploitations agricoles, moulins, boulangeries) et un temps d'échange avec les parents.

Plus de 25 écoles se sont inscrites dans notre région. Le succès de cette opération nous incite à envisager une déclinaison du module pour l'année 2012-2013 pour les fruits et légumes, production emblématique de notre région !

En savoir plus :

www.duchampalassiette.com
draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/alimentation



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PREFET DE LA REGION
LANGUEDOC-ROUSSILLON



Alimentation et précarité

Un approvisionnement local pour les Restos du cœur de l'Hérault

Les préoccupations actuelles autour du développement durable poussent à combiner diverses formes d'accès à l'alimentation : locale, régionale, nationale et internationale. Si les circuits longs restent le modèle dominant, les circuits courts apparaissent de plus en plus comme une alternative qui permet, à certaines conditions, de répondre différemment aux enjeux du développement durable.

En 2010-2011, une équipe de l'unité «Innovation» de l'INRA Montpellier a mené une réflexion sur l'utilisation des circuits courts dans l'approvisionnement de l'aide alimentaire. Cette étude a abouti à la construction avec les Restaurants du cœur de Hérault d'un processus d'approvisionnement en fruits et légumes auprès de fournisseurs locaux, en partenariat avec le marché d'intérêt national Mercadis de Montpellier.

L'expérimentation de cet approvisionnement local pour la campagne 2011-2012 des Restos est sur le point de démarrer.

Les résultats permettront d'envisager son extension au niveau des autres associations départementales des Restaurants du cœur, voire à d'autres réseaux d'aide alimentaire.

Ce projet, soutenu par la DRAAF, est au croisement de 2 enjeux forts du plan régional de l'alimentation : l'accès pour les plus démunis à une alimentation de qualité, et le développement des circuits courts en région.



Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n°7 - Novembre 2011

Fruits et légumes pour tous !



Dans la continuité de son travail sur le panorama de l'aide alimentaire en Languedoc-Roussillon ainsi que sur la formation et l'accompagnement des intervenants de l'aide alimentaire, l'Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé (IREPS LR) débute une action de soutien à la consommation de fruits et légumes dans le dispositif d'aide alimentaire, en partenariat avec l'Observatoire régional de la santé, les structures d'aide alimentaire et avec le soutien financier de l'INCA, de la DRAAF et de l'ARS.

Après une étude des freins et leviers à l'approvisionnement en fruits et légumes par les bénéficiaires de l'aide alimentaire selon les

différentes formes de distributions (colis, épiceries...), il s'agira pour la dizaine de structures d'aide alimentaire ayant accepté de participer à ce projet, d'imaginer et construire en 2012 avec les publics bénéficiaires des actions permettant de rendre plus attractifs ces produits et de favoriser leur consommation.

Les résultats, sous formes de fiches méthodologiques pratiques, seront disponibles pour l'ensemble des acteurs de l'aide alimentaire début 2013.



Bourse aux dons

La plateforme nationale d'échange des dons pour l'aide alimentaire bourse-aux-dons.fr sera accessible à partir du 25 novembre 2011.

Conçu pour faciliter et augmenter les dons des professionnels aux associations d'aide alimentaire, le site internet permettra notamment :

- à un donateur de faire connaître ses offres de don : en denrées alimentaires, mais aussi en matériel, transport ou encore mécénat de compétences ;
- à une association caritative de faire une recherche ciblée de don ;
- aux utilisateurs de trouver toutes les actualités sur l'aide alimentaire ainsi que les documents d'informations pratiques en lien avec les dons alimentaires (défiscalisation, règles d'hygiène...).



Zoom sur le recensement agricole

Bulletin d'information

Offre alimentaire

n°7 - Novembre 2011

Les principales tendances régionales

Baisse de la surface agricole utilisée (SAU) de 10 % et baisse du nombre d'exploitations de 30 % : cette évolution est essentiellement le fait de la mutation de la viticulture régionale sur la décennie passée. Le Languedoc-Roussillon reste la première région viticole française par la surface de son vignoble.

Comme ailleurs en France, l'activité agricole est concentrée sur les grandes exploitations mais, particularité régionale, les petites unités restent nombreuses et maillent l'ensemble du territoire.

Les atouts de l'agriculture régionale sont nombreux : plus de la moitié des exploitations avec un produit sous signe de qualité officiel, 13 % des exploitations avec une certification bio à l'horizon 2015, et vente des produits en circuit court pour une exploitation sur cinq.

recensement agricole 2010

Près de 31 000 exploitations agricoles et 886 000 ha de surface agricole utilisée (SAU)

27 % de la SAU en vigne, soit près d'un tiers du vignoble français.

Grandes exploitations :
- peu nombreuses (15 % du total)
- poids économique important (56 % de la Production Brute Standard -PBS- régionale).

2 100 exploitations agricoles ont au moins un produit certifié bio soit 6,8 % des exploitations de la région. En outre, 6,4 % des exploitations envisagent une conversion en agriculture biologique dans les cinq années à venir contre 3,6 % en France métropolitaine.

Les Circuits courts

En Languedoc-Roussillon, nos productions agricoles sont variées et fortement marquées par leurs terroirs. Les démarches en circuits courts se diversifient de plus en plus avec de nombreuses initiatives : magasins de producteurs, vente en paniers, vente dans les gares SNCF, vente par correspondance, vente directe à la ferme ou sur les marchés de plein vent et fort développement des marchés paysans...

Les résultats du récent Recensement Agricole le confirment : une exploitation agricole sur cinq commercialise une partie de ses produits en circuit court (au maximum un intermédiaire du producteur au consommateur). Cette proportion est particulièrement forte pour les grandes exploitations (PBS supérieure à 100 000 euros) où elle atteint 34 %.

La vente en circuit court caractérise de façon très nette les exploitations spécialisées en élevages hors-sol et en polyculture-polyélevage qui, pour plus de la moitié d'entre elles, la pratiquent. La plupart du temps, il s'agit de ventes d'œufs et volailles pour les premières, de miel et de légumes pour les secondes. Cette diversification des débouchés concerne également les exploitations spécialisées en maraîchage-horticulture qui, pour la moitié d'entre elles, vendent leurs productions en circuit court.

Un nouveau site

Cette énergie et cette diversité sont désormais accessible au plus grand nombre grâce au site :

www.manger-local.fr :

Un site qui facilite aux consommateurs la recherche de produits locaux par lieu géographique, type de vente et produit ; permet aux producteurs et autres acteurs de la région vendant en circuits courts de se faire connaître et présenter leurs produits, leur spécificité, ... et restaure ainsi le lien entre producteurs et consommateurs.

www.manger-local.fr

La région Languedoc-Roussillon dans votre assiette

Éducation populaire et alimentation responsable

Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 7 - Novembre 2011

Lors du Congrès des CEMEA (Centres d'entraînement aux méthodes d'éducation active) en août 2010 à Aix en Provence, 50 militants ont travaillé trois jours autour de la question de l'engagement de l'association face aux concepts du développement Durable. Plusieurs pistes de travail ont été proposées puis validées par l'Assemblée Générale en Juin 2011. Parmi elles, la piste de l'éducation à la consommation alimentaire. Cette piste rejoint le Plan National de l'Alimentation dans son enjeu de former les animateurs Bafa/Bafd.

La DRAAF LR va donc travailler avec les CEMEA LR en 2012 à sensibiliser les animateurs et les directeurs de structures de loisirs de mineurs aux préoccupations alimentaires (tant sur le point de l'équilibre alimentaire que du côté de la consommation et de l'impact sur l'environnement) et mettre en place des outils pédagogiques pour les formations BAFA et BAFD.

L'action se déclinera autour de plusieurs objectifs opérationnels :

Pour les formations BAFA

Mettre en place une démarche pédagogique pour les stages d'animateurs (BAFA) et expérimenter un module de spécialisa-



©Cemea

tion 'jeux mangés' (stage d'approfondissement de 6 jours sur le thème de l'alimentation responsable);

Pour les formations directeurs BAFD

Ajouter un module dans le référentiel de formation sur la question de l'approvisionnement local ;

Pour tous

- Mettre en place des temps de rencontre professionnelle regroupant les directeurs et animateurs, les producteurs du territoire, les réseaux de distribution locale, les créateurs de brochures ou de jeux permettant de travailler sur le sujet.

- Éditer une série de 6 cartes postales présentant les 'bonnes raisons d'acheter responsable'.

Brèves

Label PNA



Les initiatives et expérimentations qui vont dans le sens d'une meilleure alimentation sont susceptibles d'être labellisées. Tout organisme à but non lucratif peut déposer une demande de logo pour l'ensemble de son action ou pour une utilisation plus ponctuelle (outil pédagogique, site internet, ...). Pour le demander, téléchargez la procédure sur le site : <http://alimentation.gouv.fr/logo-PNA>

Gaspillage

Ne plus nourrir nos poubelles !

Le 15 septembre est la Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire. Via un site web, une campagne presse et TV, l'Ademe espère sensibiliser les Français, qui jettent chacun en moyenne 20kg d'aliments par an, dont 7 kilos d'aliments encore emballés. Retrouvez des conseils utiles sur :

www.reduisonsnosdechets.fr/jagis/gaspillage-achete.html

Revue Patrimoine en région

Cette revue gratuite et diffusée à 30 000 exemplaires en région, sortira en décembre 2011 un numéro spécial sur l'alimentation. La DRAAF est partenaire de cette édition.

Virage du code des marchés publics vers les circuits courts

Très attendu des praticiens depuis plusieurs mois, le décret modifiant le Code des marchés publics (CMP) a été publié au Journal officiel du 26 août 2011. Ce texte modifie l'article 53 du CMP en introduisant un nouveau critère de sélection des offres, rédigé comme suit : "les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture".

Restauration collective

Les étudiants se mettent à table !

A l'initiative de l'association étudiante Ouvre Tête, qui soutient une vision engagée de l'écologie et des alternatives sociales et économiques sur les campus universitaires, un partenariat avec le CROUS Montpellier (Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires) a vu le jour en 2011 pour une collaboration autour de l'alimentation étudiante.

Les «Resto U» du CROUS représentent partout en France le premier lieu de restauration collective fréquenté par les étudiants ; à Montpellier, ce sont 8000 à 10 000 repas par jour qui sont servis dans ces établissements.

Le projet «de la fourche à la fourchette», né de ce partenariat et soutenu par la DRAAF LR et les universités montpelliéraines, a pris forme autour d'un site pilote, le «Resto U» Vert Bois, sur le campus de l'université des lettres. L'idée : Expérimenter une démarche de "restauration collective responsable" à travers la mise en place d'approvisionnements en circuits courts, l'introduction de produits bio et locaux, l'utilisation de fruits et légumes de saison, et une réflexion autour du gaspillage.

L'objectif est de sensibiliser tant les responsables et personnels des établissements du CROUS que les étudiants qui les fréquentent, à une alimentation de qualité et de faire évoluer les pratiques de chacun. De nombreux acteurs du milieu associatif et universitaire ainsi que des organismes agricoles se réunissent depuis le mois d'octobre pour porter ce projet et relever ce nouveau défi lancé à la restauration collective.



Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 7 - Novembre 2011

Obligations nutritionnelles en restauration scolaire



©Ouvre Tête

Prévus par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010, de nouvelles règles destinées à améliorer l'alimentation dans les cantines scolaires sont dorénavant obligatoires, suite à la parution de deux textes le 2 octobre 2011.

Ces règles, dont l'application est déjà recommandée depuis plusieurs années par le GEMRCN, définissent par exemple la fréquence d'apparition de tous les produits alimentaires, limitant les plus gras, les plus sucrés et favorisant les plus sains.

L'entrée en vigueur est immédiate pour les services de restauration scolaire servant plus de 80 couverts, et différée au 1er septembre 2012 pour ceux de moins de 80 couverts.

En région Languedoc-Roussillon, la DRAAF travaille actuellement avec le Rectorat et le CNFPT à la mise en place d'actions de formations début 2012 destinées aux gestionnaires d'établissements de restauration scolaire au sujet de ces nouvelles exigences réglementaires.

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.

Rédaction : Virginie Grzesiak, responsable du pôle offre alimentaire ; Dominique Paturel, INRA ; Geneviève Le Bihan, IREPS ; Émilie Canot, Ouvre Tête.

Relecture : Michel Larguier, chef du SRAL ; Sylvain Vedel, directeur adjoint de la DRAAF LR.

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