

A Offre alimentaire

Février 2011 - n° 3

Édito

Bien manger, c'est l'affaire de tous et le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, dans le cadre du plan national pour l'alimentation, soutient et encourage toutes les initiatives innovantes visant cet objectif.

Le développement de la filière agriculture biologique en région Languedoc-Roussillon en est une. L'État a mobilisé en 2010, 5M d'euros pour accompagner cette filière et favoriser sa structuration.

Le 10 février c'est un panorama complet de cette filière très dynamique regroupant plus de 2 000 producteurs en région, qui sera présenté à Montpellier SupAgro.

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

Labellisation "PNA"

Dans le cadre du PNA (Programme national de l'alimentation) le Ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation souhaite mettre en place rapidement une labellisation "PNA" (non compris les événementiels). Cette labellisation ne comporte pas de volet financier, mais se veut une marque de reconnaissance officielle du Ministère pour des actions dans le domaine de l'alimentation. Un référentiel, établissant les critères de sélection (tels que le réenchâtement de l'alimentation, le lien entre agriculture et alimentation, la sauvegarde du patrimoine alimentaire, la durabilité de l'action, sa transversalité, caractère interministériel, diversité des partenaires, ...) est en cours de rédaction.



**Bien manger
c'est l'affaire de tous!**
Programme National pour l'Alimentation

Si vous souhaitez dès à présent proposer votre action, merci de nous adresser par mail, une fiche descriptive (2 pages maximum) de votre action qui sera examinée par un groupe de travail du Ministère.

Guide méthodologique

Par ailleurs un travail de recensement des guides méthodologiques existants sur plusieurs thématiques est également en cours. Si vous avez réalisé ou souhaitez réaliser un guide méthodologique, construit à partir d'actions de terrain, sur les thèmes suivants, merci de nous le faire savoir pour ce premier inventaire.

Thèmes : ateliers cuisines (mise en place avec des seniors, ou en lien avec le gaspillage alimentaire, le milieu carcéral,...) ; ateliers jardins (pour les jeunes, familiaux, solidaires,...) ; patrimoine alimentaire ; métiers de l'alimentation ; job dating.

Zoom sur La bio en LR



Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 3 - Février 2011

Le Languedoc-Roussillon confirme son dynamisme en matière de développement de son agriculture biologique. La région se situe au 2ème rang national pour l'importance relative de sa surface agricole utile dédiée au bio avec 6,4 % dépassant ainsi l'objectif de 6 % fixé par le plan national "agriculture biologique 2012". La région connaît également la plus forte dynamique de conversion en AB de France, avec une progression de 27,5 % de la SAU en 2009. En 5 ans, le nombre de ses producteurs en AB a plus que doublé, concernant plus de 2 000 producteurs en 2010.

La région Languedoc Roussillon dispose de nombreux atouts pour ce mode de production :

- **Une diversité** des terroirs et une expertise technique bio permettant de développer un potentiel de production pour répondre aux nouveaux marchés.
- **Un réseau** d'entreprises et de coopératives bio de premier plan avec une capacité de commercialisation de volumes adaptés au marché international.
- **Un maillage** de producteurs en vente directe, d'Amap et de magasins bio permettant de répondre à la demande de consommation de produits bio de proximité.

chiffres clé

3 des départements de la région sont dans le top 5 français : concernant le nombre de producteurs bio, le Gard est le 2ème département français avec 554 producteurs et l'Hérault, 4ème, avec 453 producteurs. Les Pyrénées-Orientales sont eux le 3ème département en pourcentage de la SAU : 10,5%.

3 secteurs de production bio sont en pointe en Languedoc-Roussillon : la viticulture bio (plus de 12 500 ha de vignobles conduits en AB), les fruits et légumes (2 600 ha en 2009), les grandes cultures (plus de 3 400 ha de céréales, oléagineux et protéagineux en 2009).

Création de "Sud et Bio" et 3ème Conférence Régionale Bio Languedoc Roussillon

10 février 2011 - Montpellier Sup'Agro
(Amphithéâtre Philippe Lamour -bât.9 - 2 place Viala - Montpellier)

L'assemblée générale constitutive de la nouvelle association « Sud et Bio » se déroulera en matinée. Cette association interprofessionnelle réunira les professionnels de la production, de la transformation, de la mise en marché et de la distribution des produits biologiques afin de développer et sécuriser l'approvisionnement régional des entreprises et de positionner la filière régionale sur des marchés en croissance, promouvoir la production régionale tant sur le marché international que dans la distribution de proximité.

À 14h30 la 3ème Conférence Régionale de l'agriculture biologique, ouverte à tous les acteurs impliqués dans le développement de l'agriculture biologique régionale (exploitants agricoles, industriels, enseignants, chercheurs, organisations professionnelles et de consommateurs), présentera le bilan des actions menées au cours de l'année 2010 et permettra d'échanger sur les orientations stratégiques pour un développement structuré de cette filière en Languedoc-Roussillon.



Verger bio dans les
Pyrénées-Orientales

Parlons goût !

Apprenons ensemble à déguster nos produits fermier ... pour mieux en parler !

La FRCIVAM LR souhaite encourager les producteurs de la région à communiquer davantage sur les qualités organoleptiques de leurs produits. Convaincue qu'il s'agit d'un bon moyen pour inciter le consommateur à manger local, de saison, varié et équilibré, elle a organisé plusieurs sessions de formation pour les producteurs, intitulées : Apprenons ensemble à déguster nos produits fermier ... pour mieux en parler !

La première édition en octobre 2010 à Villeveyrac, chez un éleveur caprin a réuni près de 10 producteurs et autant de familles de produits :

huîtres, moules, fromages de chèvre, courges, pommes, amandes, sirops, jus de fruits, tisanes. Un véritable succès puisqu'ils se sont dits plus à l'aise pour communiquer sur la saveur et la typicité de leurs produits que ce soit au marché, à la ferme ou sur tout autre lieu d'échanges avec le consommateur.



"Avant, quand les clients m'interrogeaient sur mes différentes variétés de courges, je ne savais pas trop quoi répondre. Je leur disais : goûtez-les ! Avec cette formation, j'arrive à trouver les mots justes. Prenez celle-là, cuite elle a une texture très onctueuse, fondante. Elle sent le coing mais une fois en bouche, c'est une explosion d'arômes : noisette, violette, pruneau, avec un bon équilibre, quoique légèrement sucrée". On avait l'habitude d'entendre une telle description pour un bon vin, maintenant c'est possible pour tout produit fermier.

Pour aller plus loin la FRCIVAM se dote d'une cuisine mobile : une remorque équipée pour faire des animations au goût itinérantes. Avec le mécénat de la Caisse d'Épargne et un financement de la DRAAF via le plan régional de l'alimentation, ce projet va voir

le jour début 2011 et facilitera le rapprochement entre producteurs et consommateurs, les ateliers du goût pouvant se déplacer de la ferme à l'école, en ville ... Un bon moyen pour faire du lien entre savoir-faire et engagement des producteurs, qualité et diversité sensorielle des produits, goût et équilibre alimentaire dans notre assiette !

Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 3 - Février 2011

Brèves

Oui au bio dans ma
cantine

WWF a lancé en 2009 un appel pour le développement du bio dans les cantines et invite aujourd'hui le grand public à mener l'enquête d'ici juin 2011 sur la place des aliments bio dans toutes les cantines scolaires et à faire pression sur les décideurs. Alors que la France s'est engagée, dans le cadre du Grenelle de l'environnement, à introduire 20 % de bio dans les cantines d'ici 2012, aujourd'hui on est à moins de 2 % et les surfaces agricoles en AB à 2,4 % du total de la SAU constate Serge Orru, directeur de WWF-France. La ministre de l'Écologie Nathalie Kosciusko-Morizet a affirmé son soutien à cette campagne.

www.ouiaubiodansmacantine.fr

Autopsie d'une
poubelle

Chaque Français jette en moyenne 391 kg d'ordures ménagères par an, soit + 39 % depuis 1995. Les emballages représentent environ un tiers de ces déchets. La mise en place des collectes sélectives depuis 1993 se traduit par une forte baisse des emballages, des papiers et du verre qui y sont dirigés à 47 %. Nos poubelles contiennent désormais majoritairement des déchets putrescibles (40 %) et notamment des produits alimentaires : 20 kg/pers.Jan dont des aliments encore emballés qui représentent 7 kg !



Un régime de la
violence ?

Une étude d'une durée de 3 ans sur les liens entre alimentation et violence est en cours dans une prison britannique menée par Bernard Gesch, chercheur en nutrition et criminologie à l'université d'Oxford. Les premiers résultats montrent une corrélation entre déséquilibres des apports nutritionnels et comportements déséquilibrés... les bénéficiaires de compléments alimentaires ayant commis nettement moins de violences (des propos menaçants jusqu'aux agressions physiques) que ceux du groupe témoin.

Les champs de la réinsertion

Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 3 - Février 2011

Suite à l'accord cadre signé en mai 2009 entre le Ministère en charge de l'alimentation et de l'agriculture, et le Ministère de la Justice, une convention régionale a été mise en place en décembre 2010 entre la DRAAF Languedoc-Roussillon et la Direction Interrégionale des Services pénitentiaires de Toulouse.

Les premières rencontres entre nos deux services régionaux ont commencé en juillet 2010 et ont permis de faire le point sur les actions de formation existantes pour les détenus de la région. Depuis plusieurs années, le CFAA de Rivesaltes et le CFPPA du Gard ouvrent leur formation aux détenus (CAPA Entretien de l'Espace Rural pour l'un, CS tracteur et machines agricoles : utilisation et maintenance pour l'autre). Plusieurs pistes de travail ont été identifiées et qui ap-



paraissent dans la convention régionale :

- **actions d'informations** sur les métiers de l'Agriculture, des industries agroalimentaires, de l'environnement et de la forêt (sous forme d'un forum par exemple) et de sensibilisation (stages en entreprises) ;

- actions de formation avec une préférence pour les formations courtes diplômantes ;

- **accompagnement au projet d'insertion** des personnes détenues.

Cette convention est en cohérence avec l'axe 1.5 du Programme National de l'Alimentation : améliorer l'offre alimentaire en milieu carcéral et favoriser la réinsertion par l'alimentation.

Par ailleurs une récente rencontre avec la P.J.J. 34 (Protection Judiciaire de la Jeunesse) devrait ouvrir des pistes de travail commun avec les jeunes via, par exemple, des rencontres avec des agriculteurs sur leur ferme ou des visites participatives d'exploitations de lycées agricoles.



Soutenir l'installation

Si des points "installation" se tiennent dans chaque département, compte tenu de la diversité des intervenants sur les dispositifs d'aide à l'installation des jeunes agriculteurs, un des objectifs de la journée organisée par l'association pour le développement agricole et rural (ADEAR) à Narbonne le 9 décembre dernier était d'en donner une meilleure lisibilité. La journée a réuni une centaine de participants de toute la région.

La matinée s'est ouverte sur les témoignages de nouveaux installés

Willy Laher (maraîcher bio dans le Minervois sur 1,5 hectare) souligne le soutien du système A.M.A.P (avances, contractualisation, pré-paiement...) qui permet un gain de temps pour la vente, une limitation des pertes et une meilleure valorisation de l'espace.

Pascal Loigerot (maraîcher près d'Alès sur 4,5 hectares) parle de l'importance de l'insertion dans le réseau local et la diversification des points de distribution (marché associatif, marché paysan, dépôt en magasins locaux, restaurants,..) pour diversifier ses sources de revenus.

Interventions sur les outils de financement

Marie Vidal, chargée de la création d'activité en agriculture au Conseil régional, détaille les dispositions du Pacte agriculture, en particulier le contrat global d'installation col-

lectif destiné aux personnes s'installant dans le cadre d'une démarche collective : circuit court, filière ou collectivité locale.

Tony Guérin, de l'A.I.R.D.I.E 66-11, présente cet organisme rattaché à France Active visant à favoriser la création d'entreprises, notamment agricoles, par des financements issus de l'économie sociale et solidaire pour des personnes ayant des difficultés d'accès au crédit.

Astrid Bouchedor, du mouvement inter-régional des A.M.A.P., présente les projets de finance solidaire dédiés aux paysans installés en AMAP : Fonds de garantie (mis en place en sept. 2011) et bonification de prêts (destinés à l'achat d'outils, de matériel).

Géraldine Deveau de la D.D.T.M. 11 présente les aides du second pilier de la PAC : dotation en capital (en fonction de la zone concernée), sous certaines conditions (moins de 40 ans, 1ère installation, capacité professionnelle, engagement sur 5 ans..) et souligne que dans l'Aude, en 2008, 40% des projets soutenus avaient trait aux circuits courts.

Après un repas cuisiné sur place avec les produits des agriculteurs audois, les participants se sont retrouvés pour 2 tables rondes permettant de lancer de nouveaux projets : un site internet d'information foncière, dédié aux petites parcelles, et les couveuses d'activité agricole qui devraient voir le jour en 2011 dans l'Aude, l'Hérault et le Gard.

Prévention de l'obésité

La journée de rencontre régionale organisée chaque année par la Commission Régionale Nutrition Santé (CRNS) s'est tenue le 7 décembre 2010 à l'IRTS Montpellier avec pour thème central l'obésité infantile.

Une journée riche où interventions plénières et ateliers ont permis aux 140 participants d'échanger autour de leurs projets, de mieux connaître les différentes politiques publiques et plans d'actions mis en place du niveau national au niveau local mais aussi d'interroger la question de l'obésité avec le regard de la sociologie.

Retrouver l'intégralité des présentations de la journée sur www.grsp-lr.sante.fr/nutrition_sante

Bulletin d'information

Offre
alimentaire

n° 3 - Février 2011

Pour une sociologie de l'obésité

Lors de la journée proposée par la CRNS, la conférence de Jean-Pierre Poulain* a permis d'interroger par l'analyse sociologique la question de l'obésité qui traverse de nombreuses disciplines (biologie, génétique, nutrition, psychologie, histoire, économie,...). Jean-Pierre Poulain observe que l'obésité est un problème qui affecte inégalement les différentes catégories sociales. Se basant sur la notion de 'discrimination' (au sens d'Irvin Goffman) il montre que les personnes obèses souffrent de discriminations et de stigmatisations dans les sociétés modernes où les modèles d'esthétique corporelle valorisent la minceur. Son analyse des discours et des controverses scientifiques à propos de l'obésité, et de leur médiatisation, met au jour la logique de dramatisation autour de l'obésité. Elle montre comment une question médicale devient une question politique et sociale qui entraîne la construction de prises de décision publique en matière de prévention et de prise en charge. J.P. Poulain revient à ce propos sur la nécessité d'évaluer systématiquement les actions entreprises pour enrichir les connaissances et ce faisant, construire des politiques publiques «adosées sur la science». Son étude met également en avant la nécessité de sortir du 'jeu de chaises musicales' de la responsabilité d'une catégorie d'acteur (les industriels, les firmes pharmaceutiques, les publicitaires,...) pour passer au partage des responsabilités et à la régulation des intérêts particuliers.

* socio-anthropologue et professeur à l'Université Toulouse le Mirail, Jean-Pierre Poulain dirige le Master Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation, auteur notamment de 'Sociologie de l'obésité' (PUF 2009).



Nouveau guide

Le guide des produits de saison,
achetez malin, mangez sain



Cet ouvrage co-édité par les éditions du Bottin Gourmand et le Ministère en charge de l'alimentation donne des réponses pratiques et de bon sens sur la qualité et la variété des produits. 170 présentations de produits issus des régions et départements français : saison, histoire, conseils d'achats, variétés, astuce du chef et infos originales sont au menu !

10€

www.alimentation.gouv.fr/le-guide-des-produits-de-saison,215

Directeur de publication : Pascal Augier, Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

Coordination, rédaction : Nathalie Colin, Chargée de mission offre alimentaire.

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

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

Ont participé à ce numéro : Marc Besseau et Simon Miquel, Draaf-LR, Juliette Perez, FRCivam LR.