

Bulletin régional Alimentation

Juin 2018



PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE





Promouvoir l'éducation des jeunes
au "bien manger"

4



Encourager une restauration
collective de qualité

8



Favoriser l'accès des populations
fragiles à une alimentation de qualité

12



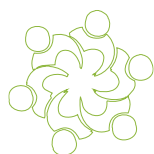
Valoriser le patrimoine régional
agricole, agroalimentaire et culinaire

16



Soutenir une production et une
consommation responsable et lutter
contre le gaspillage alimentaire

20



Encourager l'élaboration de
projets alimentaires de territoires

24



Bien manger, c'est l'affaire de tous,

Ce sont les maîtres mots de la politique régionale de l'alimentation en Occitanie.

La politique publique de l'alimentation a été actée par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010, et son importance rappelée par la loi d'avenir d'octobre 2014. Dès 2010, les services de l'État en Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées ont porté cette politique. J'ai souhaité confirmer les 6 priorités du plan régional de l'alimentation dès la fusion des deux régions en 2016 : promouvoir l'éducation des jeunes au « bien manger », encourager une restauration collective de qualité, favoriser l'accès des populations fragiles à une alimentation de qualité, valoriser le patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire, soutenir une production et une consommation responsable et lutter contre le gaspillage alimentaire, encourager l'élaboration de projets alimentaires de territoires (PAT).

Les États généraux de l'alimentation, voulus par le Président de la République, viennent encore renforcer cette dynamique. Deux axes de la feuille de route qui en découle concernent directement le plan régional de l'alimentation (PRA) : promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement et réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable. Ces axes recourent les différentes priorités du PRA et comportent un fort engagement en faveur des projets alimentaires de territoires.

Les services de l'État en Occitanie œuvrent au quotidien à l'émergence et la consolidation de projets autour de l'alimentation, dans une approche transversale, interministérielle et multipartenariale. Pour cela, ils s'appuient sur les dynamiques fortes qui existent depuis de nombreuses années ou s'attachent à en faire émerger de nouvelles. Par la promotion et l'accompagnement des actions structurantes, l'État contribue ainsi à l'élaboration de projets ambitieux pour nos territoires. Cette approche transversale, construite avec l'ensemble des partenaires de notre territoire, est la clef de la réussite de notre ambition de relier le « bien produire » et le « bien manger » en Occitanie. À titre d'illustration, cinq projets ont été retenus par l'appel à projets du Programme national de l'alimentation, sur trente-trois au niveau national cette année, faisant de l'Occitanie la région la mieux distinguée de France.

Je vous invite à découvrir dans ce bulletin, au travers de quelques exemples, des actions mises en œuvre, un panel des dispositifs existants, des études réalisées ou encore des appels à projets lancés. Vous constaterez la richesse des initiatives et la diversité des acteurs, qui concourent avec nous à l'atteinte des objectifs du Plan régional de l'alimentation en Occitanie.

Pascal Mailhos
Préfet de la région Occitanie



Photographie : ©agriculture.gouv.fr

DES CHIFFRES CLÉS



L'éducation alimentaire englobe l'acte alimentaire dans son ensemble

Elle permet d'aborder les enjeux de santé par la promotion d'une alimentation équilibrée et d'une activité physique régulière. Elle intègre l'éducation au goût par une approche sensorielle des aliments faisant place au plaisir et à la découverte, favorisant la connaissance de soi et des autres mais aussi la verbalisation des émotions, des sentiments et leur partage par une communication bienveillante. Elle met en lumière l'importance de la convivialité et permet d'aborder les notions de tolérance et de citoyenneté. Elle traite de l'histoire du produit « de la fourche à la fourchette », de son patrimoine culturel et culinaire. Enfin, elle prend en compte les impacts environnementaux, aussi bien en amont qu'en aval de la filière (mode de production et de fabrication, gaspillage). Éduquer les jeunes très tôt permet de leur donner de bonnes habitudes alimentaires qu'ils conserveront toute leur vie.

La DRAAF, en lien avec ses partenaires institutionnels, accompagne les acteurs qui souhaitent mettre en place des actions intégrant ces enjeux. De nombreux projets sont ainsi accompagnés techniquement et/ou financièrement, y compris dans les lycées agricoles publics d'Occitanie.

La DRAAF facilite également la mise à disposition de données et d'informations en éditant des guides, en réalisant des études et recensements et en organisant des journées de rencontres et des formations.

Depuis 2012, elle anime par exemple le réseau des « Relais de l'éducation au goût » composé d'associations et d'indépendants (nutritionnistes, artistes, cuisiniers, etc.) travaillant auprès des jeunes sur l'éducation à l'alimentation, en lien avec l'Education nationale et l'association Graine. L'objectif est d'accompagner les acteurs du réseau à une montée en compétences sur l'éducation au goût par le biais de formations, de journées de rencontre et de partage d'expériences.

Édition d'un recueil d'expériences sur l'éducation des jeunes à l'alimentation

La DRAAF a lancé en avril dernier un appel à communication en direction de tous les acteurs d'Occitanie susceptibles d'être porteurs d'un projet sur l'éducation des jeunes au « bien-manger » dans le but d'éditer un guide d'expériences réussies. L'objectif est d'y retrouver des projets variés (différents types de porteurs, classes d'âge, contextes d'animations, etc.) afin de valoriser les initiatives portées en région et de donner des idées à de futurs porteurs.

Si vous êtes vous-même à l'initiative d'un projet abouti portant sur l'éducation des jeunes à l'alimentation, rendez-vous sur le site internet de la DRAAF pour remplir une fiche-expérience et le questionnaire associé, ou contactez notre stagiaire Capucine Bonduel, en charge de l'élaboration de ce guide.
capucine.bonduel@agriculture.gouv.fr

Recensement d'outils pédagogiques

La DRAAF recense actuellement tous les outils pédagogiques sur l'alimentation créés en Occitanie à

destination des jeunes (jeu, livret, exposition, spectacle, etc.). Ce recensement sera mis en ligne en septembre 2018 et permettra un tri selon divers critères : thématiques, classes d'âge, contexte d'animation (temps scolaire, temps de la restauration, accueil de loisirs, etc.). Il contiendra également des outils créés par d'autres régions.

Si vous avez vous-même créé ou connaissez un outil pédagogique, rendez-vous sur le site internet de la DRAAF ou contactez notre stagiaire Capucine Bonduel, en charge de ce recensement.

Activités du réseau régional des « Relais de l'éducation au goût »

Le 16 novembre 2017, les acteurs du réseau des Relais de l'éducation au goût se sont réunis pour une journée de rencontre au Lycée agricole de Castelnaudary. L'objectif était de permettre à tous ces acteurs d'apprendre à se connaître, d'échanger sur le thème de l'éducation au goût et de mettre en lumière la diversité et la richesse des initiatives qu'ils portent sur leur territoire.

« Un fruit pour la récré » devient « Lait et fruits à l'école »

Depuis septembre 2017, les modalités du programme européen « Un fruit pour la récré » visant à distribuer gratuitement des fruits et légumes aux enfants de la maternelle au lycée et à mettre en place des animations pédagogiques sur le thème de l'alimentation, ont changé.

Les principales évolutions portent sur le financement de l'Union européenne qui passe de 76 % à 100 % (forfaits), l'extension du dispositif aux produits laitiers, et la possibilité de distribuer les produits sur le temps du repas du midi. L'ensemble des nouvelles modalités est consultable sur le site internet de la DRAAF ou de FranceAgriMer.

La DRAAF finance des structures relais en département (Chambres d'agriculture, FRAB) qui peuvent vous aider à mettre en place le programme (coordonnées consultables sur le site internet de la DRAAF).

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Programme-Lait-et-fruits-a-l-ecole>

Un nouveau séminaire de rencontre et des formations sont prévus en 2018 dans le cadre du réseau (voir page suivante).

Vous êtes une association ou un indépendant et souhaitez faire partie du réseau régional des Relais de l'éducation au goût ?

C'est gratuit, il vous suffit de contacter Elodie Savignan qui vous ajoutera à la liste de diffusion des activités du réseau.

elodie.savignan@agriculture.gouv.fr



Appel à projets national du PNA 2018 : deux projets lauréats portant sur l'éducation des jeunes cette année

- Le projet « Co-création d'un escape-game sur le gaspillage alimentaire », porté par l'association Le temps presse est lauréat de l'appel à projets du PNA cette année. Il s'agira de concevoir avec différentes MJC d'Occitanie un scénario à destination d'adolescents composé d'énigmes sur le thème du gaspillage alimentaire. L'outil sera disponible en ligne à partir de la rentrée scolaire 2019.
- Le projet « Epidaure Market », porté par Epidaure, département de prévention de l'Institut régional du Cancer de Montpellier (ICM), est lui aussi lauréat. Il s'agira de faire évoluer un outil déjà existant de supermarché virtuel simulant des actes d'achats vers les thématiques de l'alimentation durable et la santé et de l'adapter pour une utilisation par tous à distance. L'outil devrait être disponible pour la rentrée scolaire 2019.

D'autres projets lauréats de l'appel à projets du PNA qui évoluent

- Le projet « Trop moche mais trop bon ! », porté par le CISALI et lauréat du PNA

en 2015, fait l'objet d'une adaptation pour une utilisation sur le temps scolaire, financée par la DRAAF. La version adaptée devrait être disponible et diffusée avant la fin de l'année 2018.

- Le projet « Goûter le Monde autour de Moi (G2M) » porté par l'association Miamuse et lauréat du PNA en 2016 pour son Web-doc s'étend à toute l'Occitanie à partir de la rentrée scolaire 2018 (financement DRAAF, ARS et autres). Tous les deux ans et dans chacun des 13 départements, un nouveau territoire sera ciblé et le projet G2M mis en œuvre dans un collège et trois écoles. Le ciblage et le suivi du projet sera effectué par l'Education nationale, l'ARS et la DRAAF.

Enseignement agricole

La DRAAF soutient chaque année des projets sur l'alimentation dans les lycées agricoles d'Occitanie. 18 projets ont ainsi été lauréats de l'appel à projets lancé par la DRAAF pour l'année scolaire 2017-2018. Un nouvel appel à projets a été lancé pour une mise en œuvre à partir de la rentrée scolaire 2018. Les résultats paraîtront le 6 juillet 2018.



Ce nouvel appel à projets permettra notamment, comme l'année dernière, de mettre en œuvre le projet régional « Légumicant » visant à valoriser les légumineuses dans le modèle alimentaire, en particulier dans le cadre de la restauration scolaire.

En parallèle à ces projets, la DRAAF finance également chaque année l'accompagnement d'un lycée agricole pour travailler sur son restaurant scolaire au travers de la formation « Plaisir à la cantine ». En 2017-2018, le lycée agricole de Villefranche de Rouergue a pu bénéficier de cette formation. Les équipes sur place, très motivées et motrices, ont ainsi pu engager un véritable projet interne à l'établissement sur l'alimentation.

Quelques événements en 2018

22 juin à Marciac : journée de rencontre « Agriculture, alimentation et santé-environnement » organisée par la Graine en partenariat avec la DRAAF

13 septembre à Toulouse : formation « Education au goût des jeunes de 0 à 18 ans » à destination du réseau des Relais de l'éducation au goût

2 octobre : séminaire de rencontre/formation du réseau des Relais de l'éducation au goût, lieu à déterminer

22 et 23 novembre à Montpellier : formation « Eduquer au goût les mernelles » à destination du réseau des Relais de l'éducation au goût.





Photographie : ©agriculture.gouv.fr

DES CHIFFRES CLÉS

1 900 000 repas servis tous les midis dont environ 60 % préparés et servis sur place 40 % livrés depuis une cuisine centrale	Un objectif de 50 % de produits locaux, biologiques ou de qualité à l'horizon 2022
Près de 4 900 sites de restauration collective recensés dont	Plus de 2 000 pour la restau- ration scolaire Près de 1 800 dans le secteur médico-social Plus de 300 en entreprises



Trois secteurs majoritaires :
- la restauration scolaire
- la restauration d'entreprise
- la restauration médico-sociale

S'engager vers une restauration collective de proximité, biologique et de qualité

Collectif est le maître mot de cette politique, animée par l'État en région depuis de longues années et modulée au fil des nouvelles exigences de la réglementation et de la société. Pour répondre aux enjeux dans ce domaine, il faut avant tout penser collectif. Usagers, producteurs, transformateurs, distributeurs, élus, associations, tous sont concernés.

Les États généraux de l'alimentation s'inscrivent dans cette perspective et l'ont encore renforcée, avec un projet de loi EGALIM qui donne des objectifs chiffrés au niveau national. L'introduction de produits locaux, ou bio, ou sous signe officiel de qualité, dans la restauration collective est un moyen d'assurer un débouché à la production agricole et agroalimentaire de notre territoire. Elle permet aussi de promouvoir les savoir-faire des opérateurs, de créer une dynamique économique sur les territoires et de valoriser les patrimoines, régional et locaux, tout en répondant aux attentes fortes des consommateurs et des citoyens.

Insérée dans ce jeu collectif, la DRAAF travaille quotidiennement avec plus de 250 acteurs en région pour faciliter la mise en place de circuits de proximité et développer ces nouveaux circuits vers la restauration collective.

Collectivement vôtre

Soupe aux légumineuses du Lauragais, sauté de bœuf de l'Aubrac, fromage de chèvre du Languedoc, abricots du Roussillon... Les menus de nos restaurants scolaires, nos entreprises ou nos hôpitaux prennent de plus en plus les chemins de l'Occitanie et dessinent une carte des goûts, à la suite de la série d'actions entreprises depuis le Grenelle de l'environnement (2008) et la loi de modernisation de l'agriculture (2010) : modification du code des marchés publics pour mieux prendre en compte les conditions de production, loi d'avenir pour favoriser l'ancrage territorial et jusqu'aux États généraux de l'alimentation en 2017 et au projet de loi EGALIM dit « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agroalimentaire », en cours de discussion au Parlement.

50 % de produits bio, locaux, ou sous SIQO

La loi vise à encourager les structures publiques en charge de restauration collective à introduire « une part significative de produits acquis en prenant en compte le coût du cycle de vie du produit, ou issus

de l'agriculture biologique, ou bénéficiant d'un des autres signes ou mentions [de qualité] prévus par l'article L. 640-2 du code rural » ou y satisfaisant « *de manière équivalente* ». Après son adoption, un décret en conseil d'État en précisera les modalités d'application. L'objectif ambitieux de 50 % de produits bios, locaux ou sous signe officiel de qualité est affiché pour 2022 et l'Occitanie est en bonne place pour l'atteindre.

Le coût du cycle de vie du produit, c'est la prise en compte de toutes les étapes qui mènent de la semence à l'assiette. Celui-ci doit être économiquement raisonnable tout en visant la meilleure qualité gustative ainsi que la préservation de l'environnement, des patrimoines culinaires et des paysages. La restauration collective, à son échelle, apparaît ainsi comme un outil de développement économique et de transformation sociale et environnementale.

De multiples projets

Cette transformation est déjà en cours dans la région, où abondent les exemples d'initiatives. 17 projets menés dans le cadre de l'appel à projets

Offre/Demande, favorisons les rencontres !

La DRAAF Occitanie a lancé un appel à projets pour « faciliter un approvisionnement de proximité en restauration collective » en avril 2018, clos le 25 juin 2018. Il vise à soutenir la mise en place d'espaces et temps de rencontres entre acteurs de l'offre et de la demande en matière de restauration collective et s'adresse à tout type de structure publique ou aux associations œuvrant dans le domaine de l'alimentation. Le caractère multi-partenarial est un plus pour être sélectionné.

Les projets, d'une durée d'un an, peuvent être accompagnés jusqu'à hauteur de 70 %. Il est possible d'intégrer des questions également liées à la restauration commerciale ou la grande distribution si le projet demeure centré sur les problématiques de la restauration collective.

en faveur de la rencontre offre/ demande ont permis de soutenir des actions dans toute la région, pour un financement total de 61 000 euros sur deux ans. Il est reconduit en 2018 dans une optique encore plus opérationnelle (voir encadré « Offre / Demande, favorisons les rencontres ! »).

La légumerie Terra Alter, dans le Gers, soutenue dans le cadre de l'appel à projet national 2016 du PNA, est un exemple audacieux d'approvisionnement local et biologique. La DRAAF est également



Photographie : @agriculture.gouv.fr

présente aux côtés de l'ADEME et du Conseil régional, par exemple dans

Quelques temps forts régionaux

De nombreuses réunions territoriales ou régionales ont été organisées sur la thématique de la restauration collective. Voici quelques moments forts de l'année 2018 :

4 avril 2018 : séminaire sur l'approvisionnement de proximité de la restauration collective dans le Gers, à Masseube.

27 juin 2018 : CORALIM, table ronde en plénière et atelier sur la restauration collective à Montpellier.

4 octobre 2018 : Show-room RHD à Montpellier.

Novembre 2018 : journée de rencontre et de formation au MIN de Toulouse.

1^{er} trimestre 2019 : journée de rencontre et de formation au MIN de Montpellier.

des projets en faveur de l'économie circulaire, comme celui de la structuration d'une filière régionale fruits et légumes, porté par la fédération des fruits et légumes d'Occitanie. Agents et élus territoriaux sont au cœur des opérations en matière de restauration collective, auxquels la DRAAF peut apporter un appui technique ou financier complémentaire.

Un diagnostic de l'offre alimentaire locale pour la restauration collective est désormais publié sur le site internet de la DRAAF. Il servira de base pour des travaux ultérieurs concernant notamment les plateformes logistiques et les outils de transformation (légumeries, salles de découpe, etc.).

La RHD bio en Occitanie

Le programme national Ambition Bio 2022 veut répondre aux attentes des consommateurs tout en développant des filières bio durables ancrées dans le territoire, avec un partage équitable de la valeur ajoutée. Il se fixe ainsi deux objectifs pour 2022 : atteindre 15 % de surface agricole utile en agriculture biologique et 20 % de produits bio en restauration collective publique.

En Occitanie, la DRAAF, le Conseil régional et les agences de l'eau appuient la structuration des filières bio pour répondre aux besoins d'approvisionnement local, notamment en restauration collective.

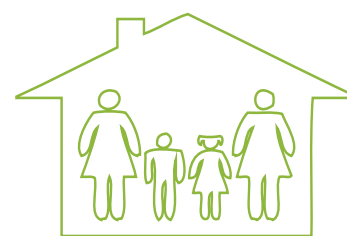
Il s'agit à la fois d'identifier les besoins, d'organiser la production pour permettre de collecter des volumes adaptés à la restauration collective et mettre en place la logistique nécessaire.

Parmi les projets phares soutenus par le Fonds Avenir Bio, citons l'implantation de "Pain et Partage", boulangerie solidaire du réseau Boussol (<http://www.boussol.eu/>) à Fabrègues qui a permis la structuration de filières bio et locales blé-farine-pain et qui approvisionne aujourd'hui tous les restaurants scolaires et centres aérés de la Ville de Montpellier.



Photographie : ©agriculture.gouv.fr

DES CHIFFRES CLÉS



L'alimentation de qualité, vecteur de lien social, de santé et de plaisir retrouvé

L'Occitanie est une région attractive, marquée par une forte croissance démographique mais également par un taux de chômage élevé. C'est la quatrième région la plus pauvre de France derrière la Corse, les Hauts-de-France et Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les populations défavorisées pauvres et/ou peu diplômées sont davantage touchées par des pathologies liées à la nutrition (obésité, diabète, maladies cardiovasculaires, cancers, ...). Certains groupes d'aliments recommandés pour leur valeur nutritionnelle, par exemple les fruits et légumes, sont moins consommés par ces personnes et plus difficiles à trouver via l'aide alimentaire.

Les associations et structures distribuant de l'aide alimentaire jouent un rôle essentiel. Plus de 700 points de distribution sont recensés et 173 associations habilitées en région. S'y ajoutent les antennes des structures habilitées au niveau national et les centres publics (CCAS, CIAS, etc.). Ce réseau important d'acteurs permet la mise en place d'un système dynamique et innovant de lutte contre la précarité et l'exclusion sociale.

Notre modèle alimentaire est aussi un vecteur de lien social et de plaisir retrouvé pour d'autres publics en situation de fragilité : jeunes sous protection judiciaire de la jeunesse et personnes détenues par exemple.

L'accès à une alimentation de qualité pour les populations fragiles est donc à juste titre une priorité du Plan régional de l'alimentation (PRA) en Occitanie. Les actions sont menées en étroite collaboration entre la Draaf, l'Agence régionale de la santé (ARS), la Direction Régionale de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale (DRJSCS) et également la Protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) et la Direction inter-régionale des services pénitentiaires (DISP).

Panorama de l'aide alimentaire en Occitanie

La DRAAF et la DRJSCS ont mené conjointement en 2018 une étude visant à établir un panorama de l'aide alimentaire en Occitanie. L'étude porte sur la couverture géographique, les modalités de distribution et d'approvisionnement, les conditions d'accès pour les demandeurs, les dispositifs d'accompagnement portés par les structures, les moyens humains et matériels impliqués, les éventuelles synergies et initiatives présentes dans la région, en analysant les points forts et difficultés rencontrés.

Du fait des caractéristiques régionales, notamment le fort taux de pauvreté, les structures d'aide alimentaire sont particulièrement sollicitées en Occitanie et jouent un rôle essentiel dans le lien social et le soutien aux personnes en situation de précarité.

L'étude, disponible en ligne sur le site de la DRAAF au second semestre 2018 se compose d'un rapport régional de synthèse et de monographies départementales. Des outils seront également mis en ligne : fiches de présentation d'initiatives innovantes, annuaires des structures habilitées et cartographies interactives.

Développer les dons aux associations caritatives habilitées...et favoriser les bonnes pratiques !

La réglementation prévoit un système d'habilitation destiné aux personnes morales de droit privé qui souhaitent recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire (dont la défiscalisation). Cette habilitation doit être renouvelée au terme de 3 ans pour la première habilitation et de 10 ans pour les suivantes. L'habilitation est accordée au niveau national ou régional selon l'envergure des structures concernées. 20 personnes morales ont été habilitées au niveau national et 173 en région Occitanie en 2017.

Liste des associations régionales habilitées :

<http://occitanie.drjscs.gouv.fr/spip.php?article1512>

Liste des associations nationales habilitées :

<http://agriculture.gouv.fr/mise-en-oeuvre-de-laide-alimentaire-la-liste-des-structures-habilitees>

Une plaquette régionale d'information à destination des associations caritatives a été réalisée en 2016 dans le cadre d'un projet de la DDPP de l'Hérault portant sur l'aide alimentaire. Cette plaquette rappelle les règles et principes de base afin que ces structures puissent distribuer des denrées sans faire prendre de risques aux bénéficiaires. Différents guides existent également pour aider les secteurs de la production, de la restauration collective et des industries agroalimentaires à développer le don alimentaire. Des modèles de conventions de dons entre les GMS et les associations sont également disponibles.

L'article 15 de la loi sur l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et agroalimentaire et une alimentation saine et durable va étendre l'obligation de don, faite aux supermarchés de plus de 400 m² depuis 2016, à la restauration collective et ainsi permettre aux structures d'aide alimentaire de diversifier leurs approvisionnements.

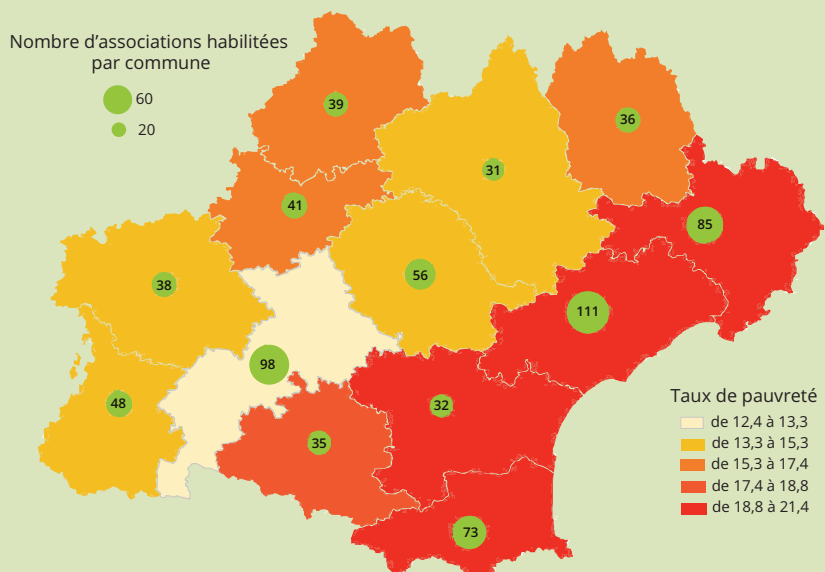
Télécharger la plaquette informative et les guides :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Dons-aux-associations-d-aide>

Télécharger des modèles de conventions :

<http://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeur-et-associations>

Lieux de distribution de l'aide alimentaire



Des visites d'agriculteurs et des dégustations en prison

Un partenariat entre la DRAAF et la direction inter-régionale des services pénitentiaires de Toulouse (DISP) permet à la FR CIVAM d'organiser des interventions d'agriculteurs en prison. Ces rencontres entre agriculteurs et personnes détenues, organisées par les services pénitentiaires d'insertion et de probation, sont l'occasion de présenter et d'échanger sur le métier d'agriculteur (les parcours, les choix, ...), de déguster les produits et d'aborder ainsi les notions d'alimentation locale et de qualité par une approche sensorielle. Depuis 2014, plusieurs agriculteurs du réseau CIVAM participent au projet. Ils interviennent au sein des établissements pé-

nitentiaires d'Occitanie. Dix interventions ont été réalisées en moyenne chaque année. L'action est bien sûr reconduite en 2018 !

Chaque agriculteur construit son intervention selon ses sensibilités. Pour parler du métier et partager leur quotidien, certains agriculteurs apportent des supports visuels et/ou du matériel pouvant représenter leur travail (ruche vide, vêtements,...). D'autres mènent des ateliers pédagogiques autour des sens ou des savoir-faire (ex : fabrication de fromage, reconnaissance à l'odorat de plantes...). La dégustation reste un axe phare dans l'intervention des agriculteurs. Il s'agit de faire goûter les produits des fermes locales, d'éveiller les sens et d'échanger sur les ressentis de chacun.



Appel à projets ARS/DRAAF 2018

L'ARS et la DRAAF Occitanie ont lancé conjointement, début 2018, un appel à projets pour soutenir des initiatives régionales visant les populations en situation de précarité. La mobilisation a été importante, avec 43 projets déposés sur les thèmes de :

- la lutte contre les inégalités sociales de santé, axée sur la prévention du surpoids et de l'obésité,
- l'amélioration de l'offre alimentaire et de l'accessibilité à une alimentation variée.

34 projets sont lauréats en 2018. En 2017, 24 initiatives avaient été soutenues. Lancé tous les ans depuis 2012, cet appel à projet a permis de soutenir près de 150 projets en 7 ans.

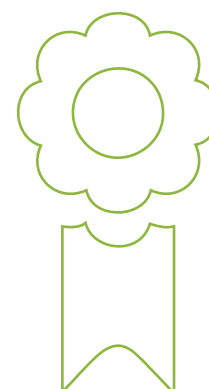




Valoriser le patrimoine agricole et culinaire

Photographie : ©agriculture.gouv.fr

DES CHIFFRES CLÉS



Première région en termes de productions certifiées biologiques ou sous signes officiels de qualité, et première dans le monde pour la surface consacrée à la production des vins sous appellation d'origine, la région Occitanie est un territoire d'excellence agricole et alimentaire. Ce patrimoine matériel et immatériel doit non seulement être préservé mais également intégré dans une logique de développement des territoires.

C'est pourquoi la DRAAF Occitanie, en lien avec les collectivités locales et les acteurs locaux, accompagne les projets ayant pour objectif de créer du lien entre le consommateur et son alimentation, afin de proposer une alimentation de qualité valorisant les productions des terroirs, dans une relation de proximité avec les zones de productions et les agriculteurs, tout en intégrant les enjeux énergétiques, climatiques, environnementaux et sanitaires.

La DRAAF soutient et participe activement chaque année à plusieurs manifestations dans le but d'animer et développer les territoires, communiquer vers la jeunesse, maintenir des traditions culinaires et créer du lien social. Elle met également à disposition des acteurs et du grand public des guides pratiques afin de valoriser le patrimoine agricole, culinaire et culturel de la région.

Nouvelle édition des itinéraires agri-culturels

Depuis 5 ans, la DRAAF édite un guide d'itinéraires « agri-culturels » pour chacun des 13 départements de la région. Réalisé par l'association Le Passe Muraille, l'objectif de ce livret de 20 pages est d'offrir au public des circuits d'art, de goût et de culture, pour une rencontre avec une alimentation de qualité, fruit de nos territoires. 40 000 exemplaires de la revue seront distribués gratuitement en 2018. Ce projet est issu de la collaboration entre les services de la DRAAF, de l'INAO et de la DRAC, en partenariat avec l'IR-QUALIM et le Conseil régional.

La DRAAF, partenaire de plusieurs événements en région

Comme chaque année, de nombreux événements sont organisés en région, mettant à l'honneur la gastronomie, les produits agricoles de la région, le goût et le partage.

Les 27, 28 et 29 juin 2017, la 17^{ème} édition du festival artistique des Rencontres Scène Jeunesse a réuni encore cette année à Viols en Laval des jeunes de la Protection judiciaire de la jeunesse de toute la France pour présenter des œuvres travaillées dans l'année et participer à des ateliers de pratique artistique et de découverte du patrimoine, en particulier du patrimoine agricole et culinaire.

La gastronomie française mise à l'honneur lors des Parcours du goût organisés par la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ)

Les 14 et 15 avril 2018 avait lieu la 19^{ème} édition du concours culinaire « Les parcours du goût » organisé chaque année par la PJJ. Cette année, l'événement avait lieu en Occitanie, à Castelmaurou (31). C'était l'occasion de mettre en avant les produits de notre région, territoire d'excellence agricole et alimentaire, mais aussi les produits de toute la France puisque 28 équipes de la PJJ provenant des quatre coins de l'hexagone, se sont déplacées pour participer au concours et faire découvrir les spécialités de leur région.

La DRAAF a soutenu l'organisation de cet événement, en proposant notamment aux jeunes et au grand public, des stands d'éducation au goût (dégustations, éveil aux sens), animés par des associations faisant partie du réseau des relais de l'éducation au goût d'Occitanie.

En fin de journée, Nicole Belloubet, ministre de la Justice, a remis les prix aux équipes, accompagnée de Madeleine Mathieu, directrice nationale de la PJJ, Bruno Lion, directeur adjoint de la DRAAF Occitanie, et Michel Sarran, parain de cette édition.



Photographie : ©PJJ SUD

La DRAAF était également partenaire de l'édition 2017 de l'événement Toulouse à table, en proposant notamment le 20 septembre une conférence autour du chocolat à tous les visiteurs du festival.

Ensuite, le traditionnel salon REGAL (anciennement SISQA), soutenu par le Conseil régional, a eu lieu à Toulouse du 14 au 17 décembre 2017. La DRAAF était présente pour animer un stand de jeux éducatifs autour de l'alimentation et apporter des informations sur la politique publique de l'alimentation.



Photographie : ©agriculture.gouv.fr

« De ferme en ferme » organisées par le réseau des CIVAM pour le plaisir des agriculteurs ouvrant leurs portes.

De nouvelles productions labellisées en Occitanie

En 2017, sur les 10 nouveaux produits reconnus par l'INAO (hors label rouge), 4 étaient d'Occitanie ! C'est ainsi que le porc noir de Bigorre (et le jambon noir de Bigorre), l'ail violet de Cadours, les lucques du Languedoc (olives) et les Terrasses du Larzac (viticole) ont obtenu l'appellation AOP (appellation d'origine protégée).

Les lycées agricoles se mobilisent pour les Journées européennes du patrimoine

Parmi les sites à découvrir les 16 et 17 septembre 2017 lors des Journées européennes du patrimoine, 2 lycées agricoles d'Occitanie avaient ouvert leurs portes et un troisième s'était mobilisé pour faire découvrir aux visiteurs la richesse du patrimoine agricole et culinaire de la région. Le lycée agricole de Castelnaudary a proposé de nombreuses animations, dont une démonstration de cuisine moléculaire autour des légumineuses. Celui de Lavaur a proposé des témoignages et échanges avec des agriculteurs membres d'associations occitanes d'agriculture de conservation des sols. Enfin, celui de Toulouse-Auzeville était présent à la Préfecture de région pour présenter les formations des lycées agricoles et les produits issus de leurs exploitations. À cette occasion, le lycée a créé dans les jardins de la préfecture de région une structure végétale et alimentaire.

Certains lycées agricoles proposeront à nouveau des animations pour les Journées du patrimoine des 15 et 16 septembre 2018.



Enfin le dernier weekend d'avril 2018, les visiteurs de la région ont encore afflué pour les journées

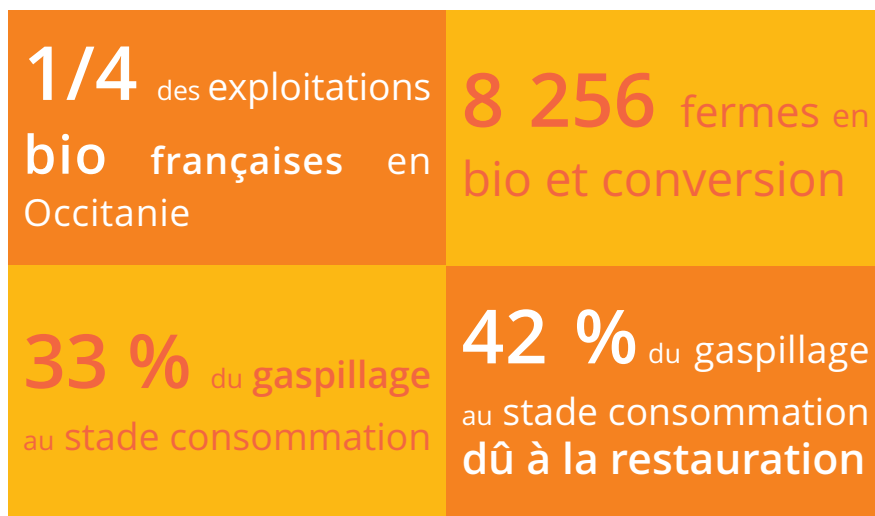




Soutenir
une production et une
consommation
responsables
et lutter contre le
gaspillage alimentaire

Photographie : ©agriculture.gouv.fr

DES CHIFFRES CLÉS



Les États généraux de l'alimentation ont été ouverts en 2017 par le Président de la République pour relancer la création de valeur et en assurer une équitable répartition dans la filière agricole. Ils vont déboucher sur la loi sur l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et agroalimentaire et une alimentation saine et durable. Plus d'une trentaine de filières ont défini chacune des plans, avec des stratégies ambitieuses pour augmenter les revenus des agriculteurs, les chiffres d'affaires de l'industrie et développer le bio. L'objectif est de contribuer à préserver et développer une agriculture respectueuse de l'environnement et compétitive au service d'une alimentation de qualité pour tous. Première région pour ses productions agricoles sous signes officiels de qualité et première région bio de France, l'Occitanie contribue activement à construire des solutions nouvelles et innovantes pour l'agriculture et l'agroalimentaire, atouts économiques majeurs pour notre région.

Soutenir une production et une consommation responsable, c'est aussi lutter contre le gaspillage alimentaire. Ce défi permet à la fois de gagner du pouvoir d'achat pour les consommateurs, d'économiser des ressources et de protéger l'environnement, ainsi que de limiter les pertes quand certains sont dans le besoin. La loi du 11 février 2016, dite loi Garot, a mis en place l'obligation de dons pour les supermarchés de plus de 400m². Ce dispositif sera complété par l'extension de l'obligation de dons à la restauration collective instituée par la loi sur l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et agroalimentaire et une alimentation saine et durable. Les restaurateurs devront également mettre à disposition de leurs clients des « gourmet bag » pour emporter les restes de leur repas s'ils le souhaitent.

Un nouveau programme en faveur de la bio : Ambition bio 2022

Ce nouveau programme en faveur du développement de la production et de la transformation biologiques vise à répondre à la demande forte des consommateurs et aux attentes sociétales en matière d'environnement et de bien-être animal. Il fixe deux objectifs : atteindre, d'ici 2022, 15 % de surface agricole utile en mode bio et 20 % de produits bio en restauration collective publique.

Ce plan se décline autour de 6 axes : développer la production, structurer les filières, développer la consommation, renforcer la recherche, former les acteurs, adapter la réglementation. Pour ce faire, trois leviers financiers sont mobilisés :

- un renforcement des moyens consacrés aux aides à la conversion, avec 630 M€ de fonds FEADER (aides européennes du second pilier) et près de 200 M€ de crédits d'État, auxquels s'ajouteront les autres financements publics ;
- un doublement du fonds de structuration « avenir bio » géré par l'Agence bio, porté de 4 à 8 M€ par an ;
- et une prolongation du crédit d'impôt bio, revalorisé de 2 500 à 3 500 €.

Une évolution très dynamique de la bio

- La surface agricole utile (SAU) bio française est de 6,5 %. En Occitanie, elle dépasse les 13 % avec près de 390 000 ha certifiés bio ou conversion. 8 256 fermes en bio et conversion et 2 100 opérateurs aval
- La France est désormais le 3^{ème} pays européen en terme de SAU bio derrière l'Espagne et l'Italie, devant l'Allemagne. L'Occitanie est la 1^{ère} région bio de France avec 1/4 des exploitations bio françaises

Source : Agence Bio, avril 2018



Comment diminuer le gaspillage alimentaire dans votre restaurant ?

Le réseau des CCI d'Occitanie, en partenariat avec l'ADEME, le Conseil régional et la DRAAF ont créé un outil spécifique pour calculer le coût des pertes liées au gaspillage alimentaire dans la restauration traditionnelle. Les études montrent que les pertes s'élèvent à 230 grammes par personne et par repas pour la restauration traditionnelle et les restaurateurs prennent désormais conscience que ces pertes alimentaires ont un impact économique non-négligeable.

Par conséquent, les enjeux de ce projet en faveur des restaurateurs sont multiples et interdépendants et devront notamment agir sur :

- la réduction de la production des déchets,
- la modification de la politique d'achats (fournisseurs, circuits courts...),
- l'augmentation des marges.

La CCI a missionné le cabinet François Tourisme Consultants pour créer et déployer un outil de mesure du gaspillage alimentaire auprès de la restauration commerciale. Le recrutement de 50 restaurateurs est en cours. Ces derniers seront

L'obligation de dons étendue à la restauration collective

Le manque de produits frais, de produits animaux, poissons et viandes en particulier, et le peu de diversité des produits proposés dans le cadre de l'aide alimentaire sont souvent mis en avant. C'est également ce qui est ressorti des enquêtes de l'étude « Panorama de l'aide alimentaire en Occitanie » réalisée en 2017 par la DRAAF et la DRJSCS. La restauration, notamment collective, représente de plus une part importante du gaspillage dans la chaîne alimentaire : 42 % du gaspillage au niveau de la consommation est dû à la restauration dans son ensemble. La restauration collective représente dès lors une excellente source d'approvisionnement pour l'aide alimentaire !

L'article 15 de la loi sur l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et agroalimentaire et une alimentation saine et durable va étendre l'obligation de don à la restauration collective et ainsi permettre aux structures d'aide alimentaire de diversifier leurs approvisionnements.

En Occitanie, certains acteurs se remobilisent déjà et sollicitent la DRAAF : ici une école qui met en place une convention de dons avec l'association locale ; là, un Conseil départemental qui incite ses cuisines ou ses collèges en leur proposant l'appui nécessaire à la démarche (animation, méthode, outils,..).

accompagnés par des conseillers de la CCI formés à l'outil. Une première étape de diagnostic individuel leur permettra de dresser un état des lieux de la production et de la gestion des déchets à partir des don-

nées qu'ils auront fournies. Ils élaboreront ensuite un plan d'actions individuel leur permettant de réduire les pertes et d'augmenter les marges en agissant sur différents leviers issus des résultats du diagnostic.



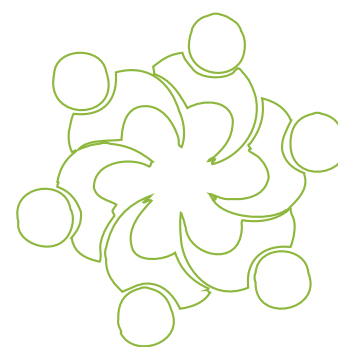


Encourager l'élaboration de projets alimentaires de territoires

Photographie : ©agriculture.gouv.fr

DES CHIFFRES CLÉS

Près de 30 démarches de projets alimentaires de territoires (PAT) en Occitanie	Jusqu'à 5 PAT dans un même département
7 PAT labellisés par le ministère en Occitanie sur 19 en France	3 PAT récompensés lors de l'appel à projet national 2017-2018 du PNA



L'innovation territoriale au service d'une alimentation durable

Les projets alimentaires de territoire (PAT) naissent de l'envie des acteurs d'un territoire de placer la thématique alimentaire au cœur des préoccupations économiques, sociales ou environnementales. Accompagnés par les services de l'État, ces acteurs élaborent ensemble un cadre stratégique et opérationnel qui prend en compte les trois piliers du développement durable :

- la dimension économique à travers l'ancrage territorial de l'alimentation, le développement de circuits de proximité, l'encouragement à une production locale et à la structuration des filières locales, le développement du tourisme, l'aménagement du territoire, etc. ;
- la dimension environnementale par la valorisation des bonnes pratiques agricoles, la diminution de l'impact carbone de l'alimentation (par exemple en consommant des produits locaux et de saison) ou la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- la dimension sociale enfin, parce que « manger » c'est avant tout « manger ensemble », en veillant notamment à un accès à une bonne alimentation pour tous, à l'éducation au bien-manger et au bien-vivre des jeunes et des moins jeunes, en valorisant le patrimoine agricole, agro-alimentaire et culinaire.

PAT, un acronyme simple pour définir un projet complexe

Mettre l'alimentation au cœur d'un projet de territoire. Cette approche innovante, encouragée par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, trouve un écho favorable dans de nombreux villages et villes d'Occitanie et permet de donner une dimension nouvelle aux innombrables initiatives qui fleurissent depuis déjà bien longtemps.

Ici, ce sont des citoyens et élus qui, partis du projet d'une communauté de communes centré autour du maraîchage biologique, pensent aujourd'hui cuisine centrale, salle de découpe, valorisation des filières locales, magasins de proximité et ont décidé d'œuvrer à l'échelle du pays en joignant trois communautés de communes au PAT. Là, ce sont différents parcs naturels régionaux, qui intègrent la dimension alimentaire à leur projet et s'appuient sur cette approche, non seulement pour préserver agriculture et paysages de montagne, mais aussi pour valoriser des territoires



riches de leurs hommes et femmes. Ailleurs encore, ce sont des territoires urbains qui souhaitent retisser un lien avec les territoires ruraux environnants afin de faire de l'alimentation un outil de lien social et économique dans une démarche écologique.

Des partenaires multiples travaillant de concert

S'il faut un porteur bien identifié du projet, souvent une collectivité territoriale mais parfois aussi une association ou un groupement de producteurs, il doit absolument s'appuyer sur un faisceau de partenaires, à commencer par les producteurs et les institutions, mais aussi sur les chambres consulaires, les organismes de formation et de recherche, la société civile et le secteur privé, du moment qu'ils œuvrent dans le large champ

4 nouveaux PAT reconnus en Occitanie en 2018

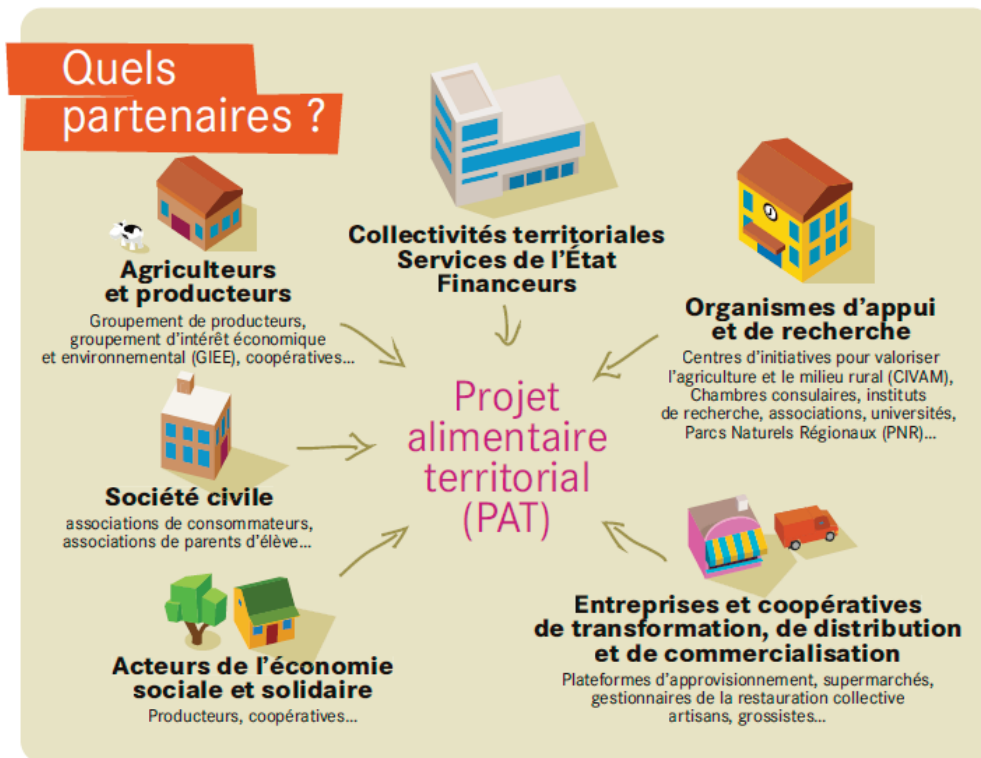
Après la reconnaissance de 3 PAT en 2017, l'Occitanie a confirmé son dynamisme sur le plan national, avec 4 nouveaux projets pouvant désormais afficher la reconnaissance du ministère de l'agriculture :

- « Renforcement des filières alimentaires de proximité en Pyrénées cathares », porté par les communautés de communes des pays d'Olmes et de Mirepoix en Ariège.
- « PAT du Grand Pic Saint-Loup », porté par la communauté de communes du Grand Pic Saint-Loup, dans l'Hérault.
- « Politique alimentaire départementale, un projet citoyen à faire partager », porté par le conseil départemental du Gard.
- « PAT de la ville de Castelnaudary », porté par la commune audoise.

Vous êtes porteur d'une démarche de projet alimentaire de territoire, vous souhaitez la faire connaître, vous souhaitez être accompagné par la DRAAF ou obtenir la reconnaissance par le ministère en charge de l'agriculture : contactez Claire DERAM ou Donald LECOMTE (claire.deram@agriculture.gouv.fr ou donald.lecomte@agriculture.gouv.fr) et référez-vous au site internet de la DRAAF.

de l'alimentation (voir illustration page suivante).

Une approche multipartenariale



Construire un projet alimentaire de territoire en effet, ce n'est pas seulement donner une nouvelle appellation à des recettes anciennes. C'est construire ensemble, dans une approche partagée, un projet concerté qui répond aux besoins et attentes d'un territoire commun, et qui intègre les trois piliers du développement durable : dimension économique, dimension sociale et dimension environnementale.

La DRAAF créatrice de liens

La DRAAF accompagne ou a accompagné plus d'une vingtaine d'initiatives de PAT. Elle apporte ses conseils et son expérience en matière d'ingénierie territoriale et constitue un levier financier intéressant pour l'émergence et l'approfondissement de ces projets. Elle met en lien les porteurs de projets et les facilitateurs et publie sur son site internet des travaux, réflexions et outils.

Comment financer un PAT ?

L'approche transverse des politiques publiques dans les projets alimentaires de territoire permet de mobiliser des ressources extrêmement variées, aussi bien publiques que privées : fonds européens, agences de l'eau ou de l'environnement, collectivités territoriales de la commune à la région, crédits de la politique de la ville ou de la politique de santé, soutiens de fondations, finance participative et solidaire, etc.

Un document publié par le réseau national pour un projet alimentaire territorial (RnPAT) et l'association Terres en ville aide le porteur de projet à la recherche de financements.

Ce document est mis en ligne par la DRAAF Occitanie sur son site internet <http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Les-dispositifs-de-financement-des>

La DRAAF organisera en novembre 2018 un séminaire des PAT d'Occitanie pour que tous s'enrichissent des expériences de chacun, trouvent les informations et connaissances nécessaires à leur projet et contribuent à approfondir la réflexion sur ces nouvelles approches de l'action publique.



Plan régional de l'alimentation Occitanie



PROMOUVOIR
L'ÉCUCATION DES
JEUNES AU BIEN
MANGER



ENCOURAGER
UNE RESTAURATION
COLLECTIVE DE
QUALITÉ



FAVORISER
L'ACCÈS DES
POPULATIONS FRAGILES
À UNE ALIMENTATION
DE QUALITÉ



VALORISER
LE PATRIMOINE
AGRICOLE,
AGROALIMENTAIRE
ET CULINAIRE



SOUTENIR UNE PRODUCTION ET UNE CONSOMMATION RESPONSABLES
ET LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



ENCOURAGER L'ÉLABORATION DE PROJETS ALIMENTAIRES DE TERRITOIRES



Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Occitanie

Cité administrative Bâtiment E Boulevard Armand Duportal
31074 Toulouse cedex

05 61 10 61 10

Contact : sral-pna.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr

Site internet : draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication : **Pascal Augier**, directeur

Coordination, rédaction : **Claire Deram, Élodie Savignan, Donald Lecomte**,
Service régional de l'alimentation - unité politique publique de l'alimentation

Mise en page : **Barbara Deltour**

Suivi : **Anne Bernachon**, chargée de communication

Contribution : **Nathalie Colin**, Service régional agriculture et agroalimentaire

Photographies : ©agriculture.gouv.fr