

Juin 2016

Bulletin régional

Alimentation

Direction Régionale de
l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt
Languedoc-Roussillon-Midi-
Pyrénées

Service Régional de l'Alimentation

Siège:
Cité Administrative
Bd Armand Duportal
31 074 Toulouse Cedex

Site de Montpellier:
Place Chaptal - CS 70039
34060 Montpellier Cedex 02

05 61 10 62 60 / 04 67 10 19 50
sral-pna.draaf-languedoc-roussillon-midi-
pyrenees@agriculture.gouv.fr



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

Les maîtres mots de la politique régionale de l'alimentation restent inchangés dans la nouvelle grande région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées.

La nécessité d'une politique publique cohérente sur 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. Les priorités structurantes de cette politique publique incitative, que nous portons au sein de notre région, sont la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine.

Des enjeux essentiels pour l'avenir de notre modèle agricole et alimentaire qui nécessitent de mettre en place une politique innovante dans son pilotage, encourageant la transversalité d'approches et qui s'appuie sur le relais de l'ensemble des partenaires de notre territoire.

L'ambition qui est la nôtre aujourd'hui : partager ces objectifs, maintenir les dynamiques multi-partenariales fortes existantes et conforter les échanges au sein du réseau régional d'acteurs de la grande région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, car ce sont les clés de la réussite de nos projets autour de l'alimentation.

Je vous invite à découvrir, dans ce bulletin d'informations, le bilan d'actions conduites depuis un an ainsi que la présentation d'actions et d'appels à projets en cours : cette lecture vous montrera la richesse des initiatives qui concourent aux objectifs du plan régional de l'alimentation dans notre région.

Pascal Augier
Directeur Régional de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt



Sommaire

- 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
- Encourager l'élaboration de projets alimentaires de territoires
- Valoriser le patrimoine régional agricole, agroalimentaire et culinaire
- Soutenir une production d'aliments de qualité
- Lutter contre le gaspillage alimentaire



Promouvoir l'éducation des jeunes au « bien manger »

Placer les jeunes, consommateurs de demain, au centre d'un dispositif d'éducation à l'alimentation et de promotion d'un comportement alimentaire équilibré.

Transmettre aux jeunes les savoirs et valeurs liés à l'alimentation et à l'agriculture.



Recensement des acteurs de l'éducation au goût dans la région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées

Suite à la fusion des régions et dans le cadre du Plan régional de l'alimentation, la DRAAF souhaite connaître les acteurs de l'éducation au goût dans la nouvelle région afin de mieux les valoriser et de créer de la synergie entre eux.

Actuellement, Justine Billiaux, étudiante en master 2 Alimentation effectue un stage de 6 mois à la DRAAF, jusqu'à fin septembre 2016, pour réaliser ce recensement des acteurs de l'éducation au goût. Les objectifs de cet inventaire sont de créer un annuaire, de mettre en lien les différents acteurs via notamment un séminaire prévu à l'horizon 2017 et d'étendre le réseau des Relais de l'éducation au goût mis en place depuis 2012 sur le territoire Languedoc-Roussillon.

Si, à travers votre activité, vous menez des actions éducatives avec l'intention d'éveiller les enfants et les adultes à leurs sensations gustatives et de les accompagner à exprimer ces perceptions lors de dégustations, contactez-nous ! justine.billiaux@agriculture.gouv.fr



Des projets pédagogiques régionaux lauréats de l'appel à projets national PNA

«Trop moche, mais trop bon», projet lauréat 2014

Est-il vrai que les enfants n'aiment pas les légumes ? Les légumes aux formes insolites sont-ils moches et repoussants ou à croquer ? Voilà les questions auxquelles le projet « Trop moche, mais trop bon » tente de répondre.

Qui mieux que les enfants pour nous aider à résoudre ces énigmes ? Véritables petits experts, du jeu, de l'enquête et de la gourmandise, les enfants du centre de loisirs de l'ASSQOT et du CLAE de Patte d'Oie, à Toulouse, ont aidé le Centre d'Innovation sur l'Alimentation (CISALI) et l'association GRIGAD à concevoir un parcours ludo-pédagogique destiné à tous les enfants de Toulouse Métropole ! Nos héros, Amin l'Aubergine et Peter le chou-fleur invitent à visiter des jardins, à devenir le temps d'un atelier un jardinier, un designer culinaire, ou encore un petit cuisinier. Grâce aux jeux de cartes (7 familles, mémo des légumes), aux dés des histoires, au jeu du relais panier, ou au jeu plateau «4 légumes pour 1 recette» on apprend à découvrir les légumes, la façon dont ils poussent, et à identifier leurs amis et les petits insectes qui grignotent leurs feuilles... Et tout au long de l'aventure, on aide le grand chef à composer la meilleure compagnie de légumes insolites qui vivra la grande aventure des recettes !

«Web-doc Goûter le monde autour de moi" (G2M), projet lauréat 2015

Goûter le Monde Autour de Moi est un projet éducatif territorial pluridisciplinaire, multi-niveaux autour de l'Alimentation, l'Environnement et la Citoyenneté, mais aussi l'Art et la Culture. Son intérêt principal est de faire le lien « Produit(s)-Territoire-Goût-Santé ». Sa particularité est de faire travailler ensemble des publics scolaires de niveaux différents, et ainsi de participer à la liaison CM2/6ème et 3ème/première professionnelle. Déployé sur 8 territoires du Languedoc-Roussillon, il fédère une vingtaine de structures éducatives, les collectivités, avec le soutien de la DRAAF, de l'ARS et du Rectorat.

L'association Miamuse et tous ses partenaires créent un outil "Web-doc" qui sera finalisé en 2017 et permettra de mutualiser les outils et réalisations, expériences, leviers pédagogiques, économiques et d'ingénierie, ce qui facilitera la duplication du "concept G2M" quelque soit le territoire.



A VENIR :

Dans la continuité des actions engagées dans le cadre du PRSE, des journées du réseau régional santé environnement, de la "Charte pour une pédagogie partagée en santé environnement" en Languedoc-Roussillon...

* **Un outil pédagogique** destiné aux acteurs éducatifs est en cours de finalisation par le GRAINE LR et Epidaure, avec le soutien de l'ARS, de la DREAL et de la DRAAF. Il constituera à la fois :

- un outil opérationnel proposant aux acteurs éducatifs des clefs de compréhension et d'action pour mettre en œuvre et/ou enrichir leurs projets éducatifs en santé-environnement ;
- un outil de prise de recul sur les pédagogies actives appliquées au domaine et publics de santé-environnement.

* **Une grande journée de rencontre** "Vers une pédagogie santé-environnement" à l'échelle de la nouvelle région en décembre 2016 !

Pour l'année 2016/2017, la DRAAF souhaite que les établissements publics d'enseignement agricole puissent contribuer encore davantage à la dynamique régionale et mettre en place des actions concrètes dans les établissements, dans le cadre du nouveau plan régional de l'alimentation en Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées.

Les actions proposées pourront être articulées au programme régional « Enseigner à produire autrement », en faisant le lien entre "produire et consommer autrement".

Un appel à projets ciblé sur des projets locaux et/ou inter-établissements est donc lancé, portant sur 4 thématiques

- De la fourche à la fourchette
- Halte au gaspi !
- Goûtons la proximité
- La bio, le bon calcul

La date limite de dépôt des projets est fixée au 30 septembre 2016.



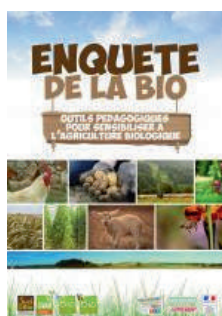
"Enquête de la bio" : nouvel outil pédagogique régional

Créée en 2013, la mallette pédagogique "Enquêtes d'agriculture" est née d'une volonté commune des agriculteurs, enseignants et animateurs de faire de la ferme un support d'investigation pour les élèves, au-delà des seules visites, et en complément des supports pédagogiques existants.

Elle comprend un panel d'activités de courte durée (de 30 minutes à 1 heure) pour permettre de diversifier au maximum les approches.

Nouveauté 2016 : la mallette se dote d'un module sur l'agriculture biologique, avec des activités spécifiques pour sensibiliser le public à l'agriculture bio au travers de thèmes transversaux comme l'eau, la biodiversité, le sol...

Retrouvez l'intégralité de ces outils sur: www.accueilpedagogiquealaferme.fr



Un fruit pour la récré

Au 31 mars 2016, 130 036 élèves inscrits en région !

L'opération « Un fruit pour la récré » vise à :

- inciter les jeunes à consommer davantage de fruits et légumes afin d'en faire une habitude quotidienne ;
- les informer sur différentes thématiques en lien avec l'alimentation : l'éducation alimentaire, nutritionnelle, sensorielle, culinaire, la botanique, la biodiversité, la découverte des produits et de leur environnement.

Pour qui ?

- Les enfants et adolescents de la maternelle au lycée ;
- A l'école, comme au CLAE.

Concrètement

- Une distribution régulière d'un fruit ou légume frais ou transformé : au minimum 6 distributions par trimestre, hors restauration scolaire.
- Une séance d'accompagnement pédagogique une fois par trimestre. De nombreuses ressources pédagogiques sont mises à disposition par le Ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation. Une mallette pédagogique est donnée lors de l'inscription.
- Un cofinancement forfaitaire de l'opération pour la distribution de fruits et la mise en place de l'animation pédagogique.

Pour plus d'informations, contactez-nous : sral-pna.draaf-languedoc-roussillon-midi-pyrenees@agriculture.gouv.fr



Encourager une restauration collective de qualité

S'engager vers une restauration collective de qualité revêt un caractère pluridimensionnel : c'est tout à la fois veiller au plaisir et répondre aux attentes des convives, au bon équilibre et à la saveur des repas servis, limiter le gaspillage et favoriser l'introduction de produits de proximité et de qualité dans les repas.

Vers un approvisionnement de proximité de la restauration collective

17 juin 2016

Premier grand temps fort pour la restauration collective en région

L'occasion pour l'ensemble des acteurs de la grande région :

- de se rencontrer et d'échanger
- de partager leurs projets et les leviers d'actions qu'ils ont identifiés
- de prendre connaissance des différents outils mis à disposition par la DRAAF



Retrouvez sur le site de la DRAAF (rubrique "Alimentation - restauration collective") :

- Un **panorama des acteurs** de l'agrochaîne de la restauration collective : différentes listes sont mises à votre disposition afin que vous puissiez avoir connaissance des producteurs, des transformateurs et des sites de restauration collective près de chez vous ;
- Un **recueil d'expériences** réussies pour y puiser des bonnes idées et des réponses à vos questions ;
- Un recensement des **formations** et ateliers d'échanges de pratique à votre disposition ;
- Des **outils d'aide juridique**.

Appel à candidatures

La DRAAF lance un appel à candidatures pour soutenir la mise en place de temps de rencontre bilatéraux entre acteurs de l'offre et acteurs de la demande. L'objectif est de favoriser l'interconnaissance mutuelle et la compréhension des contraintes et besoins de chacun afin d'aboutir à des approvisionnements en produits locaux.

Dates d'ouverture : du 17 juin 2016 au 16 septembre 2016.

Le cahier des charges et la fiche de candidature sont à télécharger sur le site de la DRAAF rubrique Alimentation / restauration collective.

En bref, en 2015 :

- 67 exposants, producteurs et entreprises agroalimentaires régionales, et plus de 250 acheteurs de la restauration collective se sont retrouvés le 30 septembre 2015 à l'abbaye de Fontfroide à Narbonne pour le 3ème **Show Room RHD** organisé par Sud de France Développement en partenariat avec Sud et Bio, LRIA, CRA et FRCIVAM et la DRAAF.

- Près de 50 acteurs se sont réunis à Toulouse en novembre et décembre 2015 à 6 reprises au sein de **groupes de travail régionaux** sur 3 thématiques, à l'initiative de la DRAAF et en lien avec Toulouse Agri Campus: les aspects juridiques, les aspects prix et lien avec les convives, et les aspects organisationnels. De riches échanges qui ont abouti à la mise en lien des acteurs et à la concrétisation d'un plan d'actions en réponse à leurs attentes.

- La DRAAF a organisé avec l'appui de la FRCIVAM LR en 2015 deux nouvelles journées d'**échange de pratiques** pour les agents de développement de la région sur une problématique récurrente : la logistique pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, puis une restitution au forum régional circuits courts en novembre 2015.

- La Fédération Fruits & Légumes Languedoc-Roussillon a présenté les résultats d'une **étude** concernant la demande en fruits et légumes pré-transformés originaires du LR. Si la demande des entreprises agroalimentaires régionales reste faible, celle des sites de restauration est elle très intéressante. Ce travail pointe les principaux producteurs et les ateliers de pré-transformation en cours ou en projet.

Quelques chiffres clés

- 1 300 000 repas servis tous les midi
- 60 % en gestion directe
- 40 % en gestion concédée
- 4 320 sites préparant moins de 500 repas par jour
- 527 sites préparant entre 500 et 32 000 repas par jour
- 200 structures au sein du réseau régional



Et bientôt (été 2016) une boîte à outils nationale pour les acheteurs !

Zoom sur les règles nutritionnelles en restauration collective

Les règles nutritionnelles en restauration scolaire sont fixées par un décret et un arrêté du 30 septembre 2011, relatifs à la qualité alimentaire en restauration scolaire. Elles ont pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas. Elles fixent des grammages pour certains produits **mais pas pour tous** ! Elles ne fixent pas de grammages obligatoires par exemple pour les fruits et légumes : les tailles de portion pour les fruits et légumes sont des grammages recommandés par le GEMRCN. S'il est souhaitable de les suivre car ce sont des portions adaptées aux besoins des convives, il n'est pas obligatoire de les respecter pour tous les fruits et légumes car cela peut être source de gaspillage et aller à l'encontre du but recherché !

Pour en savoir plus : www.draaf.languedoc-roussillon-midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr Rubrique Alimentation /restauration collective

En collège ou en lycée, une formation « Plaisir à la cantine » pour renforcer les liens autour du restaurant scolaire



En 2015, la DRAAF, le Conseil départemental de l'Hérault et le Rectorat se sont associés pour proposer la formation « Plaisir à la cantine » en intra-établissement dans 2 collèges pilotes, Olonzac et Pignan. Pour les lycées, c'est l'établissement d'enseignement agricole de la Lozère qui a été retenu pour expérimenter cette formation organisée par la DRAAF.

Les retours montrent une réelle plus-value de ce dispositif de formation qui s'avère un véritable outil de construction de projets d'établissements et de renforcement des liens entre les personnels pour valoriser le temps du repas au sein du restaurant scolaire.

« Plaisir à la cantine », ce sont 6 à 10 journées, articulées autour de différentes thématiques (restauration et projet d'établissement, nutrition et budget, communication, éducation au goût, psychologie des adolescents, cuisine...), réunissant autour d'un même projet tous les personnels : principaux, gestionnaires, CPE, cuisiniers, personnels de service, enseignants, infirmiers scolaires, représentants des élèves et des parents ! **Pour la rentrée 2016/2017, la DRAAF a lancé un appel à candidatures auprès des 22 établissements d'enseignement agricole publics de la région : ceux qui souhaitent mettre en place ce programme dans leurs établissements sont invités à répondre avant le 13 juillet 2016.**

Lutter contre le gaspillage alimentaire

La loi de transition énergétique pour la croissance verte d'août 2015 souligne le rôle exemplaire que doivent avoir les administrations publiques : « *L'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion* ».



Dans le cadre du Programme national pour l'alimentation et du Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, des **outils** ont été conçus pour aider les acteurs de la restauration collective à s'engager dans une démarche de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire :

- guide pratique de l'ADEME et du MEEM paru en octobre 2015
- guide méthodologique et pratique réalisé par l'union nationale des CPIE
- guide de la DRAAF Auvergne pour accompagner les restaurants dans la phase de diagnostic du gaspillage.

A télécharger sur le site internet de la DRAAF ! Ils viennent compléter les nombreux outils et exemples d'actions présents sur le site OPTIGEDE de l'ADEME !

Par ailleurs pour accompagner le passage à l'acte en restauration collective, le MEEM et l'ADEME, au travers d'une convention signée avec Uniscité, financent en 2016 **l'engagement de 250 jeunes en service civique**. Pour en savoir plus : www.uniscite.fr

Appel à projets « 1000 écoles & collèges contre le gaspillage alimentaire »

En déclinaison de l'opération nationale 1 000 restaurants scolaires contre le gaspillage alimentaire lancé par la Ministre de l'environnement, de l'énergie et de la mer, l'ADEME LRMP lance un appel à projets auprès des collectivités lauréates Territoire Zéro Déchets Zéro Gaspillage (ZDZG) et des conseils départementaux.

La déclinaison de cet appel à projets d'envergure nationale s'inscrit en Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées dans le dispositif conjoint entre l'ADEME et la DRAAF concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il vient compléter l'appel à projet régional que les 2 partenaires lancent depuis 2015.

Date limite de dépôt des candidatures : 1er juillet 2016

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie



Zoom sur la restauration médico-sociale

Panorama et préconisations

La restauration médico-sociale est complexe et englobe plusieurs profils de patients qui nécessite une adaptation des professionnels du secteur. La variété des publics qu'ils soient à l'hôpital, en maison de retraite ou en centre de rééducation est à prendre en compte. L'offre et la diversité alimentaire seront différentes pour chaque type de population. En effet, les personnes âgées ont souvent des pathologies associées à un régime ou plusieurs, devant cohabiter avec une texture modifiée.

L'objectif était de répondre à la question "Comment redonner du plaisir et du sens à l'alimentation, à des patients et des résidents qui ont tous leurs repères cognitifs perturbés ?"

Une étude a été réalisée à la DRAAF Midi-Pyrénées entre avril et juillet 2015 autour de l'amélioration de l'alimentation dans les structures hospitalières et dans les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD).

Des entretiens ont été réalisés et ont permis la rédaction d'un guide proposant des outils et des recommandations pour améliorer l'offre alimentaire dans ce secteur ainsi que des exemples d'actions mises en œuvre en région.

Les pistes d'améliorations présentées dans le rapport tiennent compte à la fois de la législation et de la complexité de la restauration collective, comme par exemple le début de l'introduction de produits biologiques et locaux.

Les actions innovantes sont présentées dans l'analyse et plus détaillées dans les annexes. Vous pourrez vous inspirer de nouvelles idées pour faire évoluer l'offre de la restauration collective. L'analyse se structure autour des différents repas de la journée.

Peut-être allez-vous découvrir des initiatives originales pouvant être de réels tremplins pour la restauration médico-sociale ?



Guide d'actions pédagogiques de l'URCP pour les EHPAD

Proposer des actions de sensibilisation aux différentes facettes de l'alimentation, c'est également participer au bien-être de nos aînés. Retrouver les saveurs d'antan, découvrir ou redécouvrir les saveurs d'ailleurs, le goût, le plaisir de cuisiner ou de jardiner et aider à nouer du lien social, sont des actions dont il ne faut pas négliger l'impact positif sur la santé.

C'est dans cette optique que l'Union régionale des CPPIE a souhaité, en 2015, avec le soutien de la DRAAF, mettre à disposition des EHPAD un recueil d'animations pour les accompagner dans la mise en place d'activités, d'ateliers et de visites auprès des personnes âgées.

http://www.cpie81.fr/siteInternet/Accueil/Recueil_50activites_alimentation.pdf

Ce guide est tout à fait complémentaire avec celui que le Ministère en charge de l'agriculture a publié autour des actions d'amélioration du repas dans les établissements hébergeant des personnes âgées. Les actions de sensibilisation proposées dans ce guide doivent être une des composantes des projets globaux que les établissements mettent en œuvre pour assurer le bien vivre des personnes âgées.



Favoriser l'accès des populations fragiles à une bonne alimentation

La solidarité est un enjeu majeur de la politique de l'alimentation. Promouvons notre modèle alimentaire comme vecteur de lien social.

Habilitation des associations d'aide alimentaire

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. L'habilitation est accordée, en fonction de l'envergure des structures soit au niveau national soit au niveau régional.

14 personnes morales d'envergure nationale sont habilitées, et cette habilitation couvre les associations locales membres de ces réseaux: ANDES (épiceries solidaires); Croix-Rouge française; Fédération entraide protestante; Fédération des banques alimentaires; Fédération nationale des paniers de la mer; Fondation de l'Armée du Salut; Imagine 84; Les Restaurants du cœur; Réseau Cocagne; Revivre dans le monde; Secours populaire français ; Société Saint-Vincent-de-Paul; Secours catholique; Fédération des associations de solidarité avec les travailleurs immigrés

Les préfets du Languedoc-Roussillon et de Midi-Pyrénées ont habilité au total **157 associations** en 2014 et 2015 (82 associations en LR, 75 en MP). Ces listes sont consultables sur le site internet de la DRAAF.

Pour 2016, une nouvelle commission d'habilitation LRMP sera organisée en juillet 2016 par la DRJSCS en lien avec la DRAAF, les DDCS et les DOPP.



Appel à projets

L'ARS et la DRAAF Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées ont lancé conjointement en 2016 un appel à projets, clos depuis fin mai, pour soutenir des initiatives régionales visant les populations en situation de précarité. Pour ce 1er appel à projets « grande région », la mobilisation a été importante, avec une cinquantaine de projets déposés sur les thèmes :

- Améliorer l'approvisionnement quantitatif et qualitatif pour l'aide alimentaire et limiter le gaspillage alimentaire
- Favoriser une alimentation équilibrée et la pratique d'activité physique auprès des personnes en situation de précarité

Les résultats seront publiés début juillet.

En 2015, cet appel à projets DRAAF-ARS avait permis de soutenir 23 initiatives en Midi-Pyrénées pour un montant de 67 000 euros. En Languedoc-Roussillon, une vingtaine de projets relatifs à l'aide alimentaire étaient également soutenus par la DRAAF, l'ARS, et également l'ADEME dans le cadre de l'appel à projets sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, des projets relatifs à l'organisation de l'aide alimentaire sont soutenus par les DDCS et bien sûr par les collectivités.



Zoom sur ... le programme UNITERRES

Ce programme porté par l'association ANDES avec le soutien de nombreux partenaires financiers (État, collectivités, fondations privées) et techniques, permet une **coopération en circuits courts entre les structures d'aide alimentaire et l'agriculture locale**. Il s'agit d'un projet de solidarité locale dont le but est à la fois de rendre accessibles des produits frais de qualité aux personnes en situation de précarité, de participer au développement des petites exploitations agricoles, tout en renforçant les liens entre producteurs et consommateurs. Uniterres vise à améliorer l'alimentation des ménages précaires sur les plans quantitatifs et qualitatifs, tout en offrant à des agriculteurs fragilisés les moyens et le temps de pérenniser leur exploitation.



En 2014-2015, 5232 personnes en situation de précarité et bénéficiaires de 12 épiceries solidaires ont découvert ou redécouvert grâce au programme Uniterres Midi-Pyrénées le plaisir de manger toutes les semaines des produits frais provenant de « petits » agriculteurs locaux. 83 ateliers ont été réalisés dans ce cadre (visites de producteurs, ateliers cuisine, tables de producteurs et ateliers d'échange...) ainsi que des modules de sensibilisation (à l'agriculture, ses produits et leur gestion, aux actions d'accompagnement...) et d'échanges de pratiques destinés aux personnels des épiceries (salariés et bénévoles).

En 2015-2016, le programme concerne **13 épiceries solidaires** (1 en Ariège, 3 dans l'Aveyron, 2 en Haute-Garonne, 2 dans le Gers, 2 dans le Lot, 2 dans les Hautes-Pyrénées, 1 dans le Tarn) et **33 producteurs en difficulté** (2 en Haute-Garonne, 7 dans le Gers, 8 dans le Lot, 11 dans le Tarn et 5 dans le Tarn-et-Garonne).

Son extension au Languedoc-Roussillon est envisagée pour fin 2016.

Ils ont orienté les producteurs vers le programme Uniterres Midi-Pyrénées: MSA Midi-Pyrénées Sud, ADEART (Tarn et Aveyron), Chambres d'agriculture (Aveyron, Gers, Hautes-Pyrénées, Lot), CD 31 - PMI Revel, ainsi que les épiceries sociales, les producteurs d'Uniterres ainsi que les coordinateurs.

Parler d'agriculture et éveiller les sens en prison

Depuis trois ans, des agriculteurs du réseau Racines en Languedoc Roussillon interviennent un à un en Maison d'Arrêt (Nîmes, Mende, Villeneuve-les-Maguelone, Béziers, Carcassonne) pour présenter leur métier, leur parcours et éveiller les sens à partir d'une dégustation de leurs produits. Cette action est menée grâce au soutien de la DRAAF LR et des SPIP dans le cadre du plan régional de l'alimentation.

Chaque intervention est unique, les agriculteurs témoignent de leur parcours, de leurs motivations et échangent volontiers avec les détenus souvent très curieux et intéressés. Ils apportent des éléments de leur ferme afin de faire voyager les participants: des photos, du matériel professionnel (ruche, moules à fromage, paille...) et varient bien souvent les approches pédagogiques pour rendre parlante la réalité de leur travail. La dégustation menée sous forme d'ateliers d'éveil sensoriel rassemble tout le monde pour un moment de plaisir.

"Ces rencontres humaines et ces dégustations permettent de raccrocher les détenus au monde sensible là où ils sont privés de toutes ces perceptions" témoigne la directrice du SPIP de Mende.

"Je retiendrai surtout cette confiance d'un détenu ravi : « c'est quand même dommage d'attendre d'arriver en prison pour m'intéresser aux plantes... » " raconte une agricultrice intervenue à Béziers.



Dons aux associations caritatives

Même si les dons alimentaires sont réels et constituent une bonne part des approvisionnements des associations régionales, notamment des Banques alimentaires, des quantités non négligeables de denrées consommables restent jetées. La loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire instaure une hiérarchie des actions à mettre en place par chaque acteur de la chaîne alimentaire, et s'adresse en particulier aux grandes surfaces afin de faciliter les dons alimentaires: interdiction de jeter et de détruire de la nourriture consommable, obligation de proposer une convention à une association caritative, etc.

En matière de dons, des règles et des bonnes pratiques existent. Retrouvez sur le site internet de la DRAAF :

- des guides pratiques réglementaires pour accompagner les donateurs
- les associations caritatives habilitées

Encourager l'élaboration de projets alimentaires de territoires

Pour décliner la politique de l'alimentation au plus près des citoyens.
Pour articuler dans les territoires le "bien produire" et le "bien manger".

Inscrits dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire.

Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective.

En d'autres termes, ce sont des projets globaux et transversaux portés notamment par des collectivités territoriales et visant à renforcer l'articulation entre le 'bien produire' et le 'bien manger' (agro-écologie, circuits de proximité, éducation à l'alimentation, agritourisme, etc.). Il ne s'agit pas d'actions sectorielles isolées mais bien d'un programme d'action multipartenarial répondant aux besoins et aux attentes des acteurs du territoire.

Vous souhaitez vous lancer ?

=> Consultez le guide méthodologique sur le site de la DRAAF : Vous y trouverez des outils et analyses issus de travaux de recherche récents sur la question et des repères pour l'action autour de questions simples.

Un projet alimentaire territorial : avec qui ? pourquoi faire ? comment s'y prendre ?

=> 8 "fiches focus" sur 8 collectivités : Communauté d'agglomération de Nîmes, Communauté de communes de Lunel, Perpignan et sa région urbaine, Pays Cœur d'Hérault, Pays Corbières Minervois, Pays Haut Languedoc et Vignobles, Parc naturel régional Haut Languedoc, Communauté d'agglomération Hérault Méditerranée

A télécharger sur le site de la Draaf rubrique "Alimentation- Proximité"



Le Centre d'innovation sur l'alimentation (CISALI) a effectué en 2015 un recensement des projets sur l'alimentation menés au sein de la région Midi-Pyrénées. Ces actions relèvent-elles de projets alimentaires territoriaux au sens de la loi d'avenir agricole de 2014 ?

Cette étude a permis de mettre en évidence plusieurs points :

- deux natures de projets distinctes ont été identifiées : les projets des agro-chaînes portés par les professionnels impliqués dans les chaînes de valeurs, et les projets de stratégie territoriale portés par les acteurs facilitateurs (Leaders, chambres consulaires, collectivités, etc.);
- les actions ont été classées en 5 catégories (restauration collective, circuits-courts, transformation, création de jardins urbains, projets transversaux), aux niveaux de rayonnement très différents;
- le découpage des projets en actions et les entretiens avec certains porteurs ont permis d'identifier les motivations, les besoins et les difficultés des porteurs de projet et de faire émerger des pistes pour aider ces dynamiques territoriales créatrices de valeurs.

Les 249 actions recensées, loin d'être des épiphénomènes, témoignent de la dynamique d'un territoire et de la place prépondérante des professionnels des agro-chaînes dans leur émergence et leur pérennité. Ils ne couvrent pas, le plus souvent, l'ensemble des critères d'un projet alimentaire territorial tel que défini dans la loi d'avenir, mais n'en sont pas moins de véritables projets autour de l'alimentation portés par des acteurs d'un territoire.

Par l'amélioration des dispositifs d'accompagnement, le développement d'expertises, la valorisation et la mise en réseau, en respectant le temps de la maturation et de la stabilisation des modèles économiques, ces projets pourront tendre vers le niveau de qualité attendu et ainsi s'inscrire dans une stratégie de gouvernance alimentaire territoriale réaliste, innovante et ambitieuse partagée et portée par tous.



Rapport disponible en juillet 2016.

La DRAAF accompagne aujourd'hui plus d'une dizaine de démarches pilotes émergentes sur l'ensemble du territoire Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, en mobilisant des moyens humains, de l'ingénierie, du conseil, et des leviers financiers.

Zoom sur trois initiatives en cours

Pays-Midi-Quercy (Tarn-et-Garonne) a engagé sur son territoire depuis 2007 une dynamique autour des circuits de proximité et de l'alimentation locale. Fin 2012, la DRAAF et le Conseil régional ont accompagné cette collectivité pour initier une gouvernance alimentaire au sein du territoire : de nombreux outils structurants en ont découlé, comme la création d'un signe de reconnaissance territoriale et un plan d'action autour des circuits de proximité. Fort de ces actions engagées et de la dynamique territoriale en cours de mobilisation, le Pays Midi Quercy a inscrit la mise en place d'un projet alimentaire dans son Projet de Territoire 2015-2020 et va organiser, à cet effet, dès juin 2016 des ateliers de concertation réunissant l'ensemble des partenaires du territoire.

Parmi les actions phares en cours :

- accueil de nouvelles familles d'acteurs dans la démarche «Produits en Pays Midi Quercy» ;
- mise en place de temps d'actions et de communication, comme le défi «Une semaine pour les produits locaux» lors de la semaine européenne du développement durable ;
- création d'outils structurants pour l'approvisionnement de proximité de la restauration collective.



Montpellier Méditerranée Métropole

Dans une démarche de coopération territoriale avec les 31 communes de son territoire, Montpellier Méditerranée Métropole a initié une politique agroécologique et alimentaire, votée à l'unanimité en conseil métropolitain en juin 2015, visant à mettre en place un système alimentaire plus durable au sein du territoire. La définition de cette politique alimentaire s'est basée sur la réalisation d'un diagnostic interdisciplinaire animé par l'INRA et une réflexion sur des orientations et actions possibles avec les élus et agents des services de la métropole et des communes.

Parmi les actions phares en cours :

- Consolider le tissu des fermes agro-écologiques en vente directe ;
- Favoriser l'approvisionnement local de la ville, en particulier de la restauration collective pour 12 000 repas quotidiens ;
- Soutenir les entreprises innovantes dans le domaine de l'agroalimentaire et des services à l'agriculture
- Organiser, à l'automne prochain, un Forum des initiatives citoyennes, où producteurs, initiateurs de projets et consommateurs seront réunis pour échanger et imaginer de nouvelles idées.

Conseil départemental du Gard

Lauréat 2014 de l'appel à projet PNA avec son projet « La Politique Alimentaire Départementale du Gard, un projet citoyen à faire partager ».

Dans le Gard, préexistait un engagement historique autour de l'appui et du développement de l'agriculture biologique et des circuits courts. Le Projet alimentaire territorial du Conseil départemental du Gard prévoit de nouvelles actions innovantes ensemblières :

- structuration d'une offre alimentaire de qualité sur le territoire : soutenir le développement des productions agricoles gardoises de qualité, ainsi que la transformation et la logistique dans la perspective de la professionnalisation des circuits de proximité sur le territoire ;
- encouragement du maillage du territoire par des points de vente directe, individuels et collectifs (7 Boutiques Paysannes), intégration de produits de qualité, locaux et/ou bio, en Restauration Hors Domicile (RHD), notamment à destination des publics sensibles ;
- accompagnement des projets de jardins collectifs des communes du territoire ;
- éducation alimentaire et valorisation du patrimoine gastronomique du Gard : former les cuisiniers, soutenir les événements grand public de visite à la ferme, valoriser le patrimoine gastronomique du Gard via notamment les trois « Sites remarquables du goût ».

Le projet donnera lieu à la rédaction d'un guide méthodologique de gouvernance territoriale.



Valoriser le patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire

Le patrimoine matériel et immatériel doit non seulement être préservé, mais également intégré dans une logique de développement des territoires. Pour maintenir des traditions culinaires et des liens sociaux. Pour préserver le modèle alimentaire français.



Les **Marchés des Producteurs de Pays** sont un véritable outil d'animation et de développement des territoires au service des agriculteurs et des collectivités locales. Ces marchés réunissent uniquement des producteurs et artisans locaux, tous engagés au respect d'une charte des bonnes pratiques, garantissant la qualité de leurs produits. Toute l'année et notamment sur la saison estivale de nombreuses manifestations sont proposées aux adhérents sur l'ensemble de la région : portes ouvertes, marchés à la ferme, estivales de Montpellier, Salon de l'Agriculture, Marchés de Producteurs de Pays, ... de quoi satisfaire les consommateurs et touristes de notre territoire! Pour plus d'informations sur ces réseaux nationaux, rendez-vous sur :

www.bienvenue-a-la-ferme.com/languedoc-roussillon

www.marches-producteurs.com et www.drive-fermier.fr

Et pensez à télécharger gratuitement l'application Bienvenue à la Ferme sur votre smartphone.



De ferme en ferme

En avril et mai 2016, les visiteurs de la région ont encore afflué pour les journées « de ferme en ferme » mises en place par les CIVAM, pour le plaisir des agriculteurs ouvrant leurs portes.

Gard-Lozère : Près de 18 000 (contre 8 000 en 2015) visiteurs pour 49 agriculteurs sur 8 circuits.

Aude : depuis plus de 20 ans l'opération y regroupe 64 fermes, sur 4 circuits, en 4 dates et pour environ 30 000 visiteurs ! **2 dates à venir** : 19 juin Val de Dagne et 2 octobre Montagne Noire

Hérault : Près de 14 000 visiteurs (contre 6 000 en 2015) pour 38 fermes sur 7 circuits.

Laurence Testa, chevière à Montesquieu (Hérault) : « Cette manifestation s'intègre dans notre démarche d'ouverture et de partage de nos valeurs avec le grand public »

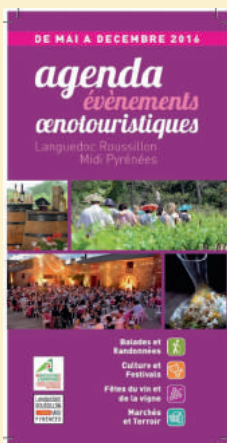
Dominique Soullier, éleveur de porcs à La Boissière (Hérault) : « A la fin d'une visite, une dame d'un certain âge m'a tenue la main entre les siennes et m'a dit : « On a besoin de vous, de ce type d'agriculture » c'était très émouvant ! On sent les gens très heureux ! Tu ressors du weekend, tu es fier ! »

En 2016, dans l'Hérault, le Gard et l'Aude :
150 fermes participantes
réparties sur 19 circuits
65 000 visiteurs accueillis



Le LEPAP Frontignan, le CPIE Bassin de Thau et la Chambre d'agriculture 34 ont été retenus dans le cadre du dispositif INTERAGRI pour accompagner un groupe d'agriculteurs souhaitant commercialiser collectivement leur offre de prestations agritouristiques au sein de **produits packagés**, afin de répondre à la demande du marché touristique. Ces packages proposeront aux touristes et habitants une découverte innovante des produits locaux et des enjeux de préservation de l'environnement.

Dès l'été 2016, les visiteurs pourront s'adresser aux agences partenaires pour savourer cette découverte unique des neuf exploitations agricoles de la terre et de la mer réunies au sein du collectif « Thau'thenticité ». Initiation à la taille de la vigne, atelier de cuisine autour des huitres, à la découverte du métier de la pêche en bateau sur la lagune de Thau, ou encore découverte de l'élevage traditionnel de chèvres et brebis dans la garrigue... c'est ça « **Thau'thenticité** » !



Événements œnotouristiques 2016 : la compilation !

La Chambre Régionale d'Agriculture avec l'appui du réseau des chambres départementales et de tous les partenaires touristiques et viticoles a réalisé pour la 3ème année consécutive un recensement des événements collectifs liés à l'œnotourisme.

Ce travail multi-partenarial a abouti à un agenda répertoriant près de 260 événements consultable en ligne sur www.lrmp.chambagri.fr

Cet agenda permet aux habitants de la région et aux personnes en voyage touristique de découvrir la diversité des animations proposées : balades, festivals, fêtes et marchés organisés autour du vin, des vendanges et des vigneron de notre territoire...

Itinéraires agri-culturels en Languedoc-Roussillon-Midi-pyrénées



Ce tome "grande région" des Itinéraires agri-culturels propose des itinéraires qui croisent la découverte à la fois de produits agricoles emblématiques, de paysages et de monuments historiques. Il est le fruit de la collaboration entre les services de la DRAAF, de la DRAC, de l'INAD et de l'IRQUALIM et de la Région, et sa réalisation a été confiée à l'association 'Passe Muraille'.

Son objectif est d'offrir au public (40 000 exemplaires seront distribués gratuitement durant la période estivale dans les offices de tourisme de la région) des circuits touristiques d'art, de goût et de culture, à la rencontre d'une alimentation de qualité, fruit de nos territoires.

" En 2016, la réforme territoriale nous a doté d'un territoire vaste et de caractère, entre mer et montagne à l'attractivité économique et touristique reconnue.

Pour la découvrir, quoi de mieux que d'emprunter ses chemins d'histoire, d'arts et de patrimoine en se laissant guider par ses goûts et découvrir ses multiples productions agricoles et culinaires labellisées et connues dans le monde entier!

Notre région témoigne en effet d'un patrimoine exceptionnel, culturel et gastronomique, mais également d'une diversité de paysages et de savoirs-faire. "

Extrait de l'édito de Pascal Mailhos, Préfet de la région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées

La DRAAF partenaire de plusieurs évènements en région

Toulouse à table remet le couvert !

Pour la troisième année consécutive, du **21 au 25 septembre 2016**, dans le cadre de la fête nationale de la gastronomie.

Goût, partage, générosité et lien social... tel est le programme de la troisième édition du festival Toulouse à table !.

Les organisateurs de ce festival le décrivent comme « LE rendez-vous gourmand identitaire de Toulouse » : il avait réuni près de 30 000 personnes sur trois jours en 2014 et plus de 70 000 personnes sur quatre jours en 2015. Cette année encore, la DIRECCTE et la DRAAF seront partenaires de l'évènement.

<http://www.toulouseatable.com/>.



SISQA vitrine des produits de qualité de la région

Du 8 au 11 décembre 2016

Le Salon de la Qualité Alimentaire (SISQA) organisé depuis 2000 par la Région Midi-Pyrénées accueille tous les ans de très nombreux visiteurs au Parc des expositions de Toulouse.

Tous les ans, la DRAAF est présente, dans le Hall "Découvertes", avec un stand de jeux éducatifs autour de l'alimentation : origine et saisonnalité des produits, découverte du goût, lutte contre le gaspillage alimentaire et quizz sur la production et l'alimentation. Le stand est également l'occasion d'échanger avec le grand public et les partenaires sur les missions de la DRAAF et notamment le plan régional de l'alimentation.

Les deux premiers jours, le stand accueille de nombreuses classes avant de sensibiliser et répondre aux questions d'un public plus familial durant le week-end.

LANGUEDOC
ROUSSILLON
LA RÉGION MIDI
PYRÉNÉES



Soutenir une production d'aliments de qualité



Un essor sans précédent de l'Agriculture bio en 2015 !

En 2015, le marché français de la Bio a atteint 5,76 milliards d'euros avec une croissance significative des achats bio de la restauration collective (+18 % en un an). On compte aujourd'hui 28 884 fermes bio qui cultivent 1,375 million d'hectares (+ 23 % en un an). La part de la surface agricole utile (SAU) française Bio passe ainsi fin 2015 pour la première fois la barre des 5 %.

Un quart des hectares cultivés en bio en France se situe dans notre région

Parmi les 10 départements français comptant le plus d'agriculteurs engagés on retrouve le Gers (2ème, 944), le Gard (3ème, 796) et l'Hérault (5ème, 747).

En terme de surfaces en conversion, le Gers (+ 61 438 ha) et l'Aveyron (+ 50 786 ha) caracolent en tête de peloton national suivi un peu plus loin par l'Aude (+36 543 ha), la Lozère (+ 26 474 ha) et l'Ariège (+ 24 017 ha). Notre nouvelle région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées compte 6 495 fermes qui cultivent 329 659 ha (+ 9%).

Le rythme de conversion sans précédent enregistré en 2015 se maintient sur le 1er trimestre 2016, en faisant de LRMP l'une des régions les plus dynamiques de France. La part du bio (certifié+conversion) y représente aujourd'hui 10,5% de la SAU.

Les grandes cultures ont connu l'essor le plus spectaculaire avec 26 160 ha en première année de conversion, portant le total engagé en bio à 76 733 ha.



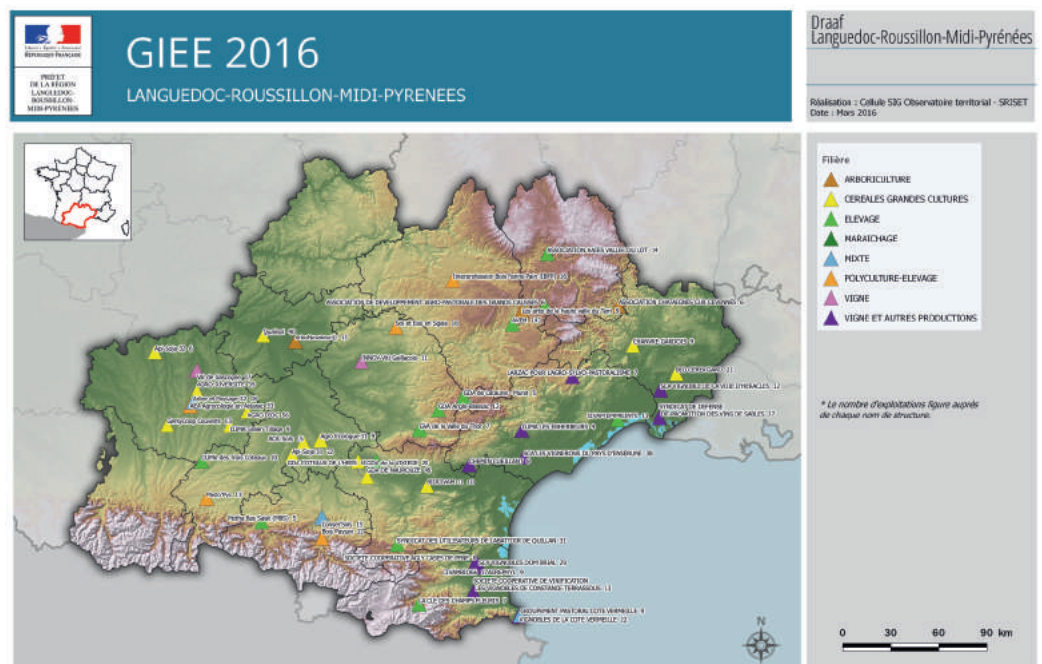
Afin d'accompagner la transition écologique de l'agriculture et de renforcer la performance à la fois économique, écologique et sociale des exploitations agricoles, l'Etat a lancé en 2015 dans le cadre du Projet agroécologique, une procédure de reconnaissance des "groupements d'intérêt économique et environnemental - GIEE" en agriculture. Il s'agit de favoriser des modèles de production autonomes, économes en intrants et résilients, en réponse aux enjeux d'un territoire, en s'appuyant sur la force du collectif et du partenariat avec les acteurs des filières et du développement impliqués localement. Près de 300 collectifs ont ainsi été reconnus nationalement en 2015, dont 51 en Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées

Ils impliquent l'ensemble des filières emblématiques de la grande région : élevage, viticulture, grandes cultures, polyculture-élevage, arboriculture, maraîchage, forêt.

Ils s'attachent à l'autonomie des systèmes, la sécurisation alimentaire des élevages, la gestion sanitaire des troupeaux; aux innovations systèmes pour la réduction d'intrants; à la diversification des cultures avec introduction de légumineuses, la conservation des sols, la préservation des espèces; à la méthanisation collective et la pollinisation; à la valorisation commerciale des productions...

L'appel à candidatures régional 2016 pour une reconnaissance des GIEE est lancé (date limite 31 août 2016).

L'appel à projets dédié à l'animation, l'appui technique et la diffusion des résultats et expériences des GIEE reconnus s'est clôturé le 20 mai 2016.



Sources : IRIEN ED CARTON; ©IGN ED-ALTA; DRAAF LRMP



Lutter contre le gaspillage alimentaire



Les enjeux sont à la fois environnementaux économiques et sociaux: lutter contre le gaspillage est d'un défi majeur pour notre société qui permet à la fois:

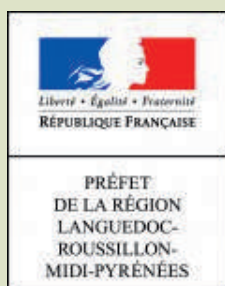
- de faire gagner du pouvoir d'achat aux consommateurs,
- d'économiser des ressources et de protéger l'environnement,
- de limiter les pertes quand certains sont dans le besoin.

Save the date !

le 17 novembre 2016 à Supagro Montpellier

Innovons contre le gaspillage alimentaire en Languedoc-Roussillon-Midi Pyrénées !
Des chercheurs et des pionniers combattent des idées reçues.

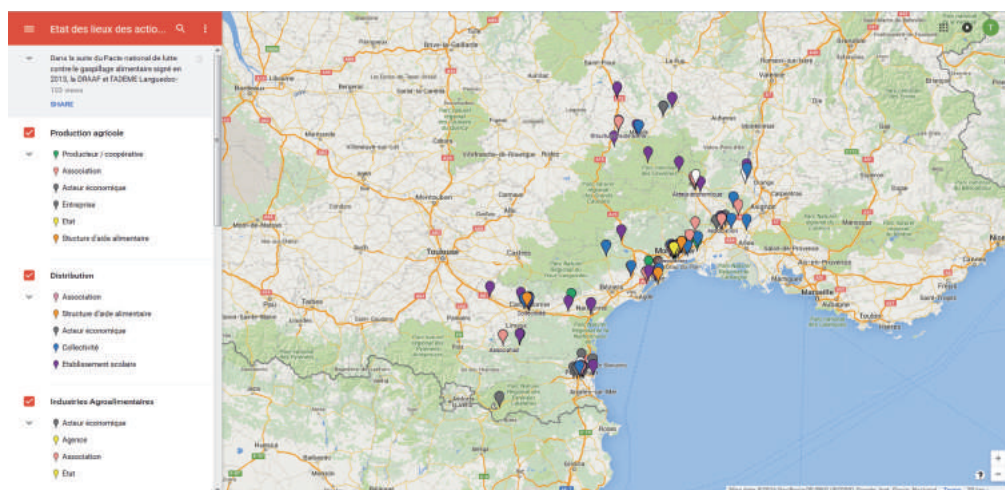
Colloque organisé par la DRAAF, l'ADEME
et la Chaire Unesco Alimentations du monde



Etat des lieux des actions de prévention du gaspillage alimentaire en LRMP

Dans le Depuis 2014, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) et la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées ont décidé d'agir ensemble, dans la suite du Pacte national signé en 2013 pour encourager le développement d'actions de prévention du gaspillage, à tout niveau de la chaîne alimentaire.

Une centaines d'initiatives avaient été recensées en 2014 dans le cadre d'une mission de repérage et de prospective sur les actions régionales de prévention du gaspillage alimentaire en Languedoc-Roussillon. Ce travail avait donné lieu à un rapport, accompagné d'une dizaine de fiches valorisant des initiatives innovantes ainsi que d'un fichier et d'une cartographie d'acteurs régionaux œuvrant sur la thématique, téléchargeables sur le site internet de la DRAAF.



Recherchez les initiatives de votre secteur sur la carte interactive

Cet état des lieux est complété et élargi en 2016 (mai-octobre) sur tout le territoire de la nouvelle région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées.

Objectifs : rendre visibles les acteurs régionaux, la diversité des actions menées, étudier leurs modalités, pour aider les projets à se multiplier et se développer, et pour proposer des pistes et des priorités d'actions pour la DRAAF et l'ADEME dans la grande région.

Pour faire connaître vos projets, contactez à la DRAAF Roxane Fages :
roxane.fages@agriculture.gouv.fr

Appel à projets

Dans le cadre du plan régional de l'alimentation, la DRAAF et l'ADEME du Languedoc-Roussillon avaient lancé conjointement un appel à projets 2015 afin de faire émerger et de soutenir des initiatives exemplaires de prévention du gaspillage alimentaire.

Les 13 projets sélectionnés pour leur caractère précurseur dans plusieurs secteurs d'activité se poursuivent et feront l'objet en 2016 d'une valorisation sous forme de vidéos et de fiches expériences. Pour mémoire :

- 5 dans la Catégorie « limiter le gaspillage en restauration collective »
- 2 dans la Catégorie « limiter les pertes de la production agricole »
- 2 dans la Catégorie « aide alimentaire et limitation des pertes de la distribution »
- 4 dans la Catégorie « projets innovants de territoires »



Par ailleurs, de nombreuses autres initiatives « anti-gaspi » sont soutenues en Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées au travers de différents dispositifs de l'ADEME : programmes et plans locaux de prévention des déchets (PLP), territoires « zéro gâchi zéro déchets » (ZGZD) ou encore territoires à énergie positive pour la croissance verte (TEPCV), ou encore via des appels à projets 2015 « économie circulaire », « lycées 21 », et GEODE LR (concernant les entreprises) réalisés en lien avec le Conseil régional.

Plusieurs appels à projets 2016 permettent de soutenir des initiatives anti-gaspi :

- AAP « alimentation-précarité » lancé par la DRAAF et l'ARS - clos depuis fin mai 2016
- AAP « 1000 écoles et collèges » lancé par l'ADEME en cours (cf rubrique restauration collective)
- AAP « économie circulaire » en préparation (sortie été 2016) avec une collaboration ADEME, Conseil régional (et DRAAF sur la thématique lutte contre le gaspillage alimentaire)
- AAP national PNA annuel, à venir en Septembre 2016

- **A la une !** A l'occasion du lancement de la campagne nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire « ça suffit le gâchis ! », l'ADEME a publié fin mai 2016 les résultats de son étude relative à l'état des lieux et à la gestion des pertes et gaspillages alimentaires pour chaque étape de la chaîne alimentaire. Sur l'ensemble de la chaîne, les pertes et gaspillages représentent 10 millions de tonnes, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros. Des pertes et gaspillages à chaque étape: 33% au moment de la consommation, 32% lors de la production, 21% lors de la transformation et 14% lors de la distribution. www.casuffitlegachis.fr



- Dans la continuité de la politique agricole et alimentaire de Montpellier Métropole et en écho au Pacte national de lutte contre le gaspillage et à la loi de février 2016, la Chambre d'agriculture, la Chambre de commerce et d'industrie de l'Hérault, Montpellier Métropole et 19 enseignes de grande distribution présentes sur le territoire métropolitain ont signé le 13 mai un protocole d'accord « pour une métropole durable » visant notamment à renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire en accroissant les relations avec les associations caritatives.

- En 2015-2016, **SD Phenix** une start-up innovante qui propose des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire, réalise deux études, à Toulouse et à Montpellier, afin de tester la faisabilité d'un système de collecte des invendus de petits commerces de proximité (boulangeries/sandwicheries, snacks, petites surfaces d'alimentation) par des associations d'aide alimentaire. L'objectif est de pallier à la difficulté logistique d'organiser le don entre des petits émetteurs d'invendus et des associations qui manquent parfois de moyens. Pour une collecte « propre », SD Phenix a mis en place des partenariats avec des entreprises spécialisées dans les véhicules électriques, telle que Mobileco. En Midi-Pyrénées, SD Phenix s'est associé à **Revivre Pays d'Oc** (association de collecte et de redistribution de produits à des épiceries solidaires) afin de mutualiser leurs moyens de collecte auprès de magasins d'alimentation de taille moyenne.

- **Gourmet bag: demandez votre kit de communication à la DRAAF**

Le Gourmet bag contribue, comme de nombreux petits gestes du quotidien, à la limitation du gaspillage alimentaire. Avec l'aide du labo de psychologie sociale de l'Université d'Aix-Marseille, spécialisé dans le changement de comportement, et en partenariat avec l'ADEME et la DRAAF, Toulouse Métropole a testé l'efficacité d'un dispositif de « communication engageante ». Cette étude a permis de proposer un panel d'outils permettant aux clients de se sentir à l'aise pour demander un sac à emporter et d'induire cette pratique comme une norme sociale, adoptée par le plus grand nombre. Contact:

sral-pna.draaf-languedoc-roussillon-midi-pyrenees@agriculture.gouv.fr

Pour la promotion du Gourmet Bag au restaurant



AFFICHES
à l'entrée du restaurant



CHEVALETS
sur chaque table



AUTOCOLLANTS
à apposer sur les boîtes et sur la vitrine de l'établissement



DISCOURS
du serveur

Soyons éco-gastronomes !

Demandez votre kit communication en nous écrivant : sral-noa.draaf-midi-pyrenees@agriculture.gouv.fr



Obtenez le logo PNA !

Établir un nouveau pacte entre les agriculteurs et les consommateurs : tel est l'enjeu du Programme National pour l'Alimentation, qui vise à garantir une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et accessible à tous.

Les initiatives et expérimentations qui vont dans le sens d'une meilleure alimentation sont encouragées et peuvent être labellisées. Qu'il s'agisse d'acteurs institutionnels ou de partenaires associatifs et privés, tous peuvent se mobiliser et mettre en avant leurs initiatives au travers d'une même charte, d'un slogan « Notre modèle a de l'avenir » et d'un visuel commun.

Les actions soutenues par la DRAAF dans le cadre du Plan régional de l'alimentation bénéficient, par définition, du logo PNA. Concernant les actions non inscrites dans le Plan régional de l'alimentation, les porteurs de projets doivent déposer un dossier de demande auprès de la DRAAF (téléchargeable sur le site internet); les demandes sont ensuite examinées par un comité de sélection qui statue sur la compatibilité du projet avec le PNA et sur son envergure. L'attribution du logo donne lieu à la signature d'une convention d'attribution.



« En valorisant la qualité, par des signes officiels, la sûreté, l'origine et le patrimoine du goût, en encourageant des démarches collectives vertueuses, en mettant l'accent sur la limitation du gaspillage, en soutenant des dynamiques sur les territoires notamment dans le secteur de la restauration collective et en gardant une vigilance accrue à la question de l'alimentation des plus fragiles, ce sont aujourd'hui, en Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, tous les services de l'État, les collectivités et les acteurs de terrain qui contribuent de manière volontaire à cet enjeu partagé d'une alimentation de qualité pour tous.

L'alimentation est au cœur de notre vie quotidienne. Choix alimentaires et choix de production sont intimement liés. Continuons à nous mobiliser ensemble pour conforter un modèle de production garant d'une alimentation de qualité ! »

Pascal Augier, Directeur Régional de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Directeur de la publication : Pascal Augier, Draaf LRMP

Coordination, rédaction, mise en page : Virginie Grzesiak et Caroline Quinio, cheffes de l'unité politique publique de l'alimentation

Suivi, mise en page : Anne Bernachon, chargée de communication

Contributions : Nathalie Colin et Marie Schill, Sraa/Draaf ; Nina Guilbert et Rebecca Brumelot, Frcivam LR ; Fabrice Grillon, GDA34