



Environnement  
Territoires  
Qualité  
Goût  
Plaisir  
Alimentation  
Saisons  
Agriculture  
Santé  
Jeunes  
Restauration collective  
Proximité  
Gastronomie  
Education  
Convivialité  
Marchés  
Patrimoine  
Commerces  
Développement durable  
Fruit à la récré

# Bien manger en Languedoc-Roussillon

- AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- EUROPEAN UNION FLAG
- RED CIRCULAR LOGO WITH WHEAT
- BLUE CIRCULAR LOGO WITH WHEAT
- EUROPEAN UNION FLAG WITH 'PROTEGÉE TRADITION GARANTIE'
- Label Rouge
- AOC FRANCE
- anti gaspi
- un fruit pour la récré

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

  
Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
PRÉFET DE LA RÉGION  
LANGUEDOC-ROUSSILLON



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



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

# 7<sup>ème</sup> Comité régional de l'alimentation en Languedoc-Roussillon

Montpellier, Agropolis International  
Vendredi 19 juin 2015

agriculture  
gouv.fr  
alimentation  
gouv.fr





# Ordre du jour du CRALIM 2015

- 9h30 **Introduction** par Pierre De Bousquet, Préfet de Région
- 9h45 **Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives**  
par Matthieu Grégory, DRAAF adjoint
- 10h10 **Table-ronde 1 : Vers des projets alimentaires territoriaux**
- 11h30 **Zoom sur l'éducation au goût**
- 11h40 **Table ronde 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- 12h45 **Clôture**





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



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

# Introduction par Pierre De Bousquet, Préfet de Région



*Liberté • Égalité • Fraternité*

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DE LA REGION  
LANGUEDOC-ROUSSILLON

agriculture  
gouv.fr  
alimentation  
gouv.fr





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives - Contexte 2014 / 2015

*par Matthieu Grégory, DRAAF adjoint*





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives



PROMOUVOIR  
L'ÉDUCATION DES JEUNES  
AU « BIEN MANGER »



ENCOURAGER  
UNE RESTAURATION  
COLLECTIVE DE QUALITÉ



DÉVELOPPER  
LES CIRCUITS ALIMENTAIRES  
DE PROXIMITÉ



FAVORISER L'ACCÈS DES  
POPULATIONS FRAGILES À  
UNE BONNE ALIMENTATION



VALORISER  
LE PATRIMOINE AGRICOLE,  
AGROALIMENTAIRE  
ET CULINAIRE



SOUTENIR LA PRODUCTION D'ALIMENTS DE QUALITÉ  
ET LA CONSOMMATION RESPONSABLE



16 actions interministérielles, 70 actions labellisées PNA  
en 2014-2015





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives

## Axe Promouvoir l'éducation des jeunes au « bien manger »



- **Dynamique régionale sur l'éducation au goût : DRAAF -Rectorat -DRAC –ARS**
  - colloque régional annuel (15 oct. 2014 à pierresvives)
  - consolidation du réseau régional d'associations relais
  - soutien à des projets pilotes arts et art du goût
  - essaimage du dispositif éducatif de territoire G2M sur 6 territoires de la région
- **Mise en synergie des acteurs éducatifs régionaux** via le Plan Régional Santé Environnement (2 journées en 2014, 2 en 2015 – 5 novembre 2015 : jardins !)
- Actions vers les **publics prioritaires** (PJJ, milieu carcéral)
- Soutien aux dynamiques de réseaux d'**accueil à la ferme** et formation des agriculteurs accueillant
- Opération **Fruit pour la Récré** : évolution réglementaire, projet pilote de couplage avec le dispositif « classes du goût » Montpellier Est





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives

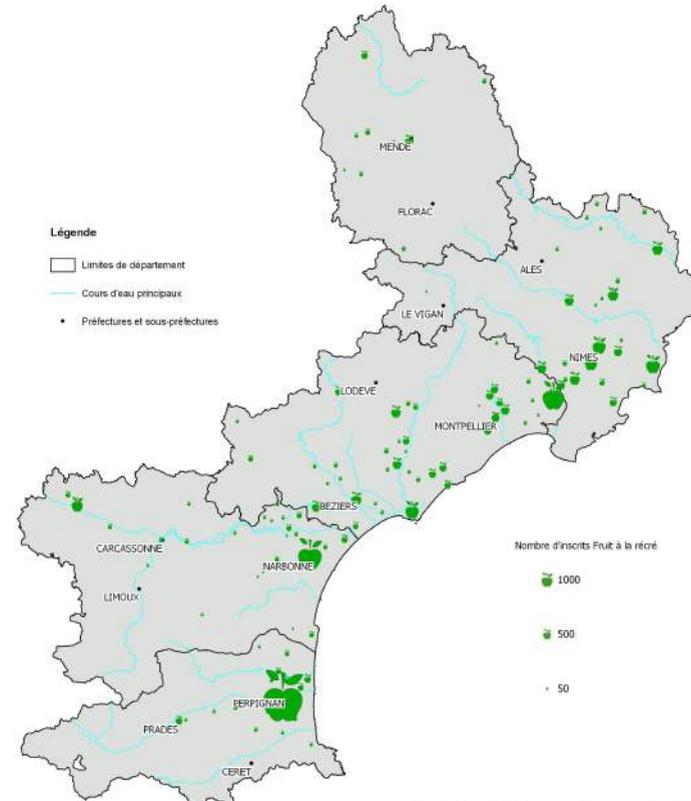
## Axe Promouvoir l'éducation des jeunes au « bien manger »



Opération "Fruit à la récré"  
 Nombre d'inscrits par gestionnaire  
 Décembre 2014  
 Languedoc-Roussillon



74 500 inscrits  
 (30 % de l'ensemble  
 des élèves  
 scolarisés en  
 région)



Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt  
 du Languedoc-Roussillon  
 Sources : DRAAF Languedoc-Roussillon  
 ©IGN BD CARTO®, ©IGN BD CARTHAGE®  
 Date de création : Juin 2015  
 Réalisation : SRISET OBSERVATION TERRITORIALE





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives



## Axe Informer le consommateur et valoriser le patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire

- Actions pour améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation :
  - diffusion des **livrets éducatifs** sur les signes de qualité et les métiers et recettes des industries agroalimentaires et réalisation d'un **nouvel ouvrage Métiers de bouche**
  - lien avec les IAA sur l'information du consommateur et l'étiquetage des produits
- Réalisation du tome 2 de la plaquette grand public '**Itinéraires Agri-culturels**'
- **Appel à projet vers l'enseignement agricole** afin d'encourager notamment les synergies lycées agricoles/lycées hôteliers.

71 Signes officiels de la qualité et de l'origine





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives

Axe Informer le consommateur et valoriser le patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire



## Livret éducatif 'En quête de qualités' TOME 3 : Métiers de bouche Draaf/Cgad/Rectorat/Terre Nourricière Sortie : septembre 2015



**Qualité et fraîcheur près de chez vous**

**Vendeurs de coquillages depuis 4 générations**

Dans ma famille, nous vendons des coquillages depuis 4 générations. Toute jeune, j'ai appris le métier de la vente en aidant mes parents. Il y a 30 ans j'ai échelonné la poissonnerie en face du commerce de mes parents et j'ai appris le métier de poissonnier, les gestes, les techniques et les réglementations auprès de mes confrères. A cette époque il n'existait pas encore de formation de poissonnier.

Mon frère Jean-Louis travaille avec moi. Nous commençons à 6 h le matin pour réceptionner les commandes, mettre en place la glace, les produits et les étiquettes avant que les premiers clients n'arrivent.

Tout est agréable dans ce métier, organiser les états, travailler le poisson, les nettoyer, lever des filets, discuter avec les clients... A 14h nous fermons et commençons à nettoyer le magasin et les états. Mireille

**La coquille St Jacques**

La coquille Saint-Jacques est un mollusque pêché dans la Manche. Espèce réglementée, on ne la récolte que d'octobre à mai. Sa noix peut être consommée crue, poêlée ou rôtie, mais aussi crue en tartare ou en carpaccio. Le corail est comestible et correspond à la glande génitale du coquillage (partie mère blanche et partie femelle orangée).

**L'encornet**

L'encornet est le nom donné au calmar lorsqu'il est pêché ou cuit. C'est également un mollusque qui, en France, est pêché en Atlantique et en Méditerranée. On le cuisine entier et farci ou coupé en rondelles et frit ou à la romaine, en sauce ou à l'américaine, à la plancha, etc.

**ici, la proximité est une réalité**





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives

## Axe Développer les circuits alimentaires de proximité



- Encouragement à l'émergence et la mise en œuvre de **politiques alimentaires locales**
- Comité technique régional circuits courts animé par le Conseil Régional
- => **Mise en réseau des acteurs régionaux**
  - Réseau des agents animé par la CRA, comptoir des initiatives
  - Forum régional circuits courts FRCIVAM/ADEAR/CRA décembre 2014, reconduit en 2015 (journées territoriales + journée régionale le 10 novembre)
- Soutien au travers du PRDA les dynamiques d'**accueil à la ferme** et de **marchés de terroir**
- Soutien aux projets de veille réglementaire et de formations, en lien avec la **DIRECCTE** et les **DDCSPP**





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives

## Axe Développer les circuits alimentaires de proximité



60 marchés de producteurs de pays,  
16 boutiques paysannes,  
600 agriculteurs  
bienvenue à la ferme





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives

## Axe Encourager une restauration collective de qualité



- **Diffusion d'expériences réussies** d'introduction de produits locaux et sous signes de qualité : recueil
- **Soutien de projets de mise en adéquation offre/demande** pour l'approvisionnement local de la restauration collective
- **Soutien de projets de lutte contre le gaspillage alimentaire**, aux côtés de l'ADEME LR
- **Mise en place de journées d'échange** (DRAAF, FRCIVAM, NP11, GRAINE...) **et de formations** (DRAAF, collectivités, Rectorat, CNFPT...)
- En restauration scolaire, encouragement des dynamiques concertées au sein des établissements (liens gestionnaires – cuisiniers - communauté éducative ...): expérimentation du dispositif **Plaisir à la cantine** en intra-établissement dans des collèges de l'Hérault et en lycée agricole en Lozère



# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives

## Axe Encourager une restauration collective de qualité



PROPOSER DES PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ  
EN RESTAURATION COLLECTIVE, ILS LE FONT !

RECUEIL D'EXPERIENCES EN LANGUEDOC-ROUSSILLON



65 % des sites de restauration du LR proposent des produits bio  
23 expériences régionales analysées





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives



## Axe Favoriser l'accès des populations fragiles à une bonne alimentation

- 2014 : **habilitation régionale des associations** d'aide alimentaire par le préfet : DRJSCS en lien avec la DRAAF, les DDCS et les DDPP (arrêtés oct. et déc. 2014). Pour 2015, demande à déposer avant le 30 juin !
- Financement par les DDCS des associations d'aide alimentaire pour la **gestion locale de l'aide alimentaire**, le fonctionnement des lieux de distribution, l'accompagnement social
- Appui aux acteurs régionaux souhaitant réaliser des **dons au profit des associations**, en lien avec les DDPP
- Soutien d'actions de **sensibilisation** sur l'alimentation (ARS, DRAAF) - bénéficiaires de l'aide alimentaire, personnes âgées, personnes incarcérées, personnes hospitalisées
- Soutien par la DRAAF depuis 2013 à une dynamique régionale autour des **jardins collectifs** et soutien 2014 d'initiatives exemplaires de jardins

72 associations habilitées par le préfet LR en 2014  
près de 300 associations couvertes par l'habilitation en région





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives

## Axe Soutenir la production d'aliments de qualité et la consommation responsable



- Déclinaison LR du **Programme « ambition bio 2017 »** (État/Région) dans la suite du contrat de filière « Agir pour la bio » : copil à venir 26 juin 2015
- Plan **Ecophyto 2018** : formation et délivrance certiphyto, surveillance du territoire (bulletins), plan de contrôle renforcé sur l'utilisation et la distribution des produits phytosanitaires, réseau actif de 75 fermes de référence en LR...
- **État des lieux 2014 des actions LR de prévention du gaspillage alimentaire** (DRAAF - ADEME, LRIA) : diffusion du rapport, fiches expériences et tableau des acteurs et **appel à projets** 2015 DRAAF- ADEME pour le soutien d'initiatives exemplaires de prévention du gaspillage alimentaire



Lancement du projet agro-écologique  
 11,4 % de la SAU en bio  
 21 272 certiphyto délivrés  
 100 acteurs lutte GA repérés





# Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives



PROMOUVOIR  
L'ÉDUCATION DES JEUNES  
AU « BIEN MANGER »



ENCOURAGER  
UNE RESTAURATION  
COLLECTIVE DE QUALITÉ



DÉVELOPPER  
LES CIRCUITS ALIMENTAIRES  
DE PROXIMITÉ



FAVORISER L'ACCÈS DES  
POPULATIONS FRAGILES À  
UNE BONNE ALIMENTATION



VALORISER  
LE PATRIMOINE AGRICOLE,  
AGROALIMENTAIRE  
ET CULINAIRE



SOUTENIR LA PRODUCTION D'ALIMENTS DE QUALITÉ  
ET LA CONSOMMATION RESPONSABLE



## Merci pour votre attention

Retrouvez toutes les informations sur le **Bulletin d'info Alimentation**  
et sur le **site Internet de la DRAAF**: [www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr)





# Ordre du jour du CRALIM 2015

- 9h30 Introduction par Pierre De Bousquet, Préfet de Région
- 9h45 Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives  
par Matthieu Grégory, DRAAF adjoint
- 10h10 Table-ronde 1 : Vers des projets alimentaires territoriaux**
- 11h30 Zoom sur l'éducation au goût
- 11h40 Table ronde 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire
- 12h45 Clôture





# Réagissez !

**Envoyez par sms vos questions ou remarques au :**

**07 61 52 06 63**

**Tout au long des interventions, en précisant votre structure et/ou fonction**





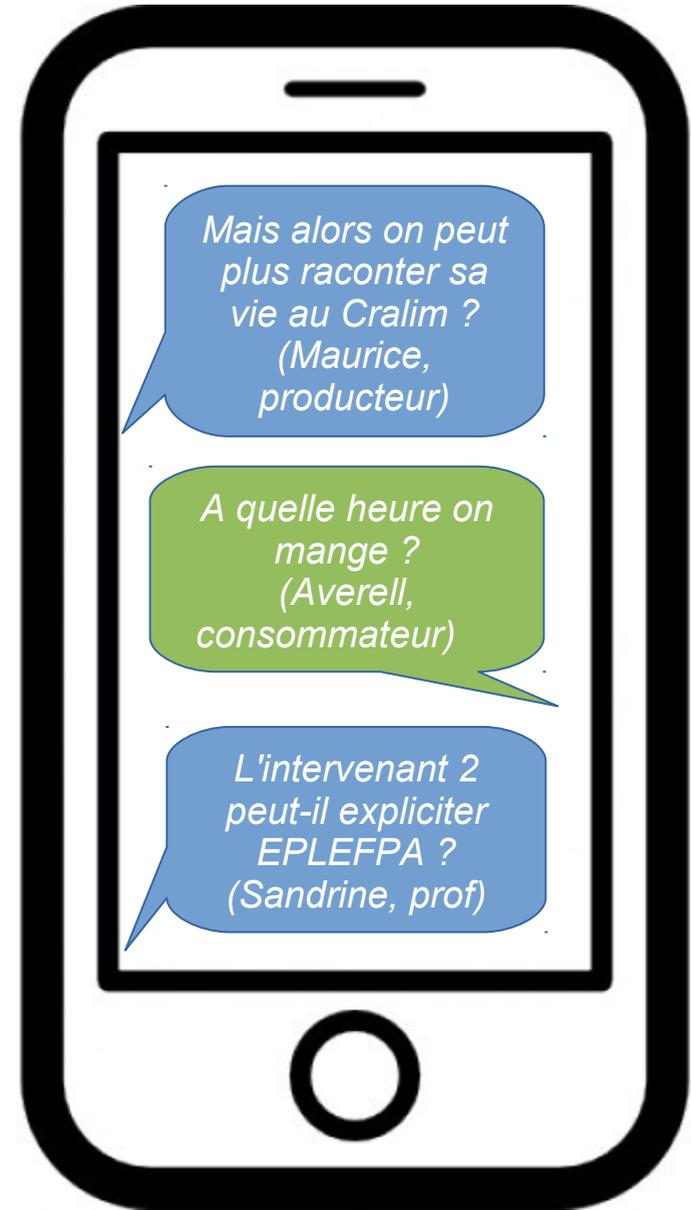
Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



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

07 61 52 06 63

L'animateur  
retransmettra vos  
questions/remarques  
en fin de table ronde  
aux intervenants





# Table-ronde 1 : Vers des projets alimentaires territoriaux

Questions / remarques  
au 07 61 52 06 63

Table ronde animée par **Nicolas Bricas**, chercheur au CIRAD / UMR Moisa Montpellier, vice-président de l'Observatoire de l'Alimentation, avec la participation de **Nathalie Colin**, Chargée de mission alimentation à la DRAAF LR.

Témoignages de :

- **Mme Françoise Laurent-Perrigot**, Vice-Présidente déléguée à l'attractivité économique, à l'agriculture et au haut débit du Conseil Départemental du Gard
- **M. Louis Villaret**, Président SYDEL du Pays Cœur d'Hérault, Président de la Communautés de Communes de la Vallée de l'Hérault, Maire du Pouget
- **Mme Isabelle Touzard**, Vice-présidente de Montpellier Méditerranée Métropole, Présidente déléguée de la commission Agro-écologie et alimentation, Maire de Murviel-lès-Montpellier





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



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

# Projets alimentaires territoriaux en Languedoc-Roussillon

*Mme Nathalie COLIN, chargée de mission alimentation à la DRAAF Languedoc-Roussillon*





Le projet alimentaire territorial est entendu comme

un **projet global** à l'échelle d'un territoire

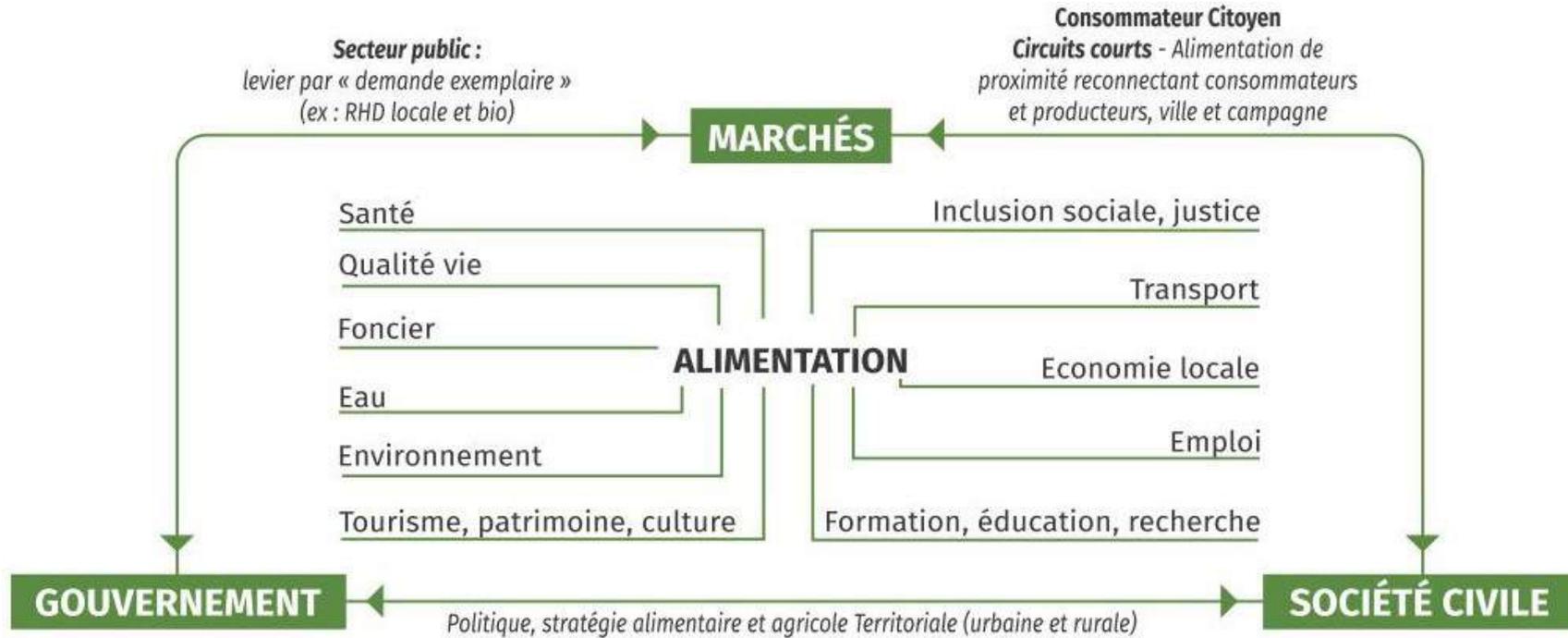
visant une articulation renforcée entre

« **bien produire** » et « **bien manger** »

(agroécologie, circuits courts, éducation à l'alimentation, agritourisme, identité territoriale, cohésion sociale, santé des populations, etc.)

via une instance de **gouvernance participative**  
plus ou moins formalisée



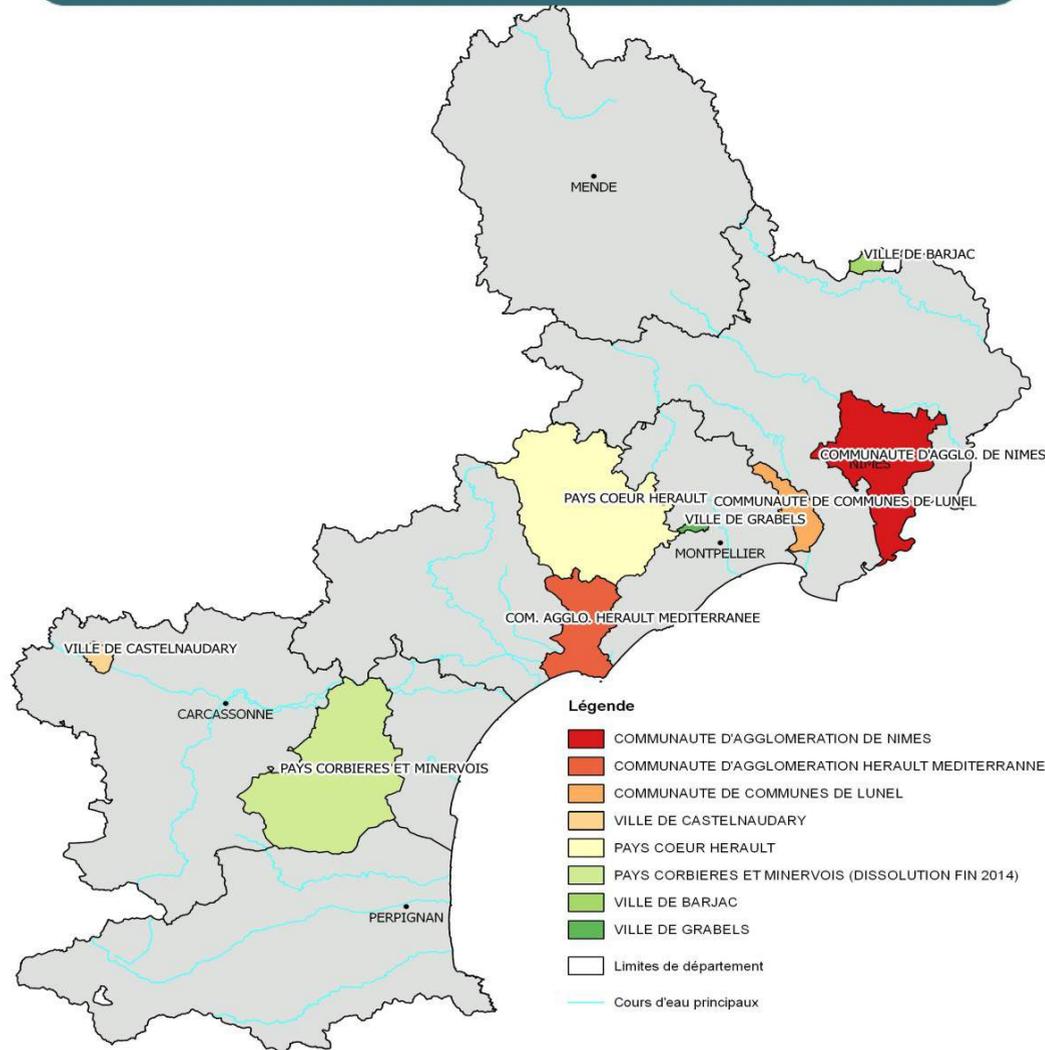


WISKERKE J. , 2009, adapté du Modèle territorial intégré de gouvernance alimentaire



## Projets alimentaires territoriaux (2015)

Languedoc-Roussillon



0 20 40 km



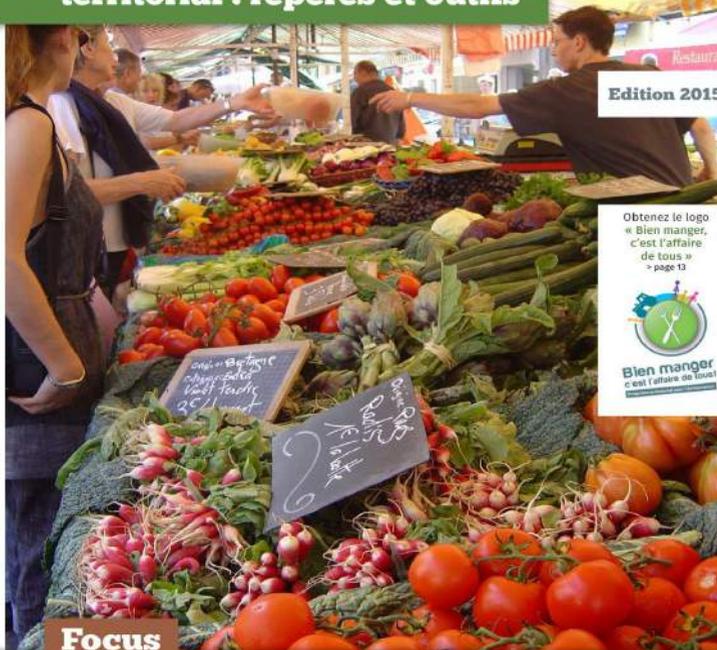
Travail d'enquête (non exhaustif) depuis début 2014  
⇒ premier panorama des actions régionales

+

4 fiches « Focus »  
Communauté d'agglomération de Nîmes,  
Communauté de communes de Lunel,  
Pays Cœur d'Hérault,  
Pays Corbières  
Minervois



## Construire son projet alimentaire territorial : repères et outils



### Focus sur quelques initiatives en Languedoc Roussillon

Par l'étude d'initiatives portées sur les territoires de notre région participant à une articulation renforcée entre « bien produire » et « bien manger », la DRAAF LR invite les collectivités territoriales à lancer une réflexion et travailler à élaborer ce que pourrait être leur projet alimentaire territorial.

Les services de la DRAAF sont à votre service pour vous y accompagner. N'hésitez pas à nous signaler vos travaux afin que nous puissions vous associer au Plan Régional de l'Alimentation.



Montrer la diversité des approches en région

Stimuler les échanges entre territoires

Présenter des outils et analyses issus de travaux de recherche en lien avec les équipes de Montpellier (Supagro, Inra, Cirad, Chaire Unesco)

Proposer des repères pour l'action : Un projet alimentaire territorial avec qui ? Pourquoi faire ? Comment s'y prendre ? Selon quelles phases ?





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Bien manger  
c'est l'affaire de tous!

Programme National pour l'Alimentation

Je veux  
recréer des liens  
entre les  
consommateurs  
citadins et les  
producteurs  
locaux

Je veux  
que notre  
terroir soit  
connu de tous  
grâce à  
l'agro  
tourisme

Je veux  
que les nouveaux  
projets de  
construction  
préservent  
les terres  
agricoles

Je veux  
que les produits  
de la marque locale  
soient mis en  
valeur dans nos  
supermarchés

Je veux  
être mieux  
rémunéré  
pour ce que  
je produis

Je veux  
des produits  
locaux et bio  
dans la cantine  
de mes enfants

Je veux  
que nos jeunes  
aient une meilleure  
connaissance  
de leur alimentation  
pour acquérir  
les bons  
réflexes

Je veux  
que les habitants  
connaissent  
l'origine des  
produits  
qu'ils mangent

Je veux  
que tous mes  
administrés aient  
accès à une  
alimentation  
de qualité  
et de saison

Je veux  
montrer ce  
que mon  
territoire  
sait produire

C'est un  
**projet  
alimentaire  
territorial**  
qu'il nous  
faut !



agriculture  
gouv.fr  
alimentation  
gouv.fr





# La Politique Alimentaire Départementale du Gard, un projet citoyen à faire partager

*Mme Françoise LAURENT-PERRIGOT, Vice-Présidente déléguée à l'attractivité économique, à l'agriculture et au haut débit du Conseil départemental du Gard*



Questions / remarques au  
07 61 52 06 63



# le GARD



## La Politique Alimentaire Départementale du Gard : un projet citoyen à faire partager



## L'engagement du Département pour une agriculture durable au service d'une alimentation de qualité pour les Gardois

- Un soutien historique à la filière agricole
- De l'agriculture à l'alimentation, l'engagement du Département pour la qualité de vie des Gardois
- La candidature du Département à l'appel à projet du « Programme National pour l'Alimentation », renforcer le déploiement de la politique

## La Politique Alimentaire Départementale : trois axes de déploiement

- Structurer une offre alimentaire de qualité
- Faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour les Gardois
- Eduquer à la consommation responsable et valoriser le patrimoine gastronomique du Gard

### Structurer une offre alimentaire de qualité sur le territoire

Développer des filières de qualité, répondant aux besoins des producteurs et aux attentes des consommateurs

- Le Raspailou, local du blé à la boulangerie
- Les PPAM, producteurs et distributeurs solidaires
- Castane, mutualiser pour mieux commercialiser



Des producteurs unis pour le goût

Il était une fois à l'est du parc national des Cévennes, quelques castaneiculteurs qui eurent l'idée de mettre en commun leurs savoir-faire et leurs productions pour réaliser une gamme de produits bio qui porteraient au plus haut l'art de la châtaigne cévenole. Castane était née.

**CASTANE**  
Châtaigne des Cévennes

Notre site internet est en cours de réalisation et sera bientôt opérationnel. En attendant, vous pouvez obtenir des renseignements sur les produits Castane en nous envoyant un message :

**NOUS CONTACTER**

## Faciliter l'accès à une alimentation de qualité pour les Gardois

Développer l'accès à l'offre alimentaire du territoire pour les repas à domicile et hors domicile

- Les circuits de proximité, un maillage équilibré du territoire
- La restauration collective, la démarche pour les collègues



## Eduquer à la consommation responsable et valoriser le patrimoine gastronomique du Gard

L'alimentation de qualité : une consommation responsable, pour soi-même et pour le territoire, un plaisir!

- Les jardins partagés, lieu de cohésion sociale
- Militant du Goût, fier du patrimoine Gardois
- Le Mas d'Asport Sud, vitrine de l'agriculture durable



## **La Politique Alimentaire Départementale : partenariale, transversale et territoriale**

- La Politique alimentaire, une démarche partenariale : le Plan Bio et le Plan Circuits de Proximité, supports de la gouvernance
- La transversalité de la Politique Alimentaire : une coordination interne à renforcer
- La Politique Alimentaire, une politique au plus proche des territoires



# Le pays rêvé : projet alimentaire du pays cœur d'Hérault

*M. Louis VILLARET, Président SYDEL du Pays Cœur d'Hérault, Président de la Communautés de Communes de la Vallée de l'Hérault, Maire du Pouget*



Questions / remarques au  
07 61 52 06 63





# Montpellier Métropole : vers une politique agricole et alimentaire

*Mme Isabelle TOUZARD, Vice-présidente de Montpellier Méditerranée Métropole, Présidente déléguée de la commission Agro-écologie et alimentation, Maire de Murviel-lès-Montpellier*



Montpellier  
Méditerranée  
métropole

Questions / remarques au  
07 61 52 06 63





# Table-ronde 1 : Vers des projets alimentaires territoriaux

Table ronde animée par *Nicolas Bricas*



*Isabelle Touzard*

*Louis Villaret*



*Françoise Laurent-Perrigot*



*Nathalie Colin*



*Jean-Paul Romarin*



*Denis Pit*



*Jean-Pierre Lasgouzes*





# Vos questions / réactions PAT

## Champ d'action des PAT



Le « **Bien transformer** » est-il lui aussi inclus dans le PAT ? La question des entreprises de transformation alimentaire est souvent laissée de côté... *Bertrand Noiret – Chaire Unesco Alimentation du Monde*

Quel **lien entre les PAT et la nouvelle politique de la ville dans les quartiers Cucs** ? *S. Bascoul - CLCV*

Les PAT prennent-ils en compte **la protection et l'économie de l'eau**, base de l'alimentaire et de la production agricole ?  
*Luc Meynard – Étudiant Paul Valery - Président École du Jardin Vivrier*

Le rôle des jardins partagés a fait ses preuves dans d'autres régions, peut-on "rêver" à une politique publique de soutien à leur création ? *Céline Viaud - État des lieux, antenne locale du réseau national des jardins partagés*  
Projet MMM : Où en est la réflexion sur l'aménagement des implantations de commerces alimentaires, des lieux de vie (marchés, restaurants, etc) et la régulation du gigantisme de grandes surfaces ?

Projet MMM : quelles mesures correctives de la MMM pour l'intégration des populations exclues de l'aide alimentaire ?

## Construction des politiques alimentaires en région

Gard, PCH, Métropole M. : quelles instances de gouvernance participative (avec société civile) ? Des exemples ? *C Soulard, INRA*

Pourquoi un **appui historique à l'alimentation dans le Gard** ? Et moins dans l'Hérault par exemple ?

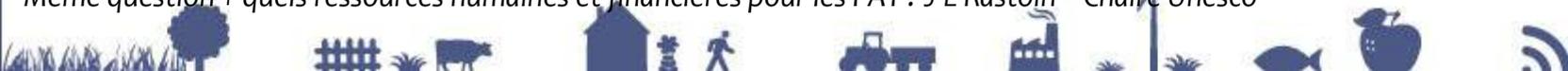
Pouvez-vous préciser les **facteurs** qui ont permis de **passer** dans le Gard **d'une politique sectorielle agricole à une politique alimentaire transversale** ? *C. Perrin - INRA*

En quoi la politique alimentaire du Pays Cœur d'Hérault est-elle **différente d'une politique agricole de promotion du terroir** ?

Au Pays Cœur d'Hérault, quels sont les **soutiens financiers et techniques aux producteurs pour vendre en direct** ?  
*Anne Gérard - LRIA*

## Articulation des PAT

Quelles complémentarités/coordination entre ces différents PAT ? *Damien Conaré - Chaire Unesco Alimentations du Monde*  
Même question + quels ressources humaines et financières pour les PAT ? *J-L Rastoin – Chaire Unesco*





# Ordre du jour du CRALIM 2015

- 9h30 Introduction par Pierre De Bousquet, Préfet de Région
- 9h45 Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives  
par Matthieu Grégory, DRAAF adjoint
- 10h10 Table-ronde 1 : Vers des projets alimentaires territoriaux
- 11h30 **Zoom sur l'éducation au goût**
- 11h40 **Table ronde 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- 12h45 **Clôture**





# Zoom sur l'éducation au goût

- **Mme Nathalie Colin, Chargée de mission alimentation à la DRAAF LR**
- **M. Eric Guerrini, Chargé de mission Art du Goût au Rectorat de l'académie de Montpellier, Délégation Académique à l'éducation artistique et à l'Action Culturelle**
- **Mme Michèle Bartolini, Déléguée Académique à l'éducation artistique et à l'Action Culturelle, Rectorat de l'académie de Montpellier**



ÉDUCATION NATIONALE  
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET RECHERCHE



PREFET DE LA REGION  
LANGUEDOC-ROUSSILLON





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



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

# Zoom sur l'éducation au goût

Les  
classes  
du  
goût



agriculture  
gouv.fr  
alimentation  
gouv.fr



# L'ÉDUCATION AU GOÛT

M. A. A. F.

Jacques Puisais 1970

E.N.



ÉDUCATION NATIONALE  
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET RECHERCHE

Institut du goût

UNESCO

Repas des Français

P.S.E. 2011

Colloque et Réseau national

P. N. A. 2010

- Éveiller l'être sensoriel, l'être ensemble
- Renforcer les liens avec la production locale
- Manger plus de fruits et légumes
- Améliorer la restauration collective

Plaisir à  
la  
cantine

Fruit  
pour la  
récré

Classe  
du  
goût



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



# Mise en synergie des acteurs

## Un colloque régional annuel sur l'éducation au goût

### Objectifs

Réunir les acteurs

(associations, enseignants, professionnels, collectivités territoriales...)  
& mieux faire connaître la dynamique autour de l'éducation au goût

2012

2013

2014

*Bases scientifiques*

*Famille*

*Arts et culture*



Partenariats

CRDP

Ville de Narbonne

pierresvives



# Mise en synergie des acteurs

## Création d'un réseau régional d'éducation au goût

- Une dynamique soutenue par :  
la **DRAAF Languedoc-Roussillon**  
et la **DAAC** du **Rectorat** de l'Académie de Montpellier
- 12 associations repérées sur 3 ans qui :
  - a) adhèrent à une charte
  - b) sont formées à l'éducation au goût
- 2 journées annuelles de formation avec des spécialistes ou d'échanges de pratique



Art  
culinaire

Éveil  
sensoriel

Patrimoine





# Formations à l'éducation au goût

**2011** : édition à l'échelle nationale du Programme de formation des enseignants sur les classes du goût + formation des référents nationaux

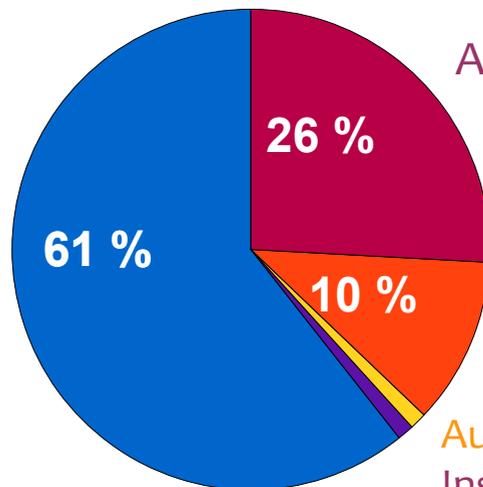
**2012** : déclinaisons de formation régionales

Durée de formation en LR : de 0,5 à 2 jours



En 3 ans, **178 personnes formées** en Languedoc-Roussillon

Enseignants  
66 % : primaire  
34 % : lycée



Animateurs en association

Animateurs temps périscolaire

Autre personnel Éducation Nationale (1%)  
Institution (1%)





# Insérer l'éducation au goût dans des projets

**Ethnologues du goût**  
(guide méthodologique)



**Goûter le Monde autour de Moi**  
sur 7 territoires du Languedoc-Roussillon



**Mallette CIVAM**

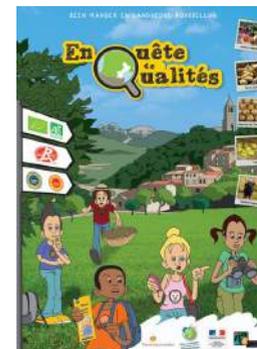


**Arts du goût & autres arts**  
(danse, théâtre, musique, arts plastiques...)



**Livrets éducatifs**  
*Enquête de qualité*

**Plaisir, nature et santé**  
dans l'assiette dès la petite enfance





# Art du goût dans le Parcours Artistique et Culturel

**Mme Michèle Bartolini, Déléguée Académique à l'éducation Artistique et à l'Action Culturelle, Rectorat de Montpellier**



ÉDUCATION NATIONALE  
ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET RECHERCHE





# Ordre du jour du CRALIM 2015

- 9h30 Introduction par Pierre De Bousquet, Préfet de Région
- 9h45 Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives  
par Matthieu Grégory, DRAAF adjoint
- 10h10 Table-ronde 1 : Vers des projets alimentaires territoriaux
- 11h30 Zoom sur l'éducation au goût
- 11h40 Table ronde 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- 12h45 Clôture**





# Table-ronde 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire



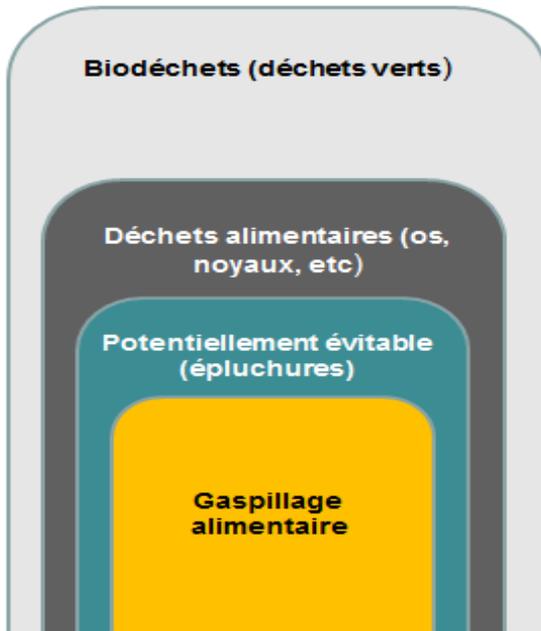
Table ronde animée par **Christiane Chartier**, chargée de mission économie circulaire à l'ADEME Languedoc-Roussillon avec la participation de **Virginie Grzesiak**, Responsable du pôle offre alimentaire à la DRAAF LR.

Témoignages de :

- **Mme Anne Gérard**, Chargée de mission à Languedoc-Roussillon Industries agroalimentaires
- **M. Stéphane Joubert**, Responsable maintenance groupe CEMOI
- **Mme Sylvie Marty**, Directrice adjointe du Centre hospitalier de Perpignan
- **M. Yves Bourgue**, Président de la Banque alimentaire de l'Hérault

Questions / remarques au  
07 61 52 06 63





« toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire »

(PACTE de lutte contre le gaspillage alimentaire, juin 2013)

En France, le GA est estimé autour de 10 millions de tonnes

➤ Engagement du PACTE : **réduire par 2 ce GA d'ici 2025**

### Le rapport de la FAO\* sur le gaspillage de nourriture

**54%**  
des gaspillages se font pendant **la production** (récolte, stockage...)

**46%**  
pendant **la transformation, la distribution, la consommation**

**1,3 milliard**  
de tonnes de nourriture gaspillées chaque année soit 30% de la production des terres cultivables

Coût  
**750**  
milliards de \$



## CHIFFRES À RETENIR



Dans le monde,

**1/3**

de la production alimentaire  
est gaspillé.



Le gaspillage alimentaire est le  
**3<sup>e</sup>** émetteur de gaz à effet de  
serre, après la Chine et les USA.

De la production à la consommation,  
de **90 à 140 kg** d'aliments/habitant  
sont jetés ou perdus chaque année, soit  
l'équivalent de **160 à 245** repas par  
personnes et par an.



En France, chacun de nous jette  
chaque année de

**20 à 30 kg**

d'aliments, dont **7 kg**  
encore emballés.

**12 à 20 Mds€/an:**



le coût total  
du gaspillage  
alimentaire.



# DU CHAMP À LA POUBELLE :

## DU GASPILLAGE À TOUTES LES ÉTAPES



**DANS LES CHAMPS :**  
les fruits et légumes « inesthétiques »  
(déformés, bicornus, fendus) sont jetés



**À LA MAISON, À LA CANTINE,  
AU RESTAURANT :**  
des surplus d'achats, des oublis  
dans les réfrigérateurs, des portions  
servies trop abondantes...



**DANS LES TRANSPORTS :**  
les produits abîmés

1

2

6

3

5

4



**DANS LES SUPERMARCHÉS :**  
produits retirés des rayons à l'approche  
des dates limites de consommation



**DANS LES ENTREPÔTS :**  
tous les produits sont jetés  
lors des ruptures de la chaîne  
du froid



**DANS LES USINES :**



# Table-ronde 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire



Table ronde animée par **Christiane Chartier**, chargée de mission économie circulaire à l'ADEME Languedoc-Roussillon avec la participation de **Virginie Grzesiak**, Responsable du pôle offre alimentaire à la DRAAF LR.

Témoignages de :

- **Mme Anne Gérard**, Chargée de mission à Languedoc-Roussillon Industries agroalimentaires
- **M. Stéphane Joubert**, Responsable maintenance groupe CEMOI
- **Mme Sylvie Marty**, Directrice adjointe du Centre hospitalier de Perpignan
- **M. Yves Bourgue**, Président de la Banque alimentaire de l'Hérault

Questions / remarques au  
07 61 52 06 63





# Lutte contre le gaspillage alimentaire en Languedoc-Roussillon

*Mme Virginie GRZESIAK, responsable du pôle offre alimentaire à la DRAAF Languedoc-Roussillon*



Questions / remarques au  
07 61 52 06 63



# Lutte contre le gaspillage alimentaire

➤ Politiques publiques : lutte contre le gaspillage intégrée à des politiques publiques existantes :

- Programme National de Prévention des Déchets
- Programme National pour l'Alimentation
- Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire depuis juin 2013

⇒ Objectif : - 50% de gaspillage alimentaire d'ici 2025



➤ En Languedoc-Roussillon: état des lieux DRAAF-ADEME en 2014





# Lutte contre le gaspillage alimentaire – enseignements de l'état des lieux régional



- Intérêt nouveau pour la thématique
- Visibilité des actions variable
- De nombreuses actions menées en restauration scolaire et envers les consommateurs
- Une thématique abordée sous différents angles : alimentation, déchets, économique, éthique, social
- Certains projets spécifiques sur le gaspillage, beaucoup de projets intégrés dans des démarches plus larges (ex : alimentation de qualité)
- Des actions souvent peu approfondies et peu évaluées
- Des collectivités impliquées qui impulsent et accompagnent des projets

**=> A consulter : rapport « État des lieux ... », tableau des acteurs recensés, fiches expériences :**  
*Sibio - Valoriser les fruits écartés du marché du frais grâce à la transformation ; Quoi de 9 - La transformation des fruits comme alternative au gaspillage ; La Cistella de Marianne - Valoriser des fruits et légumes invendus en direction de l'aide alimentaire ; Conseil général de l'Hérault - Réduire le gaspillage du pain et des légumes au collège ; Banque alimentaire de l'Hérault - Redistribuer les invendus de la grande distribution vers l'aide alimentaire ; Lycée agricole de Castelnaudary - Une cuisine de qualité et une sensibilisation des convives au quotidien ; Conseil général de Lozère / REEL - Sensibiliser au gaspillage alimentaire au collège ; SYDETOM des Pyrénées-orientales - Sensibiliser le grand public aux pratiques anti-gaspi ; Disco Soupe Montpellier - La convivialité contre le gâchis*



# Lutte contre le gaspillage alimentaire

## Accompagnement DRAAF-ADEME LR



- Diffusion d'expériences, mise en lien des acteurs
- Programmes accompagnés par ADEME : prévention des déchets, lycées 21 « moins de déchets dans mon lycée », « territoires zéro gachi zéro déchet », « territoires énergie positive », GEODE LR ..
- Diffusion d'outils, d'informations réglementaires  
ex : guides du don aux associations caritatives, kit de communication, kit gourmet bag...
- 1<sup>er</sup> appel à projets DRAAF-ADEME 2015 : 13 lauréats !





# Table-ronde 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire



Table ronde animée par **Christiane Chartier**, chargée de mission économie circulaire à l'ADEME Languedoc-Roussillon avec la participation de **Virginie Grzesiak**, Responsable du pôle offre alimentaire à la DRAAF LR.

Témoignages de :

- **Mme Anne Gérard**, Chargée de mission à Languedoc-Roussillon Industries agroalimentaires
- **M. Stéphane Joubert**, Responsable maintenance groupe CEMOI
- **Mme Sylvie Marty**, Directrice adjointe du Centre hospitalier de Perpignan
- **M. Yves Bourgue**, Président de la Banque alimentaire de l'Hérault

Questions / remarques au  
07 61 52 06 63





# Lutter contre le gaspillage dans une industrie agroalimentaire

*Anne GERARD, Chargée de mission à Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires (LRIA)*



*Stéphane JOUBERT, Responsable maintenance groupe CEMOI*



Questions / remarques au  
07 61 52 06 63



# Un guide de lutte contre le gaspillage alimentaire



construit à partir de retours  
d'expérience et témoignages de  
36 IAA du Languedoc Roussillon



# Un guide de lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour la 2<sup>ème</sup> journée de lutte contre le gaspillage, Stéphane LE FOLL, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, distingue les 8 lauréats des prix « anti-gaspi » parmi les 8 catégories d'acteurs engagés.

LRIA a été récompensée pour son guide, dans la catégorie IAA.



# Un guide de lutte contre le gaspillage alimentaire



## Quelques bonnes pratiques ....

Entreprise	Source	Solution
	Litiges clients	Augmentation force commerciale
	Produits non conformes	Actions en amont (élevage)
	Quantités appro	Adaptation recettes, DLC
	Surdosage	Efficacité industrielle
	Planification	Vente aux salariés
	Casse de produits	Adaptation recettes avec freintes
	Pertes matières 1ères	Utilisation de sous produits

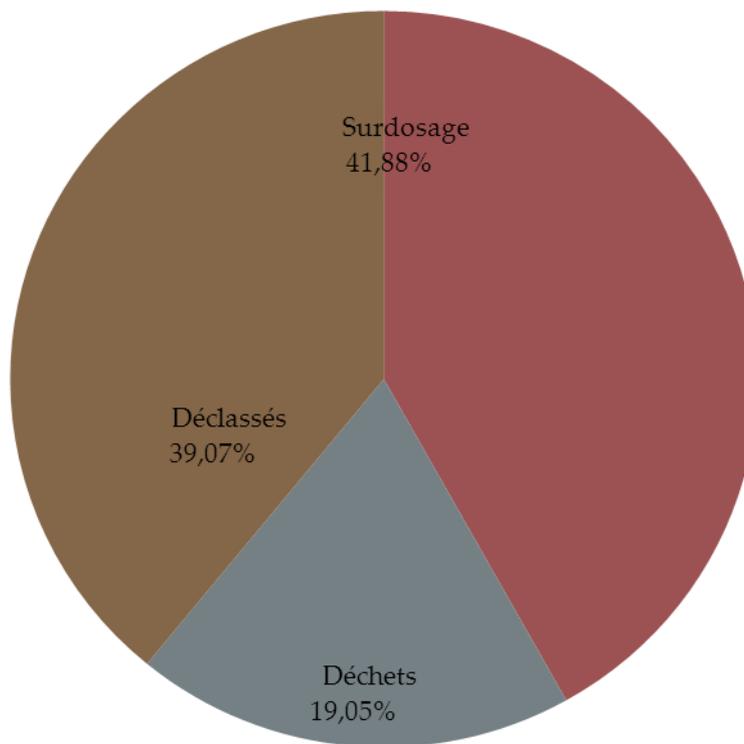


# Un guide de lutte contre le gaspillage alimentaire



## Ecarts Consommables

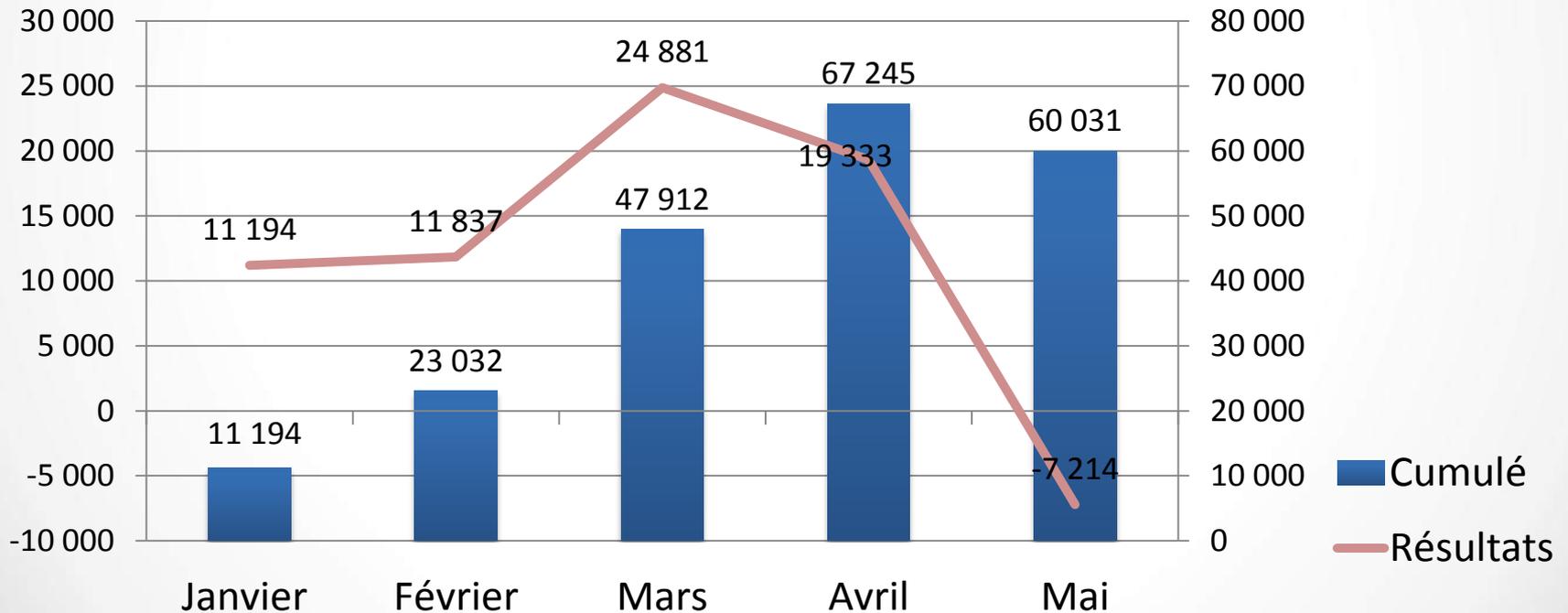
Répartition des pertes matière (%)





# économies

**Rivesaltes 60 k€ d'économies sur 5 mois performance directe et indirecte (la diminution des rebuts ayant un impact sur la MO)**



Questions / remarques au  
07 61 52 06 63



( CÉMOI,  
une entreprise française  
**durablement**  
**innovante** )





# » EN QUELQUES CHIFFRES



**260 000 TONNES**  
ventes produits



**145 000 TONNES**  
de fèves cacao achetées par le  
groupe chaque année, soit 3%  
de la récolte mondiale



**775 MILLIONS  
D'EUROS**  
de chiffre d'affaires  
du groupe



**3 GÉNÉRATIONS**



**360 MILLIONS D'EUROS  
DE CA HORS FRANCE**

260 millions réalisés par nos filiales étrangères  
100 millions réalisés au départ de la France



**3 200 SALARIÉS**  
dont 2 100 en France



**22 SITES**  
dont 14 en France



**120 MILLIONS  
D'EUROS**  
investis en 10 ans

## Les Leviers



### Bien Gérer la D.L.U.O

- Des outils informatiques performants.
- Des zones de stockage adaptées.
- Associations caritatives



### Une organisation de la production adaptée

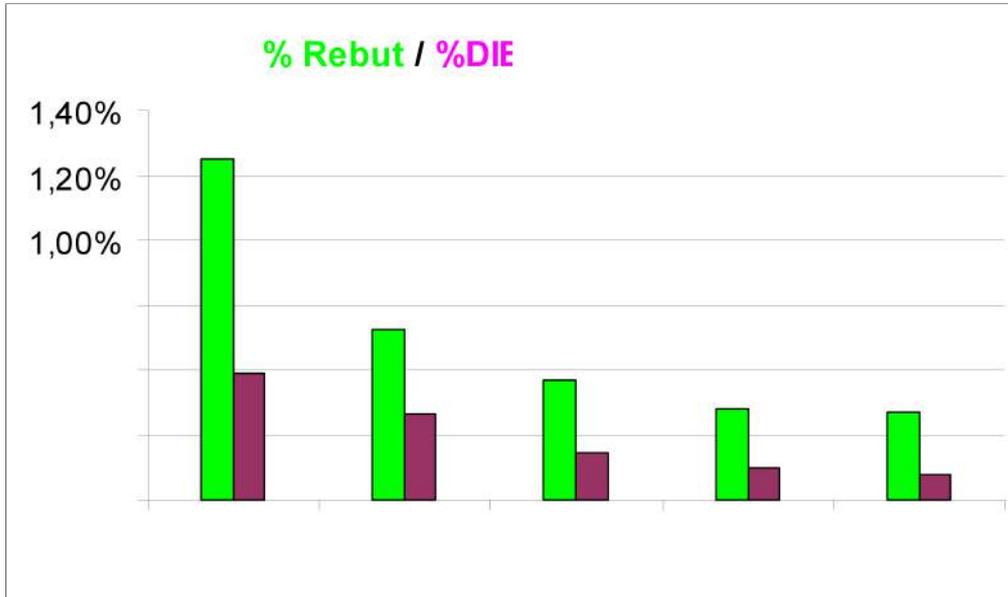
- Dispositions techniques adaptées
- Organisation de la production
- Spécialisation des lignes de moulage



### Conception des infrastructures

- Fiabilisation des équipements
- Prévention contre les nuisibles.
- Certification ISO14001

## Les Résultats



\* Diviser par 3 le taux de rebut alimentaire.

Année	Rebuts alimentaires en tonnes	Qtte de PF tonnes
2010	347	27 743
2011	257	35 480
2012	226	39 628
2013	238	49 513
2014	215	45 646



## » CONTRE LE GASPILLAGE



( CÉMOI S'ENGAGE à tous les niveaux de la filière, des planteurs aux consommateurs, à vous faire aimer le cacao et le chocolat, dans toute leur diversité. )

CÉMOI est membre du syndicat du chocolat, de World Cocoa Foundation, European Cocoa Association, Federation of Cocoa Commerce et est partenaire de Sup Agro et de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France.



# Engager une réduction du gaspillage alimentaire en restauration hospitalière

*Sylvie MARTY, Directrice adjointe Centre hospitalier de Perpignan*



Questions / remarques  
au 07 61 52 06 63



# Contexte et enjeux

- Le Centre Hospitalier de Perpignan produit chaque année près de 794 000 repas en liaison froide pour un budget alimentaire de 1 370 000 €.
- Suite à un audit externe en 2014, le CHP s'est fixé 4 axes d'amélioration:
  - Maîtriser le risque sanitaire
  - Améliorer la qualité de service
  - Réduire le gaspillage alimentaire
  - Améliorer la communication interne
- L'objectif de réduction des gaspillages alimentaires s'intègre également dans le schéma de Développement Durable de l'établissement .
- Cette part de gaspillage a été estimée à 15% (à répartir entre les surproductions et la part de distribués non consommés)

# Objectifs pour lutter contre le gaspillage alimentaire

- Réduire la part de plats non ou partiellement consommés
- Ajuster le nombre de productions quotidiennes au plus près des besoins
- Rendre le patient acteur de son alimentation sur le court séjour
- Adapter le nombre de repas livrés aux patients effectivement présents et à leur choix
- Améliorer la qualité des produits à l'achat
- Revoir le mode de prescription et de distribution des Compléments Nutritionnels Oraux (CNO)



## Objectifs visés:

- Baisse de 50 % des surproductions
- Baisse de 50 % des jetés en retour plateaux
- Baisse de 20% des achats de CNO à activité constante

# Plan d'actions 2015-2016

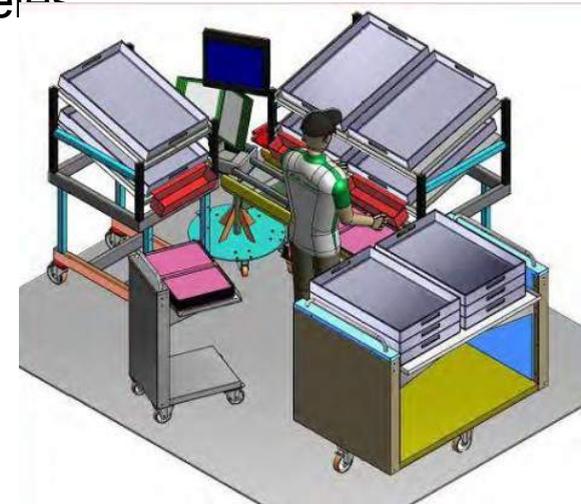
## Actions engagées

- Travailler avec les diététiciennes et les cuisiniers afin de modifier en profondeur :
  - les régimes
  - les plats à proposer adaptés aux goûts des patients
  - le grammage des plats
  
- Améliorer la qualité des fruits à l'achat en intégrant un critère de maturité.

# Plan d'actions 2015-2016

## Actions à mettre en œuvre

- Revoir les modalités de distribution des CNO en dehors des repas
- Proposer une carte de choix aux patients et non se limiter à recenser ses aversions
- Valider la faisabilité technique de la production des repas selon ces modalités avec un éventuel recours ponctuel aux plats surgelés
- Mettre en place une préparation des plateaux en plats intégrant une visualisation directe des désidératas du patient au plus près des demandes
- Adapter le logiciel de commande de repas qui permet également de recenser les matières premières alimentaires et la quantité pour la fabrication des repas.





# Collecte et redistribution par les associations caritatives

*Yves BOURGUE, Président de la Banque alimentaire de l'Hérault*



Questions / remarques au  
07 61 52 06 63



# Que font les Banques Alimentaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire

???



**Banque Alimentaire**  
de l'Hérault

[www.ba34.banquealimentaire.org](http://www.ba34.banquealimentaire.org)

# LA CHARTE DES B. A.

---

## Le primat du **D. G. S.**

- Article 3 : Le **D**on pour principe.
- Article 1 : Lutter contre le **G**aspillage.
- Article 2 : La **S**olidarité contre la faim.



# Les Banques Alimentaires la lutte contre le gaspillage alimentaire

**Des tonnes d'aliments consommables à jeter  
Détruire cela coûte, et cela pollue**

**Les Banques  
Alimentaires  
récupèrent**

**Les CCAS et les  
associations  
distribuent**

**(les Banques Alimentaires)**

**Des personnes pauvres en situation  
de sous nutrition ou mal nutrition**



# Redistribuer au profit des démunis

(12 mois / 12 et 6 jours / 7)

230 Bénévoles  
2460 Tonnes / an

BA

120 Associations et CCAS partenaires

36000 Bénéficiaires  
(4,4 millions de repas)

Épiceries  
Sociales

Colis  
Individuels

Repas  
pris en  
commun

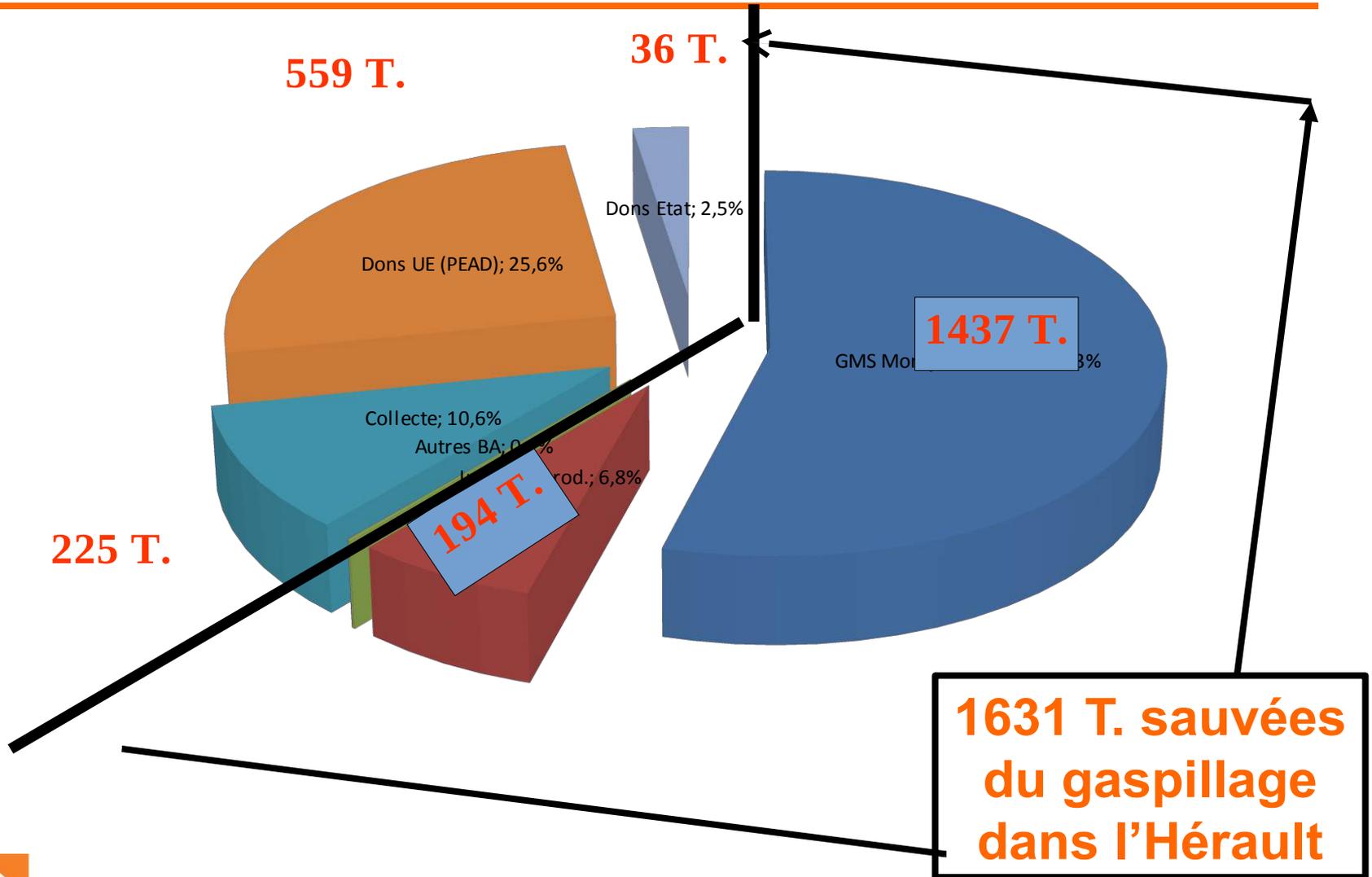
Petits  
déjeuners

Collation  
dans la rue



Banque Alimentaire  
de l'Hérault

# 1631 T : denrées sauvées par récupération soit 66 % des 2460 T denrées distribuées



# Les quantités de denrées alimentaires sauvées

---

En Languedoc Roussillon, la lutte contre le gaspillage alimentaire en 2014 par les Banques Alimentaire a permis de récupérer **4830 T** de denrées comestibles pour venir en aide aux personnes en situation de précarité alimentaire.

Soit l'équivalent de : **10 millions de repas** servis auprès de **70000 personnes**.

En France les **64000 T** de denrées récupérés par les BA ont permis de préparer l'équivalent de



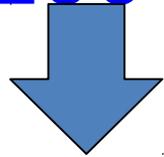
Banque Alimentaire  
de l'Hérault

**126 millions de repas**

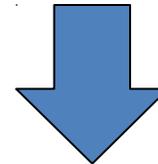
# Dans l'Hérault, des milliers de tonnes de denrées alimentaires a sauver

---

L'Hérault = 200 GMS de 300 à 10000 m2



Chaque jour dans 25 GMS sont collectées plus de 5 T de denrées alimentaires

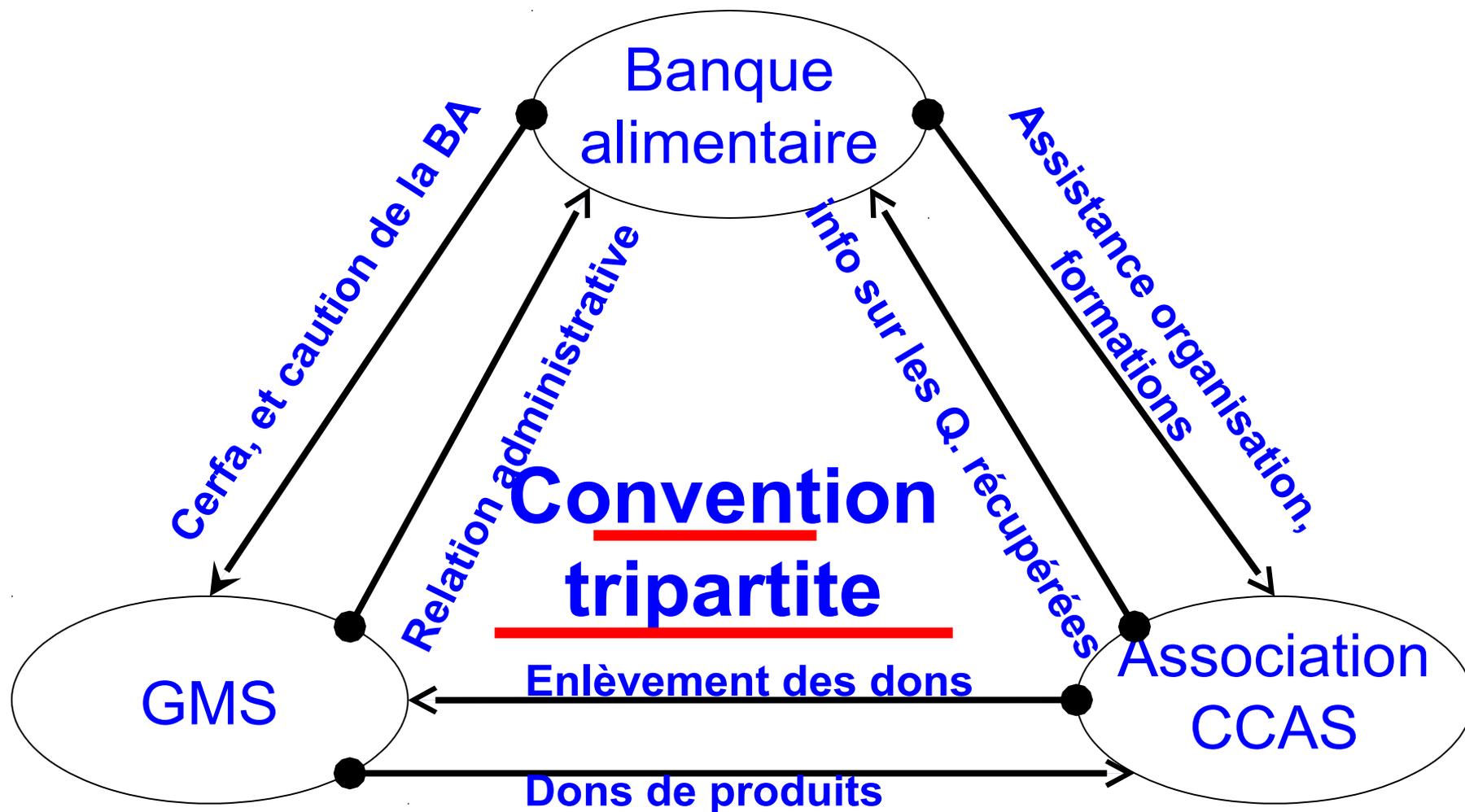


Potentiellement, chaque année  
Ce sont plus de 9000 tonnes de denrées  
qui pourraient être sauvées, triées et

remises aux bénéficiaires (au lieu de 1631T)



# La ramasse par délégation

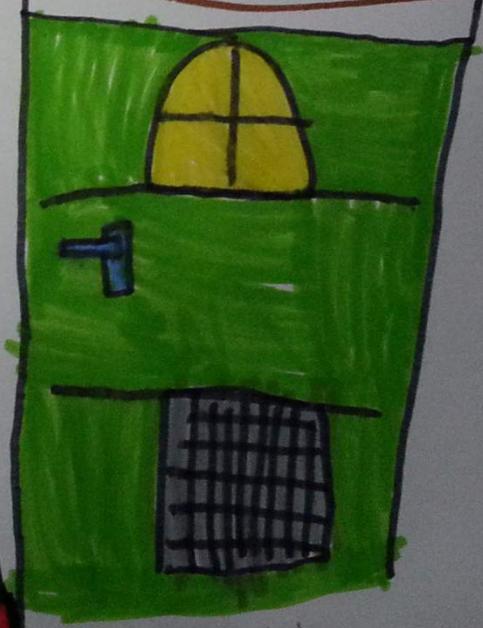


# Exemples de collecte par des « ramasse déléguée »



MA

JE SUIS TROP  
REPLIE! ARRÊTEZ  
DE GASPILLER!!!  
CR





# Table-ronde 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire

Table ronde animée par **Christiane Chartier**



**Sylvie Marty**



**Anne Gérard**



**Virginie Grzesiak**



**Stéphane Joubert**



**Yves Bourgue**



# Vos questions / réactions table ronde lutte gaspillage

Pouvez-vous préciser à **quel niveau** (sur quels points) l'Ademe LR accompagne les cantines scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

## Lien gaspillage et éducation

Je préfère apprendre aux enfants à finir leurs assiettes que le concept américain du **gourmet bag** pour permettre de manger en 2 fois des portions surdimensionnées. M Gregoryoo

Pourquoi **éliminer les blettes des repas** de l'hôpital de Perpignan ?

## Logistique

Les **rebutts de Cémoi** ne sont-ils pas **réutilisés pour l'alimentation animale / la méthanisation** de toute manière ?

Philippe, étudiant ingé

**Banque alimentaire** : avez-vous les **moyens logistiques** nécessaires pour récolter et redistribuer les denrées de 100% des **GMS** ?

## Aspects économiques du gaspillage alimentaire

Ne faut-il pas aussi intégrer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire la **lutte contre le sur-emballage** et l'usage **d'emballages non recyclables** des aliments ? Nicolas Bricas - Cirad

Les économies réalisées en travaillant sur le gaspillage permettent-elles d'acheter les matières premières à des **prix plus rémunérateurs pour les producteurs** ou à **relocaliser son approvisionnement** ? Bertrand Noiret – Chaire Unesco Alimentation du Monde

## Question transversale aux 2 tables rondes

Comment **intégrer une conception à la source des politiques publiques d'un accès à un égal droit alimentaire** ? Nous vivons et fonctionnons avec un modèle qui organise des citoyens de plusieurs catégories en terme d'alimentation. Ceci est une réflexion pour inclure le secteur du Travail Social au travail déjà fort engagé dans les prochaines années.

Cathy Bousquet - IRTS LR





# Ordre du jour du CRALIM 2015

- 9h30 Introduction par Pierre De Bousquet, Préfet de Région
- 9h45 Plan régional de l'alimentation : bilan et perspectives  
par Matthieu Grégory, DRAAF adjoint
- 10h10 Table-ronde 1 : Vers des projets alimentaires territoriaux
- 11h30 Zoom sur l'éducation au goût
- 11h40 Table ronde 2 : Lutte contre le gaspillage alimentaire
- 12h45 Clôture**



# Plan régional de l'alimentation

## Prochains RDV



**5 novembre 2015**

Journée régionale à SupAgro Montpellier  
« **Jardins partagés : cultivons l'éducation en santé-environnement !** »

Cette journée régionale d'échange sera organisée par le Graine LR dans le cadre du Prse2 , en partenariat avec la Draaf, l'Ars, la Dreal et SupAgro Montpellier.

**10 novembre 2015**

**7ème édition du Forum régional circuits-courts**

Pour s'informer de l'actualité sur les circuits courts et échanger autour des expériences régionales. Organisé par le réseau InPACT LR et la Chambre régionale d'agriculture, avec le soutien de la Région et de la Draaf LR.





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



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

# Merci pour votre participation

Retrouvez toutes les présentations du jour sur le site Internet DRAAF LR :  
[www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr)

Voir aussi le portail public de l'alimentation : [www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



