




# LE COMITE REGIONAL DE L'ALIMENTATION

24 novembre 2011, INRA

- Introduction par M. DURAND
- Présentation des actualités et actions nationales et régionales/axe du PNA par L. GHISALBERTI + témoignages d'acteurs 
  - Axe 1 : Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité
  - Axe 2 : Améliorer l'offre alimentaire
  - Axe 3 : Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation
  - Axe 4 : Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français
- Présentation du Programme régional de l'Alimentation, par H. SIMON
- Clôture par M. DURAND



# Axe 1 : Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité



# Axe 1 : Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité

## 1.1. Objectifs :

**Axe commun PNNS**

Cette politique vise des publics prioritaires : les plus jeunes, personnes financièrement les plus démunies, personnes âgées, personnes emprisonnées

## 1.2. Principales actualités nationales :

- Opération « un fruit pour la récré » ouvert aux collèges, lycées et aux professionnels
- Règles nutritionnelles obligatoires en restauration scolaire
- Accompagnement des cantines de moins de 80 repas
- Maintien du PEAD jusqu'en 2014!
- Lancement de la bourse aux dons demain!

# Axe 1 : La bourse aux dons

Un site internet en 2 parties :

Un **MODULE GRAND PUBLIC** accessible à tous pour découvrir en quoi consiste l'outil et consulter différents documents relatifs aux dons de denrées

Un **MODULE RESERVE** aux donateurs et receveurs en accès restreint permettant :

- à un donateur de proposer, en ligne, des dons de denrées, matériel, transport et mécénat de compétences
- à un receveur de répondre aux offres de dons ou de mécénat



# Axe 1 : Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité

## 1.3. Actions 2011 :

➤ Opération « un fruit pour la récré » (ou un fruit à l'école) : près de 21 200 jeunes inscrits (92% du 1er degré) soit 7% des jeunes.

Accompagnement des communes par l'IREPS –  
Partenariat avec l'ARS et le Rectorat

Ex : Ville active PNNS de Coutras 

« Bien manger en petites cantines » - En partenariat avec le CNFPT, formation des restaurants de moins de 80 couverts à l'application des règles nutritionnelles – 30 communes dès 2012



# Axe 1 : Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité

- Mobilisation de dons et d'invendus en partenariat avec ARDIA et coop de France Aquitaine

Perspective 2012 : **Renforcement** de la sensibilisation des professionnels, par la promotion de la bourse aux dons et par des rencontres d'acteurs

- En partenariat avec l'ARS, **étude régionale** sur les actions d'accompagnement et sur les **besoins en formation des associations caritatives**, par l'IREPS

- Chantier Formation à la **cuisine nomade**, du CCAS de Blanquefort  (**Retenu à l'AAP national**)

# Axe 1 : Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité

## Articulation du PNA avec le Plan National Nutrition Santé (PNNS 3)

Marion Elissalde de l'Agence Régionale de Santé

## Témoignage de la ville de Coutras

Claude Lacarrère, élu en charge des affaires scolaires et du PNNS

# Axe 1 : Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité

## Le chantier formation à la cuisine nomade

Manon GROSSIN, CCAS de Blanquefort

Jérôme LAFFITTE de l'ADIE



## Axe 2 : Améliorer l'offre alimentaire



## Axe 2 : Améliorer l'offre alimentaire

### 2.1. Objectifs :

Les professionnels doivent s'impliquer pour améliorer l'offre (sécurité sanitaire, innovation, développement des circuits courts et modes de production durables en particulier pour la restauration)

### 2.2. Principales actualités nationales :


- Par le décret du 24 juin 2011, formation obligatoire en matière d'hygiène alimentaire pour la restauration traditionnelle, de type rapide, et cafétérias
- Ré évaluation de 13 pôles de compétitivités au printemps 2010
- Accord collectif d'engagement de qualité entre l'État et les professionnels – Décret à paraître en janvier 2011
- Modification du code des marchés publics pour favoriser les approvisionnements en circuits courts (décret du 25/08/2011)

## Axe 2 : Améliorer l'offre alimentaire

### 2.3. Actions sur l'innovation :

- Naissance d'un pôle Aquitaine/Midi Pyrénées « **AgriMip Sud ouest innovation** » sur les agro chaines (extension d'AgriMip)
- Étude sur la ré organisation des acteurs de l'innovation (étude Conseil Régional)
- Rédaction d'un **guide pour l'innovation**, par l'ARDIA
- **AAP CPER 2007-2013** : 1 projet retenu sur l'amélioration de la qualité sanitaire des aliments, porteur : société BIO-TOX
- Ex d'un accord collectif : engagement de la confédération nationale de la boulangerie pâtisserie française pour **réduire le taux de sel dans le pain**

## Axe 2 : Moins de sel dans le pain !



La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et le Pôle d'Innovation Technologique de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie ont mis en place une action PNA « moins de sel dans le pain »

Objectif : sensibiliser les boulangers pour **baiss**er le **taux de sel à 18g/kg de farine**

3 départements pilotes dont les Pyrénées Atlantiques :

Nombre de boulangeries visitées :170

Nombre d'engagements signés :140

83 % des boulangers visités se sont engagés !

### 2.3. Actions sur la restauration :

- **Accompagnement des restaurants inter administratifs** par ARBIO : RIA de Mériadeck (préfecture, Bdx), Agrescab (cité administrative, Bdx)

### **Bordeaux : les objectifs du Grenelle se concrétisent dans les cantines !**



Exemple du RIA de Mériadeck qui propose aujourd'hui 30% de produits locaux dont 6% de produits bio

## Axe 2 : Améliorer l'offre alimentaire

➤ En partenariat avec le Conseil Régional, accompagnement des lycées « vers une alimentation bio, diversifiée, durable », par ARBIO . Par ex : lycée agricole de Bergerac – 40% de produits locaux dont 12% en produits bio.

D'autres actions similaires avec les collèges. Par ex : la démarche auprès des collèges du 64 

➤ Création de plate-formes virtuelles et/ou physiques pour mettre en interface professionnels / gestionnaires et organiser l'offre et la demande. Ex : SCIC de Dordogne « mangeons 24 »

**Perspectives 2012** : réalisation d'un guide, mise en place d'actions pédagogiques et d'outils collectifs, rencontres professionnelles

## Axe 2 : Améliorer l'offre alimentaire

« Manger bio, labels et produits d'origine » dans les collèges

Karine le CALVAR, Conseil Général 64



## Axe 3 : Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation



## Axe 3 : Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation

### 3.1. Objectifs :

Pour permettre aux consommateurs de faire des choix éclairés, pour apporter des messages non anxiogènes sur l'alimentation, pour éduquer les jeunes au goût

### 3.2. Principales actualités nationales :

- Portail dédié à l'alimentation : [Alimentation.gouv.fr](http://Alimentation.gouv.fr)
- Réseau d'éducation au goût et mise en place des **classes du goût**, en 2010/2011, dans 6 régions
- « **Maisons de l'alimentation** » - cahier des charges en cours de validation, sortie début 2012 – Comité de labellisation piloté par la DRAAF



## Axe 3 : Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation

### 3.3. Actions :

- En partenariat avec l'ARS, soutien à la création de la **ferme du goût**, de la ville de Pau
- Réalisation de **courtes émissions** sur l'alimentation par le Centre Technique Régional de la Consommation, en partenariat avec la FRSEA
- Mise en place des **classes du goût** dès 2012, en partenariat avec l'ARS et le rectorat, avec une séance complémentaire « **goût et nutrition** » - 2 animatrices en région de CENA. 🔍
- « **Les Arts du goût à la ferme** », par CENA. Module de formation pour des agriculteurs d'un réseau de fermes pédagogiques en Dordogne, par CENA
- Information sur les **produits bruts et peu élaborés** par 2 lycées agricoles (ISNAB, l'Oustal)

# Axe 3 : Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation



## Portail régional de l'Alimentation

Animations autour du kit « alimentation » à la foire de Bordeaux, du 28 mai au 05 juin 2011



## Axe 3 : Améliorer l'information et la connaissance sur l'alimentation

# L'éducation au goût des enfants

Sylvie Marty, CENA



# Axe 4 : Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire, matériel et immatériel



## Axe 4 : Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire

### 3.1. Objectifs :

Préserver et promouvoir notre patrimoine matériel (produits sous SIQO), immatériel (recettes, fêtes...)

### 3.2. Principales actualités nationales :

- 4ème édition du Mois de l'Origine et de la Qualité
- Signature de la convention Culture/Agriculture le 23 sept 2011
- Intégration du patrimoine alimentaire aux journées européennes du patrimoine les 17 et 18 septembre
- 1ère édition de la « fête de la gastronomie » le 23 septembre

## Axe 4 : Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire

### 3.3. Actions 2011 :

➤ 3ème édition du Mois de l'Origine et de la Qualité :

En 2010, l'Aquitaine a gagné avec le couple Carrefour  
Anglet/Fromagerie Agour pour le fromage ossau iraty



## Axe 4 : Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire

### 3.3. Actions 2011 :



- 4ème édition du **Mois de l'Origine et de la Qualité** : 5 produits promus : vin de Buzet sous AOC, le magret de canard sous IGP, le vin St Mont sous AOC, piment d'Espelette sous AOP, pruneau sous IGP.

Lauréat régional : Couple Supermarché Casino Pau/M. Laguilhon pour le **Magret de canard du Sud Ouest sous IGP**

- Consolidation de l'**inventaire des produits du terroir** en réactualisant le travail du CNAC. En 2011 : 30 produits, par 2 lycées agricoles (ISNAB et lycée publique de Bazas)

Disponible en juin 2012 sur [cuisinealafrancaise.com](http://cuisinealafrancaise.com)




# Le Programme régional de l'Alimentation

Hervé SIMON, DRAAF/SRAL



## BAROMETRE DE LA PERCEPTION DE L'ALIMENTATION DU CREDOC




-44 % des Français considèrent que l'alimentation est avant tout une **nécessité**, le **plaisir** arrivant en seconde position (41 %)

-La majorité des Français pense que la **qualité** des produits alimentaires s'est améliorée depuis 20 ans.

La qualité représente :

- Le goût (96 % des français ),
- L'apparence (89 %),
- Le prix (86 % en diminution),
- La durée de conservation (86% en augmentation),
- La connaissance de la provenance du produit (83 %)

## BAROMETRE DE LA PERCEPTION DE L'ALIMENTATION DU CREDOC



-Sur l'**information** sur ce qu'est une bonne alimentation, les français font **confiance** aux professionnels de santé (53 %), aux associations de consommateurs (48 %), aux diététiciens (45 %) et aux petits commerces (43 %).

-Un peu plus de la moitié (51 %) des Français considèrent que l'État doit avoir une politique de l'alimentation, avant tout pour :

- veiller à la **sécurité sanitaire des produits** (pour 66% des Français)
- pour favoriser l'accès de tous, notamment des **plus pauvres**, à une alimentation de qualité.


# L'organisation en 2011

- Circulaire du 02 mars 2011 sur les orientations nationales
- 3 appels à projet régional + 1 AAP innovation. 40 projets déposés, 25 retenus
- 1 projet retenu sur 13 déposés à l'AAP national (265 projets déposés, 19 retenus)

Liste consultable sur le site de la DRAAF

- Groupes de travail entre juin et septembre :
  - Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation
  - Améliorer l'offre alimentaire
  - Précarité, alimentation, activité physique, santé
  - Jeunes, alimentation, activité physique, santé


↕ GT DRAAF/ARS

- 
- Circulaire sur les orientations nationales à paraître en février – mars 2012
  - A priori, un autre AAP national est prévu
  - Lancement de l'AAP régional, fin du 1er trimestre **ciblé sur des thématiques prioritaires** en Aquitaine à définir au regard des groupes de travail et projet 2011/2012

## Quelques pistes de réflexion pour 2012

- Promotion de l'opération un fruit pour la récré
- Mise en place d'outils pour accompagner la restauration scolaire à améliorer la qualité de ses repas (guide, formation, rencontres professionnelles)
- Appui aux projets de plate formes dédiées à la restauration collective
- Labellisation des maisons de l'alimentation
- Mobilisation de dons et d'inventus : promotion de la bourse aux dons et sensibilisation des professionnels
- Améliorer l'accessibilité sur les fruits et légumes
- ...



- 
- Améliorer la gouvernance régionale par :
    - Le renforcement du partenariat interministériel. Par ex : signature d'une convention avec l'ARS prévue au 1er trimestre 2011
    - Par la territorialisation du pilotage interministériel des actions
    - Par une meilleure synergie des politiques et programmes régionaux
  - Renforcement de la visibilité des actions régionales à travers le PRALIM

Demander le logo !





**BIEN MANGER C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !**

