



Axes de travail du plan régional de l'offre alimentaire en Aquitaine

Laetitia GHISALBERTI
DRAAF/SRAL Aquitaine

Direction générale de l'alimentation



Contexte



- PNNS 2 (2006-2010)
- Orientations fixées par le “Grenelle de l’Environnement”
- Plan national validé en 2008 pour une “offre alimentaire sûre, diversifiée, durable”
- Circulaire du 02 janvier 2009 : plan régional offre alimentaire
- Plan d’action du 14 avril 2009 pour développer les circuits courts, à intégrer dans le plan offre alimentaire

SRAL/DRAAF, unité “offre alimentaire”, chargé de l’élaboration du plan offre alimentaire

Quelles actions?



4 actions prioritaires, dès 2009:

- Distribuer un fruit/semaine/enfant dans les écoles avec actions pédagogiques. Opération « fruit à la récré »
- Soutenir la consommation de produits biologiques en restauration collective publiques (obj. 20% en 2012)
- Faire connaître aux IAA le Programme Européen d'Aide aux plus Démunis (PEAD) et son mode d'organisation en appels d'offre
- Etre à l'écoute du consommateur et répondre à son besoin d'information

+ 1 action prioritaire dès 2010

- “Créer du lien consommateurs/producteurs” avec la mise en place d'un plan d'actions de développement des circuits courts

Quelles actions?



7 actions au choix :

- Offre nutritionnelle en restauration collective publique
- Actions pédagogiques en restauration scolaire
- Chartes d'engagement de progrès nutritionnel
- Structuration des filières biologiques
- Actions d'information vis à vis des bénéficiaires de l'aide alimentaire
- Signes de qualité et de l'origine

+ Autres actions d'initiative locale

Eléments de pré-diagnostic



Un travail en plusieurs phases :

PRE-DIAGNOSTIC



5 axes de travail et constitution
d'un comité plénier



Lancement des groupes de travail pour :
Compléter diagnostic, valider les axes et sous axes,
établir plan d'actions pour 2010

Eléments de pré-diagnostic



Pilotage par un CROA large

- Représentants de la profession agricole (dont filière bio)
- Des IAA, des CRT, des organismes de Recherche
- Du pôle de compétitivité Prod'Innov, du "SPL fruits et légumes"
- De l'artisanat et des métiers de bouche
- De la restauration collective
- Des services déconcentrés de l'Etat
- Des collectivités territoriales
- Des établissements d'enseignement (EN et EA)
- Des associations caritatives distribuant l'aide alimentaire
- Des associations de parents d'élèves
- Des associations de défense des consommateurs
- ...

Eléments de pré-diagnostic



Enjeux alimentaires très forts en Aquitaine, de nombreux atouts, beaucoup d'initiatives et implication d'un grand nombre d'acteurs

QUOI? produits agricoles (dont bio) et agro-alimentaires en Aquitaine, produits d'aujourd'hui et de demain...

POUR QUI ? Quels sont les consommateurs (jeunes, démunis...), leurs attentes et craintes

COMMENT? Satisfaire le consommateur, les collectivités, les professionnels, les industriels, les distributeurs, la restauration collective, adéquation offre/demande

ACTEURS CONCERNES ? Quelles politiques, quels dispositifs? Volonté de cohérence avec les autres programmes et dispositifs régionaux

Pré-diagnostic orienté sur les 5 actions prioritaires du Ministère

DRAAF Aquitaine



L'AQUITAINE RICHE DE SES PRODUITS DE TERROIR ET DE QUALITÉ



L'Aquitaine riche de ses produits de terroir et de qualité



- Région vaste par sa superficie soit 8% du territoire national avec caractère agricole et rural marqué. Territoires naturels représentent 90% de la surface, 1/3 consacré à l'agriculture en 2007
- Filière importante pour l'économie régionale. En 2007, 44000 exploitations, 2nde région française et 78 000 ETP, 1er rang pour l'emploi agricole. Valeur de la production régionale s'élève à 5 milliards d'euros.
- Exploitations petites et relativement spécialisées (plus de la moitié a moins de 20ha)
- Production agricole très diversifiée (vins, productions de volaille, palmipèdes à foie gras, animaux de boucherie, charcuterie, de F&L, produits laitiers, productions marines et aquacoles)
- Grande hétérogénéité des productions dans l'espace régionale

L'Aquitaine riche de ses produits de terroir et de qualité



- Prédominance des productions végétales (68% SAU)
 - Viticulture, 1^{ère} production agricole, 150 000 ha, 81% en Gironde
 - Filière fruits et légumes prééminente en Lot et Garonne et Dordogne 3^{ème} production, avec une gamme diversifiée (prune d'ente, fraise, kiwi, noisettes, pomme, carotte, asperge, melon, noix)
- L'Aquitaine, première région française en productions sous signe d'identification de la qualité et de l'origine.
 - Rôle fondateur : 1936 1^{ères} AOC viticoles, 1965 1^{er} LR poulet
 - Beau palmarès : En 2007, 18 000 exploitations soit 2/5 produisent avec au moins 1 SIQO. En tête l'AOC (en Gironde, $\frac{3}{4}$)
- L'INAO a pour mission de renforcer la communication autour des signes de qualité
- Nombreux efforts de communication et dispositifs pour valoriser les produits régionaux (outils coll. Aapra, Arepo, Aquitaine gourmet, outils par filière, par territoire, circuits...)



LIEN PRODUCTEURS /CONSOMMATEURS (circuits courts / agritourisme)



Lien producteurs/consommateurs



- L'Agritourisme : une force pour l'Aquitaine. 5^{ème} région touristique, 3^{ème} en agritourisme. Multiplicité des circuits touristiques en lien avec la gastronomie (« bienvenue à la ferme », « accueil paysan », « route des vins », « route de la noix », « route gourmande des Basques »...)
- Activités des exploitations tendent à se diversifier soit en 2007, 1/3 des exploitations, 1/5 des exploitations réalisent de la vente directe (surtout en Gironde)
- Circuits courts se développent :
 - La vente directe (80 AMAP, marchés traditionnels, à la ferme, de producteurs, de producteurs de pays, PVC, vente à distance, libre cueillette...)
 - Vente indirecte (1 intermédiaire). Les projets pour l'approvisionnement de produits locaux dans restauration collective se multiplient, souvent associés aux produits bio

Lien producteurs/consommateurs



Freins :

- Difficulté de connaître les circuits courts car grand nombre d'acteurs, de mesurer l'impact économique
- Circuits courts (de proximité) souffrent de la distance. Population et production sont inégalement réparties sur le territoire et ne se retrouvent pas toujours
- Manque de produits locaux de consommation quotidienne (ex foie gras, vin)
- Multiplicité des circuits touristiques, des signes de qualité, hétérogénéité des messages, des slogans. Quelle lisibilité pour le consommateur?

Lien producteurs/consommateurs



- Plan d'action national "circuits courts" avec la volonté de renforcer liens producteurs/ consommateurs et développer la part des produits de saison et de proximité dans les achats alimentaires

• 14 mesures déclinés en 4 axes :

- améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser,
- adapter la formation des agriculteurs aux exigences des circuits courts,
- favoriser l'installation d'agriculteurs en circuits courts,
- mieux organiser les circuits courts.

• Mise en place d'un plan d'action régional dès 2010

- Se rapprocher des acteurs (chambres d'agriculture, les CIVAM, collectivités territoriales ...)
- **Réseau Rural Aquitain (PQA)** pour mission de faire émerger des projets de territoire répondant aux enjeux du FEADER. L'Aquitaine compte 26 pays (74% de la pop)





L'AQUITAINE RICHE DE SON SAVOIR FAIRE ET DE SA GASTROMIE



La force du secteur agroalimentaire

- Secteur **stratégique** de l'économie régionale

- 1er employeur industriel, 33 000 employés soit 150 000 emplois indirects
- 1er secteur industriel, 700 entreprises (95% TPE, PME), CA 8.8 milliards d'euros (dont vin)
- IAA véritables actrices du développement des filières agricoles, secteurs très variés (produits de qualité, transformation de viandes, poissons, F&L, produits laitiers)
- En parallèle des grands groupes leaders mondiaux, de belles PME, de coopératives puissantes, une majorité de PME/TPE qui essaient de rester compétitives
- L'**innovation** est un des leviers de compétitivité, avec comme axe stratégique en Aquitaine "la santé par l'alimentation".
- Freins : petites structures, manque de temps, de moyens humains, de moyens matériels, manque de lisibilité des aides
- Besoin d'accompagnement des PME notamment pour un meilleur accès aux compétences nombreuses en Aquitaine

La force du secteur agroalimentaire

Bel outil d'accompagnement : le pôle de compétitivité Prod'Innov

Positionné sur la thématique “nutrition et santé”, le pôle associe industries agroalimentaires et pharmaceutiques. Un de ses domaines d'activités stratégique : “aliment fonctionnel avec allégation nutritionnelle et de santé”.

Missions du pôle :

1-Réunir, fédérer, organiser un réseau de différents acteurs : les CRT (Agir, Agrotec, ITERG) les organismes de formation, les organismes de Recherche...

Compétences reconnues dans le domaine (IRNHA, ITERG, Institut Carnot Lisa...)

2 -Initier et accompagner des projets collaboratifs de R&D, des projets structurants pour aider les PME (plateformes, innov'PME conduit par l'Ardia) dans leur projet d'innovation

La force du secteur agroalimentaire

“Inciter les IAA à s’engager les chartes d’engagement de progrès nutritionnel” (action inscrite au PNNS2)

- Entreprise s’engage sur 2 ans à réduire taux de sucre, les acides gras saturés, mieux informé le consommateur...mais maintien qualités organoleptiques. C’est la démarche qui est valorisée.
- En Fce, 10 entreprises signataires. Aquitaine est impliquée indirectement.
- Action en phase avec 2 programmes labellisés par le pôle : Nutrival’IAA et le programme Gulliver
- Autres acteurs : SPL “fruits et légumes” du Lot et Garonne

Aujourd’hui, l’Aquitaine surtout connue pour ses produits de terroir, de qualité et demain pour ses “produits à valeur nutritionnelle et santé”. Ex. du pruneau d’Agen



LES ENJEUX DU "BIO" EN AQUITAINE



Les enjeux du « bio » en Aquitaine ●●●●

- En 2008, 1125 exploitations engagées, 28 657 ha dont 4868 en conversion. Parmi les premières régions en terme du nbre d'exploitations mais dans la moyenne avec 2% SAU.
- Avec une augmentation significative des exploitations et des surfaces +11,9% et + 7,5%. Cette dynamique se poursuivra certainement en 2009.
- Production relativement diversifiée : prod. veg : 50% céréales et fourrage, 10% SAU en vigne , quatre 1^{ères} régions françaises pour la production de fruits.
- Malgré une SAU encore insuffisante, existe un tissu dynamique de préparateurs (256 en 2008). Région leader par le nombre de transformateurs (46 avec un CA de 150 millions d'euros). Une distribution bien développée et en progression.

Les enjeux du « bio » en Aquitaine

- Demande en forte progression que ce soit de la part des consommateurs mais également des distributeurs, des transformateurs, de la restauration collective.

Demande + raisonnée + pérenne

- La SAU ne progresse pas autant et ne peut pas satisfaire la demande. La plupart des entreprises agroalimentaires est obligée d'importer. Ex : la tomate

- **Principal enjeu** : mettre en adéquation l'offre et la demande.

- La structuration de la filière bio est un des objectifs du "comité régional Bio" qui met en oeuvre la "politique régionale de développement de la bio".

- Appel d'offre "structuration amont-aval" a permis de soutenir 10 projets en 2008 : filières fruits et légumes, viande, GC et viticulture.

Le bio en restauration collective



Soutenir la consommation en bio dans la restauration Collective

- Mettre en oeuvre la circulaire exemplarité de l'Etat qui vise à introduire 20% de bio d'ici 2012
- Enquête menée sur 13 lycées agricoles d'Aquitaine : En 2007, moins de 1% de bio introduits, surtout de manière ponctuelle. Freins identifiés : surcoût (+20%), pb d'approvisionnement, délais de paiement trop long, travail des produits
- Privilégier une introduction progressive, et ciblée de quelques produits dans les menus. Privilégier les produits régionaux, locaux. Raisonner l'offre alimentaire dans sa globalité (équilibre nutritionnelle) pour :
 - Limiter surcoût
 - Adaptation et acceptation du personnel
 - Faciliter structuration amont/aval

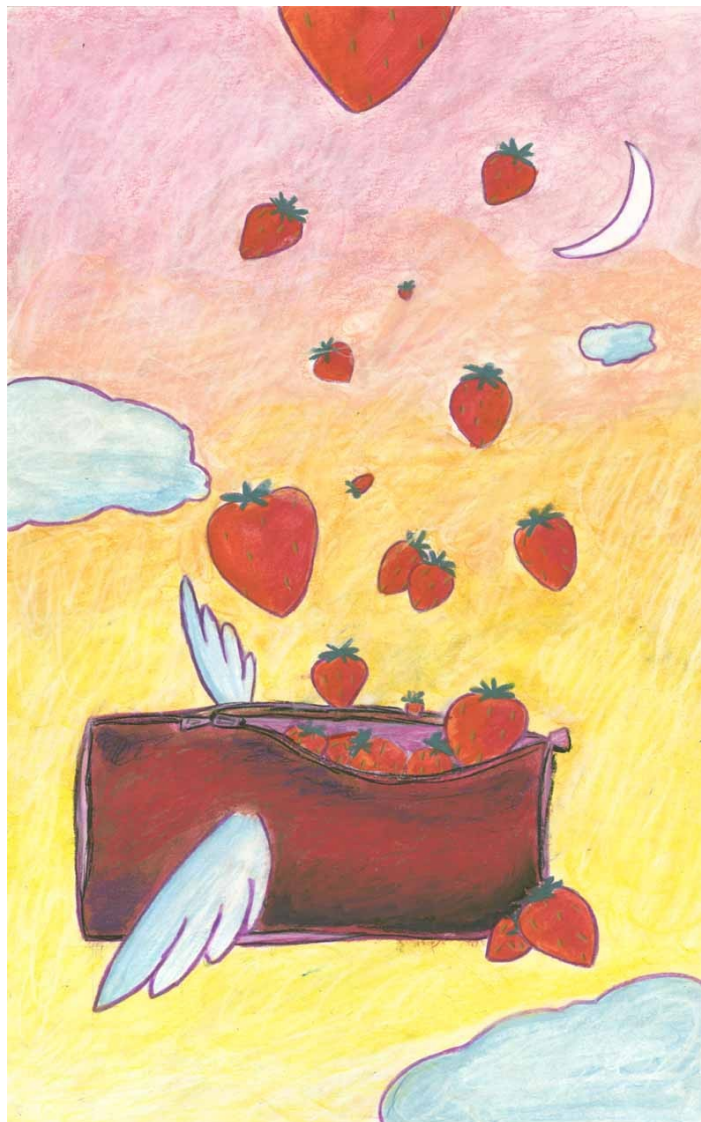
Le bio en restauration collective



- En Aquitaine, la demande en restauration collective augmentent
- Initiatives à différentes échelles se multiplient. Projets de collectivités (CG, communes...), d'un territoire, d'un restaurant scolaire, d'un restaurant administratif (ex projet du RIA Agen piloté par ArBio)
- Certains projets s'inscrivent dans le cadre d'une réflexion plus globale sur l'offre alimentaire (produits bio si possible locaux ou l'inverse, en prenant en compte l'équilibre nutritionnel, l'éducation alimentaire des jeunes ...)

Freins et enjeux : Besoin d'accompagnement de projets très différents. D'où nécessité de recenser les projets et identifier les besoins exacts (rédaction des cahiers des charges, connaissance de l'offre locale, formations...).

- Nombreux interlocuteurs, compétences "dispersées" (Arbio, Bio d'Aquitaine, Comité régional bio, RRA, Réseaux des achats publics Responsables en Aquitaine, collectivités, Chambres d'agriculture...).



EDUCATION ET OFFRE ALIMENTAIRE DES JEUNES

Education et offre alimentaire des jeunes



- L'obésité est un enjeu de santé publique. En 20 ans, il y a trois fois plus d'enfants en surpoids. Phénomène qui s'accélère. L'un des objectifs du PNNS est de stopper l'augmentation de la prévalence de l'obésité.
- En Aquitaine, cela concerne 655 000 jeunes dans 3501 établissements scolaires, 295 500 enfants dans les écoles primaires, à la rentrée 2007-2008, 6,6% des enfants de 5-6 ans sont en surpoids et 14,5% des enfants de 8-9 ans (Enquête ISPED, 2004-2005)
- Dans le cadre du PRNS (PRSP) : “Programme Nutrition Prévention Santé des enfants et Adolescents en Aquitaine” propose des actions 1^{er} degré et 2nd degré (hors restauration scolaire) vise à améliorer l'offre et les comportements alimentaires

Education et offre alimentaire des jeunes



- Opération “1 fruit pour la récré” lancé à Bordeaux en 2008.
11 communes et 48 écoles. Retours +



- En 2009, environ 60 communes ont exprimé leur volonté d'engagement. Près de la moitié en Gironde, 27% en Dordogne, 18% dans les PA, 5% dans le LetG, 4% dans les Landes.

Enjeux :

- Faire connaître largement l'opération (à peine 3% des communes engagées)
- Volonté de cohérence avec les actions réalisées dans le cadre du PRNS/PRSP,
- Nécessité de cadrer et d'accompagner la mise en oeuvre de l'opération pour éviter les “dérives”
- Impliquer les lycées agricoles



Education et offre alimentaire des jeunes



Offre alimentaire en restauration scolaire :

- En 1999, recommandations nutritionnelles du GPEMDA (GEMRCN)
- Diffusion de la “circulaire interministérielle du 25 juin 2001”
- Etude 2005-2006 de l'AFSSA sur l'application de la circulaire montre que :
 - La majorité des collèges, lycées préparent leur repas sur place*
 - 62% des élèves de l'EN et 85% dans l'EA fréquentent quot. le restaurant scolaire*
 - 5 ans après, 49% EN et 38% des EA déclarent ne pas avoir pris toutes les mesures de la circulaire. Sensibilisés sur l'hygiène alimentaire mais intérêt limité sur l'équilibre alimentaire des repas et l'éducation nutritionnelle*
- Progrès nécessaires pour respecter les recommandations du GEMRCN, réglementation en cours avec des contrôles DDSV prévus pour 2010.



EDUCATION ET OFFRE ALIMENTAIRE DES PLUS DÉMUNIS

Education et offre alimentaire des plus démunis



- 1 aquitain sur 9 dispose de revenus inférieurs au seuil de pauvreté (Insee 2004). La population d'Aquitaine a un taux de pauvreté inf. à ceux de la France mais disparités importantes sur le territoire.
- La pauvreté touche plus les jeunes et les familles monoparentales
- Population + touchée par les problèmes de surpoids et d'obésité

Offre alimentaire

- 2 programmes (78.9m euros PEAD, 10m euros PNAA) visent à distribuer gratuitement des aliments via 4 associations : la BA, croix rouge, secours pop et restos du coeur , environ 1/3 de l'aide distribuée

“Inciter les IAA à répondre aux appels d’offre”



En Aquitaine, aucune entreprise répond aux appels d'offre
Méconnaissance du PEAD ? cahier des charges contraignant?
Logistique trop lourde? Lots non compatibles avec production?

Enjeu : Connaître les freins pour les lever

Education et offre alimentaire des plus démunis



- En Aquitaine, environ 260 structures distribuent une aide alimentaire (48% Gironde, 19,5% PA, 13% Landes, 12% Dordogne, 7,5% Lot et Garonne)
- Epiceries solidaires et sociales se multiplient. 13 en Aquitaine Aucune en Lot et Garonne mais 3 en projet.

Freins et enjeux :

- Irrégularité de l'approvisionnement. Offre alimentaire variable d'une structure à l'autre
- Manque de produits frais notamment fruits et légumes. Manque de liens producteurs, distributeurs / structures pour récupération invendus. Intérêt de développer les projets (parcelles solidaires, dons de paniers, dons via internet)
- Qualité des plats cuisinés est très variable (salade de riz au thon)
- Volonté de créer des épiceries solidaires / faiblement connues

Education et offre alimentaire des plus démunis



Education alimentaire :

- Mauvaises habitudes alimentaires. Sous consommation de fruits et légumes, sur-consommation de sucrerie
- Pb de qualification des bénévoles, manque d'accompagnement lors de la distribution notamment sur les recommandations du PNNS
- Demande de formation de la part des épiceries

- Actions pédagogiques auprès des associations dans le cadre du PRNS et dans le cadre d'un processus pilote financé par l'INPES. Sur les 5 départements environ 30 structures en ont bénéficié en 2007 et 2008. Enquête nationale en cours.

Freins : coûts financiers



INFORMATION DES CONSOMMATEURS



Information des consommateurs



2 enquêtes “Baromètre de l'alimentation du CREDOC” et de l'Institut de Médiascopie sur les “mots du développement durable”.

Dans un contexte de crise :

- Focalisation sur les prix,
- Stagnation de l'avantage santé et retour au goût et plaisir, envie de cuisiner,
- Confiance accordée aux prof. de santé et aux asso de consommateurs, aux agriculteurs (médias peu crédibles),
- Risques qui inquiètent le plus : pesticides, OGM, risques liés aux épidémies animales
 - Consommer oui mais autrement. Donner du sens à leur achat, sous l'angle économique, écologique (de proximité, bio) et social

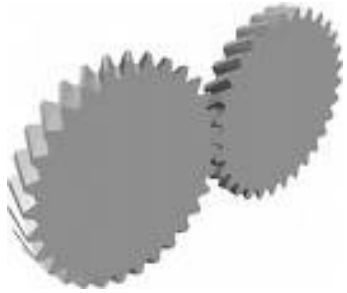
Information des consommateurs



“Etre à l’écoute du consommateur, répondre à son besoin d’information”



- Coût de la communication, intérêt de mutualiser les outils, d'utiliser tous les canaux (manifestation, site des acteurs,...)
- Cohérence des politiques et crédibilité des acteurs
- Trop de “messages” pour le consommateur (multiplicité des programmes, des signes de qualité, des circuits, des slogans de valorisation des produits, de promesses...). Regrouper les messages sous un dispositif collectif pour une meilleure lisibilité et visibilité, désigner un guichet unique...
- Connaître les attentes des consommateurs pour mieux les informer. Expertise disponible des DRAAF, DDSV, DGCCRF...



COHERENCE AVEC PROGRAMMES REGIONAUX

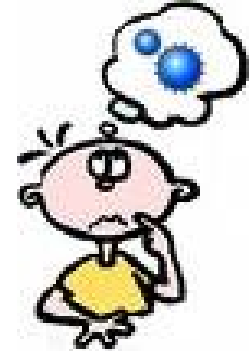


Plan offre alimentaire en cohérence avec :

- Document régional de développement rural (DRDR)
- Programmes régional de santé publique (PRSP) dont le Programme Régional Nutrition Santé (PRNS)
- Plan régional relatif à l'agriculture biologique
- Projet régional de l'enseignement agricole (PREA)
- Politique menée en faveur du pôle de compétitivité
- Politique menée en faveur des IAA
- Plan régional d'action pour des achats publics durables
- ...



AXES DE TRAVAIL, PISTE DE REFLEXIONS



Axes de travail et objectifs opérationnels



Axe 1 : Education et offre alimentaire des jeunes

- O 1-1 Promouvoir et accompagner la mise en oeuvre de l'opération "fruit à la récré"*
- O 1-2 Soutenir des actions pédagogiques sur l'alimentation (convivialité, culturel, plaisir, goût, origine des produits, nutritionnel)*

Axe 2 : Education et offre alimentaire des plus démunis

- O2-1 Inciter les IAA à répondre aux appels d'offre du PEAD*
- O2-2 Améliorer l'accès aux fruits et légumes*
- O2-2 Soutenir les actions d'accompagnement à l'aide alimentaire*

Axe 3 : Se rapprocher des consommateurs

- O3-1 Etre à l'écoute du consommateur, répondre à son besoin d'information*
- O3-2 Promotion des signes de qualité et d'origine et produits régionaux*
- O3-3 Renforcer les liens producteurs/consommateurs – Circuits courts*

Axes de travail et objectifs opérationnels



Axe 4 : Améliorer la qualité nutritionnelle des produits alimentaires

O4-1 Soutenir les IAA dans leurs projets d'innovation d'amélioration nutritionnelle, les inciter à signer une charte d'engagement de progrès nutritionnel,

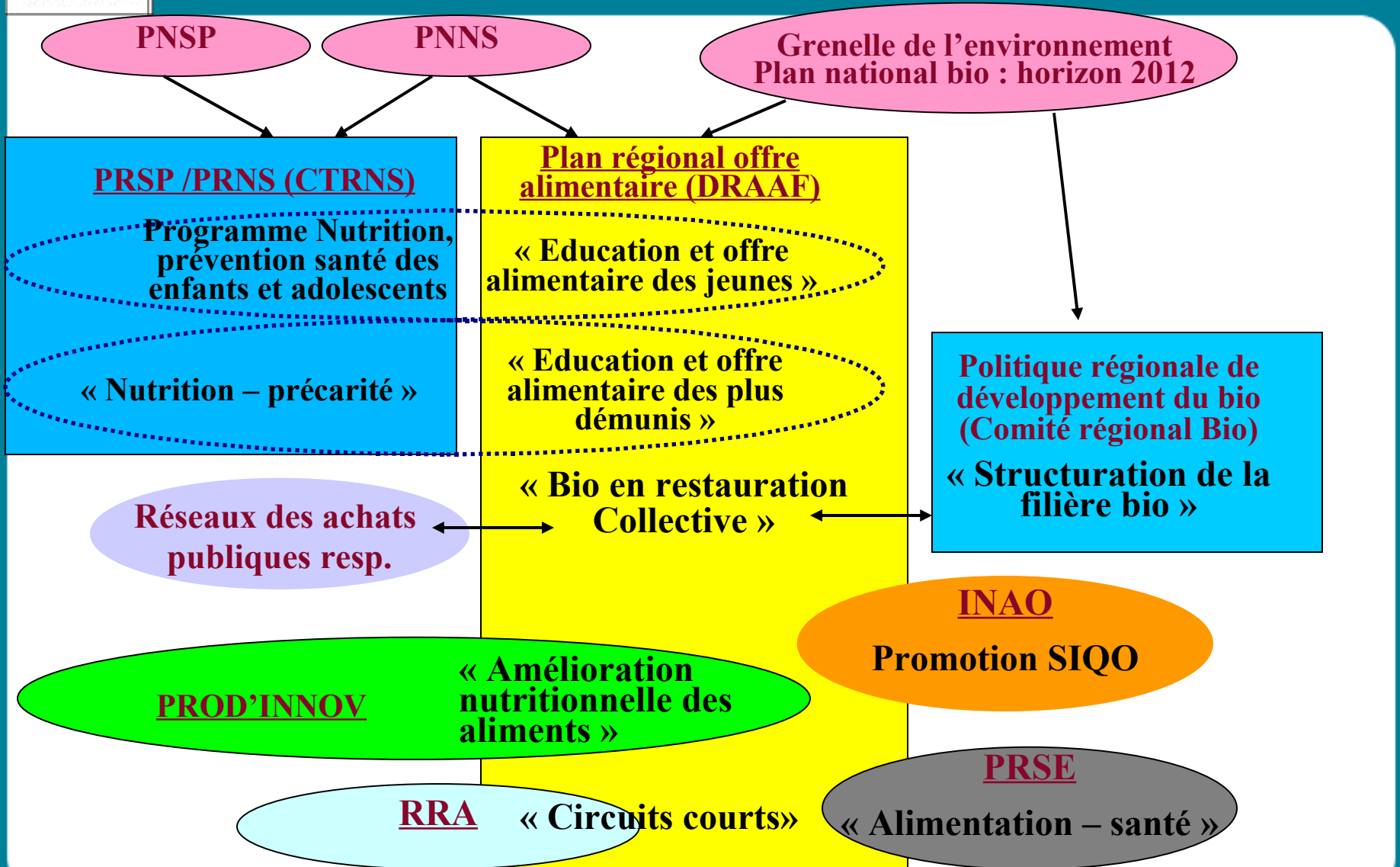
O4-2 Accompagner et soutenir le pôle de compétitivité Prod'Innov

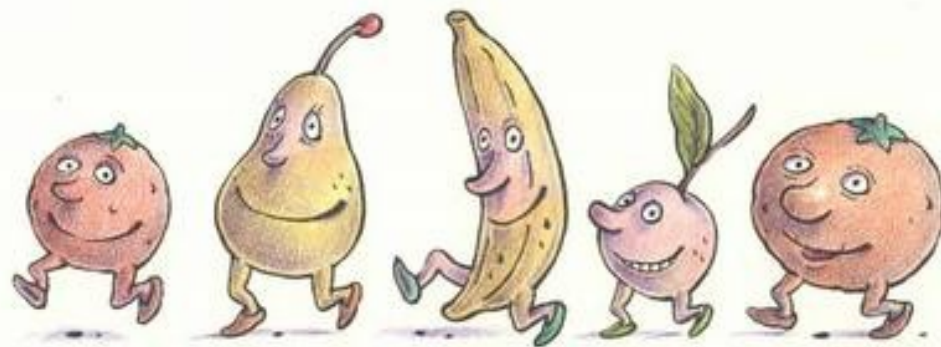
Axe 5 : Offre alimentaire en restauration collective

O5-1 Améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire en restauration scolaire et soutenir la consommation de produits locaux et de saison

O5-2 Soutenir la consommation de produits bio dans les restaurants administratifs et dans les restaurants scolaires (notamment LA)

Cohérence programmes et dispositifs régionaux





ACTIONS 2009



Actions 2009



AXE 1 : Education et offre alimentaire des jeunes

« Opération fruit à la récré »

Mener des actions de communication et d'accompagnement de l'opération mené en partenariat avec le CTRNS + Impliquer les lycées agricoles

AXE 2 : Education et offre alimentaire des plus démunis

« Inciter les IAA à répondre aux appels d'offre »

Identifier les freins (enquête) + faire connaître le dispositif, en partenariat avec l'Ardia

AXE 3 : Se rapprocher des consommateurs

« Informer le consommateur »

Impliquer les associations de consommateur, communiquer sur le plan, recenser les attentes, les craintes

« Promotion des SIQO et produits régionaux »

Organiser « mois de l'origine et de la qualité » avec INAO, prévu en oct

AXE 4 : Amélioration nutritionnelle des produits alimentaires

« Accompagner et soutenir le pôle Prod'Innov »

« charte d'engagement progrès nutritionnel »

Identifier les IAA impliquées + communiquer sur le dispositif

AXE 5: Offre alimentaire en restauration collective

« Soutenir la consommation de produits bio »

Accompagner le RIA d'Agen + Sensibiliser les restaurants administratifs et LA + actions pédagogiques LA + enquête besoins de la resto coll + recensement projets

« Offre nutritionnelle en restauration scolaire »

Enquête auprès des lycées agricoles + sensibilisation + organisation formation pour 2010



Je vous remercie de votre
attention

