

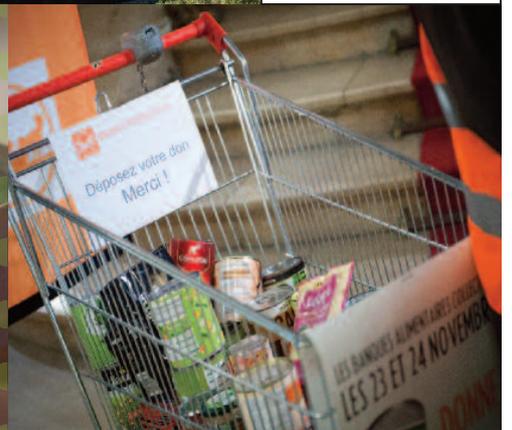
Bulletin régional Alimentation

Occitanie

Juillet 2019



PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE





Promouvoir l'éducation des jeunes
au "bien manger"

4



Encourager une restauration
collective de qualité

8



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

12



Valoriser le patrimoine régional
agricole, agroalimentaire et culinaire

16



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

20



Encourager l'élaboration de
projets alimentaires de territoires

24



L'alimentation : Un enjeu majeur pour tous les habitants d' Occitanie

Le Plan régional de alimentation (PRA) développe en région Occitanie le programme national pour l'alimentation (PNA), initié par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010 et rappelé par la loi d'avenir d'octobre 2014.

L'édition 2019 de la Conférence régionale de l'alimentation réunit pour la 11^{ème} fois les acteurs privés, publics et associatifs engagés dans la politique de l'alimentation. C'est dire si elle s'inscrit dans une belle continuité historique, dans une région où le "bien manger", comme la gouaille toute gasconne des mousquetaires, fait partie de l'identité locale.

Il est bon de rappeler les fondamentaux. Six priorités ont été définies dans ce plan régional de l'alimentation : promouvoir l'éducation des jeunes au « bien manger », encourager une restauration collective de qualité, favoriser l'accès des populations fragiles à une alimentation de qualité, valoriser le patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire, soutenir une production et une consommation responsables et lutter contre le gaspillage alimentaire, encourager l'élaboration de projets alimentaires de territoires.

La loi EGALim (octobre 2018) et ses textes d'application viennent appuyer et renforcer cette dynamique. L'approvisionnement en produits durables, biologiques et de qualité dans la restauration collective, l'abolition progressive du plastique, élargissement du don alimentaire sont désormais des objectifs concrets. Pour y parvenir, il faudra accompagner, informer, éduquer, impliquer toutes les parties prenantes de la restauration collective ainsi que des secteurs de la transformation et de la distribution. Les services de l'État en Occitanie, animés par la DRAAF, sont présents pour apporter les réponses aux questions et animer la réflexion collective indispensable pour atteindre ces objectifs.

Ils continuent également à mettre en oeuvre tous les axes du Plan régional de l'alimentation, pour contribuer à l'émergence de projets transversaux, innovants, ambitieux et solidaires pour nos territoires. Une trentaine de projets alimentaires existent en Occitanie. En outre, deux nouveaux projets ont été labellisés en 2019, portant le total des PAT occitans reconnus par le ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation à 10, soit plus du tiers des PAT reconnus en France. Cette approche transversale, construite avec l'ensemble des partenaires de notre territoire, est la clef de la réussite de notre ambition de relier le « bien produire » et le « bien manger » en Occitanie.

Je vous invite à découvrir dans ce bulletin quelques exemples des actions mises en oeuvre, des dispositifs existants, d'études réalisées ou encore d'appels à projets lancés. Vous constaterez la richesse des initiatives et la diversité des acteurs, qui concourent à faire de l'alimentation durable pour tous une aventure collective en Occitanie.

Étienne Guyot
Préfet de la région Occitanie



Photographie : ©agriculture.gouv.fr

DES CHIFFRES CLÉS



190 acteurs ayant participé à au moins une **action d'éducation à l'alimentation** dans le cadre du Plan régional de l'alimentation

70 acteurs ayant **participé** au **séminaire de rencontre annuel des relais de l'éducation au goût** en 2018

10 lycées agricoles ayant mis en place un **projet Légumicant**

400 personnes ayant suivi au moins une **formation d'éducation au goût** depuis la création du plan régional de l'alimentation

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

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

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

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

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

Nouvelles formations au sein du réseau régional des relais de l'éducation au goût

Un nouveau format de la formation initiale sur l'éducation au goût est proposé chaque année depuis 2018, animé par les référentes régionales afin de mobiliser de nouveaux acteurs au sein du réseau régional des relais de l'éducation au goût. Cette formation aborde l'éducation au goût auprès de publics diversifiés et permet de découvrir et travailler collectivement à l'élaboration de séquences pédagogiques s'appuyant sur des outils variés. Elle a été mise en place en septembre 2018 puis en mai 2019. 30 acteurs ont ainsi rejoint le réseau régional animé par la DRAAF et le GRAINE Occitanie avec le soutien des rectorats.

Une formation-action de niveau approfondissement a également été conçue pour être proposée chaque année. Elle a été mise en place pour la première fois les 27 et 28 mai 2019 à Alzon (Gard).

En novembre 2018, deux sessions de formation de prise en main de l'outil pédagogique « Les maternelles du goût » animées par l'associa-



tion Eveil'O'Goût (qui a créé l'outil) se sont tenues à Montpellier. 36 participants ont pu repartir avec une mallette pédagogique financée par la DRAAF et proposer des ateliers d'éducation au goût auprès des plus jeunes.

Enfin, comme chaque année, un séminaire de rencontre s'est tenu le 2 décembre 2018 à Carcassonne, réunissant près de 70 acteurs provenant de tous les départements de la région.

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

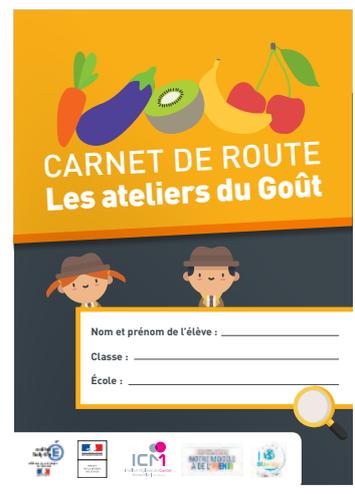
C'est gratuit, il vous suffit de contacter l'unité PNA de la DRAAF (sral-pna.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr) et vous serez ajouté à la liste de diffusion des activités du réseau.

L'alimentation, enjeu de santé et d'environnement : des actions de sensibilisation mises en place en Occitanie

Dans le cadre du plan régional santé-environnement 3, la DRAAF soutient le réseau régional Eduquer en santé-environnement (R2ESE) co-animé par le GRAINE et l'IREPS. Suite aux rencontres régionales « Agriculture, alimentation et santé-environnement » qui ont eu lieu le 20 juin 2018 à Marciac (Gers), un dossier-ressource a été élaboré afin de capitaliser les échanges, décrypter les enjeux et valoriser des initiatives de territoire. Une

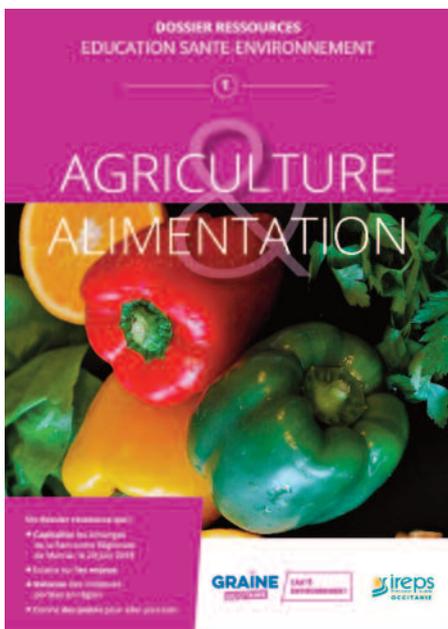
Un kit pédagogique à destination des enseignants pour aborder l'éducation au goût sur une semaine

La DRAAF s'associe à Epidaure avec l'appui technique de l'association Miamuse pour concevoir un kit pédagogique proposant 4 ateliers d'une heure à destination des classes de primaire afin d'aborder les sens dans la dégustation. Ce kit sera envoyé à tous les enseignants volontaires de l'Hérault lors d'une semaine (dont les dates restent à fixer) sur l'année scolaire 2019-2020. Ce kit a été testé dans l'école Anatole France 1 de Frontignan début mai avec le soutien du Rectorat de l'académie de Montpellier.



formation-action de deux jours a ensuite été mise en place les 13 et 14 juin 2019 afin d'accompagner les acteurs de terrain au développement d'actions éducatives sur les champs de la transformation et de la distribution. Par ailleurs, la DRAAF

s'est associée cette année à l'ARS, la DREAL et l'ADEME au lancement de l'appel à projets annuel du PRSE 3 afin d'encourager des actions éducatives de territoire sur le sujet de l'alimentation.



Enseignement agricole

La DRAAF soutient chaque année des projets autour de l'alimentation dans les lycées agricoles d'Occitanie. 9 projets ont été lauréats de l'appel à projets lancé par la DRAAF pour l'année scolaire 2018-2019. Un nouvel appel à projets a été lancé pour

une mise en œuvre à partir de la rentrée scolaire 2019. Les résultats paraîtront le 5 juillet 2019.

En parallèle à ces projets, la DRAAF finance également chaque année l'accompagnement d'un lycée agricole pour travailler sur son restaurant scolaire au travers de la formation « Plaisir à la cantine ». En 2018-2019, c'est le lycée agricole de Nîmes-Rodilhan qui a pu bénéficier de cette formation.

Enfin, la DRAAF s'associe cette année aux côtés de la DRAC à une initiative portée par le Conseil régional, qui vise à organiser 4 journées sur 4 plages d'Occitanie à destination de lycéens issus de 4 ou 5 établissements (dont des lycées agricoles) : ils découvriront une exposition sous-marine sur la thématique des déchets créée par l'association « Be Green Ocean » et participeront à plusieurs ateliers sur la plage dont des jeux sur la thématique des déchets alimentaires. Les chefs-cuisiniers de chaque lycée participant auront en charge de concevoir un pique-nique « zéro-déchet » qui sera dégusté lors de ces journées.

Appel à projets national du PNA : Terre nourricière lauréate pour l'adaptation numérique des livrets « En quête de qualités »

L'association montpelliéraine Terre nourricière est lauréate de l'édition 2018 de l'appel à projets du PNA pour l'adaptation numérique des livrets éducatifs « En quête de qualités ». Ces livrets conçus entre 2013 et 2015 en ex-Languedoc-Roussillon avec le soutien de la DRAAF, de l'INAO et du Rectorat de Montpellier, visent à sensibiliser les jeunes aux produits de la région et aux métiers de l'alimentation. L'adaptation numérique permettra d'étendre le projet à l'échelle de la grande région et prendra la forme d'un jeu interactif où le jeune se mettra dans la peau d'un stagiaire travaillant dans un restaurant. Cela le conduira à aborder toutes les dimensions de l'alimentation durable (produits locaux, de qualité et de saison, savoir-faire et cuisine, métiers de bouche, parcours de formation, systèmes d'approvisionnement et lutte anti-gaspillage). Le jeu devrait être opérationnel en début d'année 2021.



<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Projets-educatifs-en-Occitanie>



Photographie : ©agriculture.gouv.fr

DES CHIFFRES CLÉS

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



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

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

La restauration collective occupe une part de plus en plus importante de notre alimentation : dès le plus jeune âge en crèche, au cours de notre formation dans les écoles et universités, bien souvent dans notre vie active, pour les personnes âgées et ceux qui sont pris en charge par le secteur médico-social. C'est un axe fort de la politique publique de l'alimentation déclinée par la DRAAF depuis 10 ans et modulée au fil des nouvelles exigences de la réglementation et de la société. Pour répondre aux enjeux dans ce domaine, il faut avant tout penser collectif. Usagers, producteurs, transformateurs distributeurs, élus, associations, tous sont concernés.

La loi Egalim a fixé de nouvelles ambitions pour les établissements dépendant d'une structure publique : atteinte d'un seuil de 50 % de produits dits durables, dont 20 % de produits biologiques, suppression progressive du plastique, des couverts aux contenants, mise en place de menus végétariens, etc.. L'introduction de produits durables dans la restauration collective est un moyen d'assurer un débouché à une production agricole et agroalimentaire responsable de notre territoire, de promouvoir les savoir-faire des opérateurs, de créer une dynamique économique sur les territoires et de valoriser le patrimoine local et régional, tout en répondant aux attentes fortes des usagers et de la société civile. La DRAAF travaille quotidiennement avec plus de 250 acteurs en région pour faciliter la mise en place de circuits de proximité et développer le bio en restauration collective.

Informer, former et inciter pour mettre en œuvre les objectifs d'une restauration collective durable

Avec la mise en place de la loi EGALIM, la restauration collective est au centre de la stratégie pour une alimentation durable et de qualité pour tous. Elle est un levier pour inciter à de meilleurs comportements alimentaires et pour initier la structuration de filières locales.

La loi EGALIM, issue des réflexions des états généraux de l'alimentation, a été promulguée le 30 octobre 2018. Plusieurs décrets d'application sont venus en préciser les contours au premier trimestre 2019. L'article 24 de la loi fixe l'objectif de **50 % de produits dits « durables »** dans l'approvisionnement de la restauration collective publique. Cette notion recouvre les produits :

- issus de l'agriculture biologique ou d'exploitations en conversion, à hauteur de 20 % du total des approvisionnements ;
- sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), de type label rouge, AOC, AOP, IGP ou STG ;
- portant le label pêche durable » ou issus des régions ultra-périphériques de l'Union européenne (RUP) ;
- portant la mention « fermier » ou « produit à la ferme » ou « produit de la ferme », sous réserve d'une définition réglementaire des conditions de production ;

Offre/Demande, favorisons les rencontres !

La DRAAF Occitanie a lancé en 2018 un appel à projets pour « faciliter un approvisionnement de proximité en restauration collective » auquel ont répondu 29 structures. 23 ont été retenues à l'été 2018. Ils ont pu initier des projets à hauteur de plus de 150 000 € grâce à une enveloppe globale de financement de la DRAAF de plus de 79 000 €. Ces projets doivent soutenir la mise en place d'espaces et de temps de rencontres entre acteurs de l'offre et de la demande en matière de restauration collective. Cet appel à projet s'adresse à tout type de structure publique ou aux associations œuvrant dans le domaine de l'alimentation. Ces projets seront achevés à la fin de l'année 2019. Une réunion est prévue au premier semestre 2020 entre la DRAAF et l'ensemble des lauréats, pour échanger sur les effets de ces actions et en tirer un bilan qualitatif utile pour la suite.

- issus d'exploitation ayant au moins la certification environnementale de niveau II ;
- acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

Le coût du cycle de vie du produit, c'est la prise en compte de toutes les étapes qui mènent de la semence à l'assiette (cf illustration ci-des-

sous). Celui-ci doit être économiquement raisonnable tout en visant la meilleure qualité gustative possible ainsi que la préservation de l'environnement, des patrimoines culinaires et des paysages. La restauration collective, à son échelle, apparaît ainsi comme un outil de développement économique et de transformation sociale et environnementale. Cette notion existe dans la réglementation des marchés publics depuis le **décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018** relatif à la commande publique.

Diffuser au plus grand nombre l'information

Cette nouvelle réglementation a ainsi besoin d'être mastiquée, ruminée, digérée pour donner tous ses fruits dans nos établissements de restauration collective. C'est pourquoi les





Territoires bio engagés pour la RHD en Occitanie

Le label « Territoire bio engagé » (TBE) a été créé en 2008, à la suite du Grenelle de l'environnement. Il vise à encourager, récompenser et mettre en valeur les collectivités de Midi-Pyrénées qui ont réussi à atteindre les objectifs fixés par le Grenelle, soit au moins 15 % de surface agricole utile cultivée en bio et/ou au moins 20 % d'approvisionnement de leurs restaurants collectifs en bio. En 2018, 6 communes ont obtenu ce label, qui sera étendu à l'ensemble de l'Occitanie à compter de 2019.

agents de la DRAAF se mobilisent auprès des élus et techniciens des collectivités territoriales et des établissements publics, ainsi qu'auprès de tous les artisans de l'approvisionnement, depuis la production jusqu'à la première pour expliquer aux élus et techniciens des collectivités territoriales et des établissements publics, ainsi qu'à tous les artisans de l'ap-

provisionnement, depuis la production jusqu'à la première transformation. Ils expliquent comment appréhender cette nouvelle réglementation et comment répondre aux enjeux d'une alimentation qui fasse du bien à notre corps, notre esprit, notre économie et notre planète". Aussi participent-ils à de nombreux événements autour de la restauration hors domicile, quand ils ne prennent pas part à leur organisation (cf encadré « Quelques temps forts régionaux »).

Les collectivités territoriales peuvent ainsi s'appuyer sur leurs compétences en restauration collective, notamment scolaire, pour développer une politique en faveur d'une relocalisation partielle de l'alimentation et d'une production toujours plus respectueuse de l'environnement. C'est aussi un levier économique non négligeable dans un territoire. À l'échelle nationale, la restauration collective « pèse » plus de 20 milliards d'euros, soit environ 1 % du produit intérieur brut. En Occitanie, où l'agriculture est la première source de revenus devant le tourisme, cet outil prend encore plus de sens, d'autant plus que de nombreux territoires ont déjà engagé depuis longtemps une démarche vers plus de bio et de produits durables (cf encadré « Territoires bio engagés pour la RHD en Occitanie »).

De nombreux temps forts régionaux

La DRAAF participe à l'organisation et parfois au soutien de nombreuses réunions territoriales ou régionales sur la thématique de la restauration collective. En 2018/2019, la DRAAF intensifie sa présence active dans différents événements régionaux sur cette thématique. Parmi les plus importants :

23 novembre 2018 : Journée de rencontre et de formation aux marchés publics alimentaires, MIN de Toulouse.

6 février 2019 : Assises nationales de l'alimentation et de la transition écologique organisées par Montpellier Méditerranée Métropole.

15 mars 2019 : Journée de rencontre et de formation aux marchés publics alimentaires, MIN de Montpellier.

27 mars 2019 : Forum RHD, lycée agricole de Rodilhan (Gard).

29 mars 2019 : Forum de l'association AGORES, MIN de Toulouse.

14 avril 2019 : Journée VRAAC (Valorisons les réseaux d'achats alimentaires citoyens), Ramonville (Haute-Garonne).

18 avril 2019 : Séminaire sur l'alimentation en éducation au développement durable, rectorat de Montpellier.

22 mai 2019 : Colloque RHD Bio, lycée Pyrène de Pamiers.

8 juin 2019 : Printemps de l'alimentation, organisé par le Conseil régional, Saint-Affrique (Aveyron).

2 juillet 2019 : Conférence régionale de l'alimentation (CORALIM), ENSAT, Toulouse.

7 juillet 2019 : Eco-Fête de l'alimentation durable, Nogaro (Gers).

2 octobre 2019 : Showroom RHD, Labège (Haute-Garonne).



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

Photographie : ©agriculture.gouv.fr

DES CHIFFRES CLÉS



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

Notre modèle alimentaire doit être un vecteur de lien social et de plaisir retrouvé pour tous. L'accès à une alimentation de qualité pour les populations fragiles est une priorité du Plan régional de l'alimentation porté par l'État en Occitanie. En effet, nombreuses sont les populations de notre région touchées par la précarité. Les actions de la DRAAF sont menées en étroite collaboration avec l'Agence régionale de la santé (ARS), la Direction régionale de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale (DRJSCS) ainsi que la Protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) et la Direction interrégionale des services pénitentiaires (DISP).

Les associations et structures qui distribuent de l'aide alimentaire jouent un rôle essentiel dans les territoires. Plus de 700 points de distribution sont recensés et 190 associations habilitées régionalement en 2018. S'y ajoutent les antennes des structures habilitées au niveau national et les organismes publics d'aide sociale (centres communaux et intercommunaux d'action sociale, etc.). La densité et la diversité de ce réseau d'acteurs permettent la mise en place d'un système dynamique et innovant de lutte contre la précarité et l'exclusion sociale.

L'ARS et la DRAAF soutiennent ainsi les nombreuses initiatives de ces structures via un appel à projets lancé conjointement, chaque année, depuis 2012. Deux cents projets ont ainsi été financés. La DRJSCS et la DRAAF relaient ensemble le cadre législatif, qui incite au développement de ces démarches, en particulier par l'habilitation de structures distribuant de l'aide alimentaire, par la réglementation relative aux dons ou par les nouvelles dispositions de la loi EGalim.

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

La réglementation prévoit un système d'habilitation destiné aux personnes morales de droit privé qui souhaitent recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire (dont défiscalisation). Cette habilitation doit être renouvelée au terme de 3 ans pour la première habilitation et de 10 ans pour les suivantes. L'habilitation est accordée au niveau national ou au niveau régional selon l'envergure des structures concernées. 16 personnes morales ont été habilitées au niveau national et 190 en région Occitanie (chiffres 2018).

Liste des associations régionales habilitées : <http://occitanie.drjscs.gouv.fr/spip.php?article1512>

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

Une plaquette régionale d'information à destination des associations caritatives a été réalisée en 2016 et rééditée en 2018 dans le cadre d'un projet de la DDPP de l'Hérault portant sur l'aide alimentaire. Cette plaquette rappelle les règles et principes de base afin que ces structures puissent distribuer des denrées sans faire prendre de risques aux consommateurs bénéficiaires. Différents guides existent également pour aider les secteurs de la production, de la restauration collective et des industries agro-alimentaires à développer le don alimentaire. Des modèles de conventions de dons entre les GMS ou la restauration collective et les associations sont également disponibles.

Télécharger la plaquette informative et les guides : <http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Dons-aux-associations-d-aide>

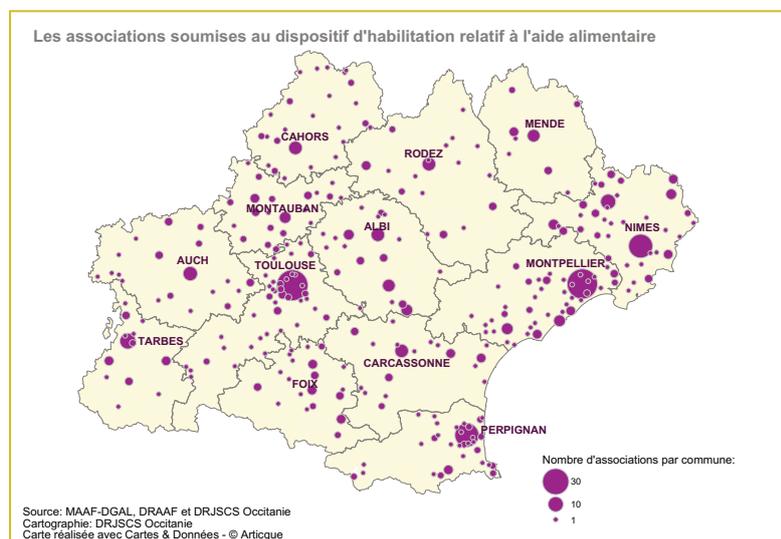
Télécharger des modèles de conventions : <http://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeur-et-associations>

Les dispositions relatives aux dons dans la loi EGAlim

L'article 15 de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGAlim, étend l'obligation de don, faite aux grandes et moyennes surfaces de la distribution par la loi Garrot en 2016, à certains opérateurs de l'industrie agroalimentaire et de la restauration collective. Les obligations qui en découlent sont fixées par ordonnance, comme précisé à l'article 88 de la loi. Ces opérateurs devront ainsi « rendre publics leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne qu'ils mettent en œuvre en la matière », l'enjeu étant notamment de faire coïncider au mieux les quantités proposées par les opérateurs avec les possibilités logistiques des associations.

L'article 63 quant à lui prévoit qu'un décret précisera dans quelles conditions « les commerces de détail s'assurent de la qualité du don lors de la cession ». Ce décret précise ainsi que les établissements de la distribution concernés devront :

- mettre en place un plan de gestion de la qualité du don comprenant la sensibilisation de l'ensemble du personnel, la formation du personnel impliqué dans les opérations liées aux dons et les conditions d'organisation du don,
- et désigner un responsable de coordination du suivi et du respect de ce plan.



DRAAF/ARS, une collaboration de longue date en faveur d'une alimentation de qualité auprès des publics précaires

Chaque année depuis 2012, l'ARS et la DRAAF lancent conjointement un appel à projets, qui permet de soutenir des initiatives régionales sur le thème « Alimentation, activité physique, précarité ». En huit ans, il a permis de soutenir conjointement près de 200 projets.

En 2018, 34 initiatives avaient été soutenues. Cette année encore, l'appel à projets a connu un vif succès, avec 69 projets déposés. 44 sont lauréats en 2019. Ces actions permettent d'apporter des réponses aux problématiques suivantes :

- la réduction des inégalités en termes de santé par un travail sur la prévention du surpoids et de l'obésité ;
- l'amélioration de l'offre alimentaire et de l'accessibilité à une alimentation variée.

Depuis son lancement, la DRAAF Occitanie a financé 60 projets, pour un montant total d'environ 327 000 euros. Certains projets se concentrent sur l'accompagnement

éducatif et social par la création d'ateliers, d'autres cherchent à développer un système d'approvisionnement de l'aide alimentaire, innovant et complémentaire aux circuits classiques. Enfin, plusieurs structures mènent des projets de recherche-action afin d'initier une réflexion sur les enjeux de l'accès pour tous à une alimentation de qualité.

L'épicerie sociale et solidaire itinérante Roul'contact, créée par l'association Terre-Contact, est soutenue par la DRAAF Occitanie depuis 2016. Roul'contact propose une véritable alternative à l'aide alimentaire en luttant contre l'isolement des zones rurales par de l'animation socio-culturelle et une offre en produits locaux.

Également soutenue par la DRAAF Occitanie, la Fédération des acteurs de la solidarité (FAS) conduit un projet de recherche-action depuis 2013. Il s'agit de mettre en place des relations durables entre structures sociales et acteurs du secteur agricole, afin d'améliorer la qualité de l'alimentation des populations en situation de précarité et de l'accessibilité à cette meilleure alimentation.



Séminaire accès à une alimentation durable pour tous : restitution du projet Accessible - 24.09.2019

La Fédération régionale des CIVAM Occitanie et l'IRTS Montpellier/ FAIRE ESS ont tous deux été partenaires du projet de recherche-action CASDAR « Accessible », porté par le Réseau CIVAM.

Ce projet avait pour but d'explorer de nouvelles formes de solidarité alimentaire et, plus largement, de questionner la notion de système alimentaire durable. À l'issue de ce programme de recherche, nous considérons que l'aide alimentaire doit être réservée aux situations d'urgence, et que chacun en France doit pouvoir accéder durablement à une alimentation choisie et digne.

Le projet a favorisé dès le démarrage le partage et l'échange entre acteurs du secteur social et du monde agricole pour construire des solutions d'accès de tous à une alimentation durable et de qualité. Plusieurs expérimentations locales ont montré le besoin pour les acteurs de s'outiller pour s'évaluer et envisager collectivement des pistes d'amélioration.

Il en résulte quatre dimensions constitutives de l'accès pour tous à une alimentation durable : la qualité, la participation, l'agriculture et l'autonomie.

Un séminaire est organisé le 24 septembre 2019 à l'IRTS de Montpellier pour restituer le projet Accessible, présenter la poursuite des expérimentations locales et proposer un questionnement politique sur la question du droit à l'alimentation durable.

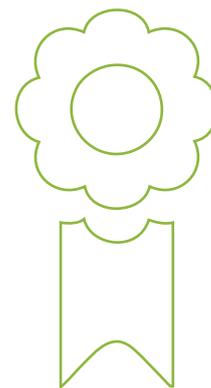
Pour plus d'informations :
civam-occitanie.fr



Valoriser
le patrimoine agricole
et culinaire

Photographie : ©agriculture.gouv.fr

DES CHIFFRES CLÉS



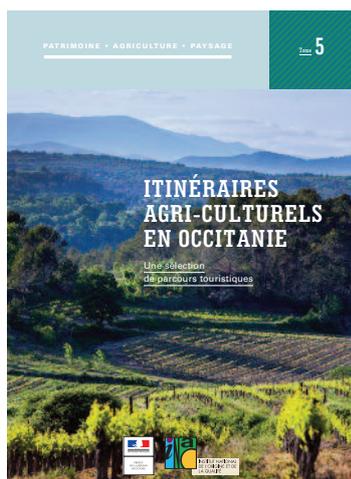
Première région en termes de productions certifiées biologiques ou sous signes officiels de qualité, et première dans le monde pour la surface consacrée à la production des vins sous appellation d'origine, la région Occitanie est un territoire d'excellence agricole et alimentaire. Ce patrimoine matériel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

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

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

Nouvelle édition des itinéraires agri-culturels

Depuis 6 ans, la DRAAF édite un guide d'itinéraires « agri-culturels » offrant au grand public des circuits d'art, de goût et de culture dans les 13 départements d'Occitanie, à la rencontre d'une alimentation de qualité, fruit de nos territoires. Réalisé par l'association le « Passe Muraille », ce guide est tiré à 40 000 exemplaires et distribué gratuitement. Ce projet est issu de la collaboration entre les services de la DRAAF, de l'INAO, et de la DRAC.



La DRAAF, partenaire de plusieurs événements en région

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

Les 18, 19 et 20 juin 2019, la 18ème édition du festival artistique des Rencontres Scène Jeunesse a réuni encore cette année à Viols-en-

Laval des jeunes de la Protection judiciaire de la jeunesse de toute la France pour présenter des œuvres travaillées dans l'année et participer à des ateliers de pratiques artistiques et de découverte du patrimoine, en particulier du patrimoine agricole et culinaire.

La DRAAF était également partenaire de l'édition 2018 de l'événement Toulouse à table, en proposant notamment le 22 septembre un atelier d'éveil au goût sur l'arrivée du jeu de piste gourmand proposé au grand public.

Ensuite, le traditionnel salon REGAL organisé par le Conseil régional a eu lieu à Toulouse du 13 au 16 décembre 2018. La DRAAF était présente encore une fois pour animer un stand d'informations et de jeux éducatifs sur l'alimentation.

Enfin, le dernier week-end d'avril 2019, les visiteurs de la région ont encore afflué pour les journées « De ferme en ferme » organisées par le réseau des CIVAM pour le plaisir des agriculteurs ouvrant leurs portes.

Un concours "fruits et légumes" des lycées et CFA agricoles

La Fédération des Fruits et Légumes d'Occitanie (FFL) avec le soutien du Conseil régional et de la chambre régionale d'agriculture s'est associée à la DRAAF durant l'année scolaire 2018-2019 pour proposer un jeu concours à destination des lycées et CFA agricoles de la région afin de sensibiliser les jeunes à la consommation de fruits et légumes et à une alimentation saine et équilibrée, et faire connaître la filière fruits et légumes, les métiers, les acteurs et l'importance économique de cette filière. Trois lauréats ont été récompensés à l'occasion du Salon International d'Affaires de la filière Fruits et légumes de l'Euro-Méditerranée (medFEL) le 24 avril 2019. Le premier prix de la catégorie « Créez la recette favorite des lycéens d'Occitanie à base de fruits et légumes » a été décerné à la classe de CAPA MA2 du CFAA de Saint-Gaudens avec son gâteau au chocolat et à l'ail rose de Lautrec et sa compotée du Roussillon. Un second prix a été décerné dans cette catégorie aux classes de CAPA SAPVER du CFA de Rivesaltes avec son parmentier de légumes racines et confit de canard fruité. Dans la catégorie « amont agricole : production et

transformation », c'est la classe de 1ère Bac Professionnel Productions horticoles du Lycée Claude Simon de Rivesaltes qui a été récompensée grâce à la présentation de son projet de production de plantes relais pour le maraîchage bio sous abris.

Le dessert préféré des lycéens d'Occitanie 2019 Par les apprentis du CFAA de Saint-Gaudens

Gâteau chocolat-ail rose de Lautrec et sa compotée du Roussillon

1- Le gâteau chocolat-ail rose de Lautrec

Ingrédients

200 g de chocolat à 70 % de cacao
100 g de beurre demi-sel
100 g de farine
4 oeufs
150 g de sucre semoule
1 sachet de levure chimique
3 gousses d'ail de Lautrec ACP-ACC
100 g de noix du Périgord ACP-ACC



12 personnes



15 minutes



13 minutes à 200°C



0,20 € par personne

Astuces

- Pour vérifier la cuisson : Piquer les gâteaux avec le bout pointu d'un couteau, la pointe doit ressortir avec encore un peu de chocolat fondu. Ils seront encore un peu couillants à l'intérieur.
- Pour démouler facilement : Laisser refroidir les gâteaux avant de les démouler.
- Pour gagner du temps : Pendant la cuisson des gâteaux, réaliser la compotée du Roussillon, mais ne pas oublier les gâteaux dans le four !

Concours général agricole : 5 prix d'excellence pour l'Occitanie

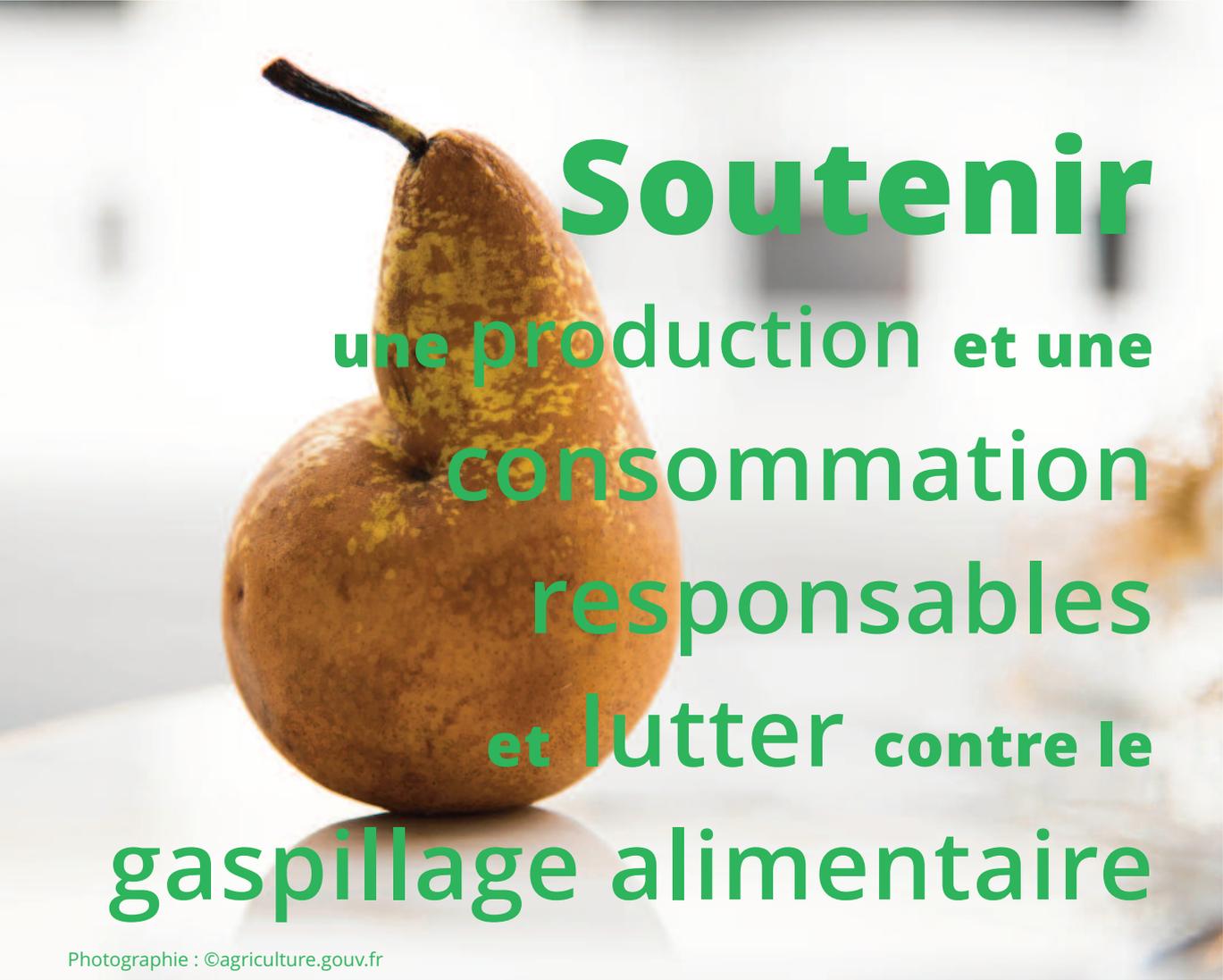
Le Concours des Produits a pour vocation de récompenser les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir français. Il permet de valoriser l'exceptionnelle diversité et la qualité de la production agricole et de la gastronomie française. Organisé sous le contrôle de l'État, le concours général agricole se déroule chaque année, dans le cadre du Salon international de l'agriculture. Cette année, l'Occitanie s'est vue décernée 1 195 médailles sur les 5 542 en France.

En plus de ces nombreuses médailles, cinq exploitations et entreprises d'Occitanie (parmi 39 récompensées au niveau national) ont été lauréates du prix d'excellence qui récompense les producteurs ayant obtenu les meilleurs résultats dans leur catégorie de produits ou de vins lors des 3 dernières éditions du concours général agricole. Il s'agit de Nord Aveyron Porcs (12) pour leurs produits issus de palmidèdes gras, de Sica2G et Bigard (81) pour leurs viandes, de Château Saint-Estève (11) pour ses vins du Languedoc-Roussillon (Corbières), du Moulin à huile Thomassot (30) pour ses produits oléicoles et d'Emmanuelle et Jean-Marc Vincent (48) pour leurs pé-lardons.

Les journées européennes du patrimoine se sont donné rendez-vous sous les pommiers du lycée agricole de Montauban

Le samedi 15 septembre 2018, le lycée agricole de Montauban accueillait des visiteurs sur le Domaine de Capou dans le cadre des Journées européennes du patrimoine pour proposer au grand public des ateliers autour de la culture, de l'art et de l'alimentation, organisées en lien avec la DRAAF. Au programme : de la sérigraphie sur crêpes et feuilles de pain azyme, des visites de vergers avec cueillette de pommes mais aussi des activités d'éveil au goût.





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

Photographie : ©agriculture.gouv.fr

DES CHIFFRES CLÉS



Un de ses objectifs de la loi Egalim est de contribuer à préserver et développer une agriculture respectueuse de l'environnement et compétitive au service d'une alimentation de qualité pour tous. De nombreux articles prévoient ainsi différentes dispositions concernant l'alimentation.

L'article 24, sans doute le plus relayé, vise un approvisionnement de la restauration collective à 50 % en produits durables et de qualité, dont 20 % de bio, d'ici à 2022. Cette disposition est particulièrement ambitieuse. Elle implique notamment que les filières agricoles régionales, dont la bio, soient en capacité de relever le défi que représente l'approvisionnement de la restauration collective. La plupart des plans de filières élaborés suite aux États généraux de l'alimentation présentent ainsi une composante « offre de proximité ». Première région pour ses productions agricoles sous signes officiels de qualité et première région bio de France, l'Occitanie dispose de sérieux atouts. Le dynamisme, confirmé depuis plusieurs années, des productions bio occitanes est un gage de réussite. Il n'en reste pas moins essentiel que tous les acteurs concernés, tant du côté de la production que de la restauration collective, des organismes d'appui, des décideurs politiques devront s'unir dans un effort conjoint pour mener à bien cette ambition. Certains l'ont déjà presque atteinte. Le plan régional de l'alimentation a à cœur d'accompagner ces dynamiques.

La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration commerciale est un des enjeux auxquels la politique publique de l'alimentation propose des réponses depuis ses débuts. La DRAAF Auvergne a ainsi lancé dès 2014 le « Gourmet Bag ». Ce « doggy bag » à la française est un outil accessible à tous les restaurateurs en France. Il a été mis en place par certaines entreprises en Occitanie.

L'Occitanie, 1^{ère} région bio de France

La loi EGALIM fixe l'objectif de 20 % d'approvisionnement bio dans la restauration collective publique à l'horizon 2022. Le développement et la structuration des filières bio d'Occitanie est donc un enjeu majeur pour qu'elles soient en mesure de répondre à une demande de la restauration collective qui ira croissante. Avec plus de 1 500 nouveaux producteurs en 2018, notre région poursuit son dynamisme. Ce sont les départements où l'agriculture biologique est déjà bien développée qui comptabilisent le plus de nouveaux producteurs : Gers, Hérault, Aude, Gard, Pyrénées-Orientales, Tarn-et-Garonne et Haute-Garonne. Le Gers approche désormais les 1 400 producteurs bio.

À l'échelle nationale selon l'Agence Bio, toutes les filières bio sont en croissance en 2018. Mais certaines filières se sont particulièrement développées notamment dans notre région :

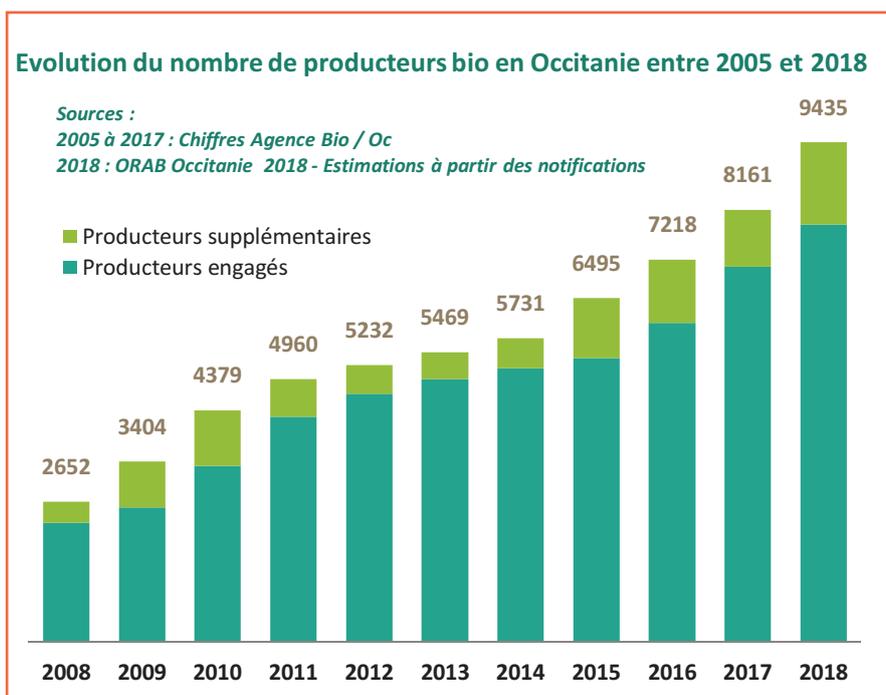
- les grandes cultures (+ 384 nouveaux producteurs) ;
- la viticulture (+ 371 nouveaux viticulteurs) ;
- fruits et légumes (+ 348 nouveaux producteurs).

Les conversions en élevage se concentrent sur les montagnes et plateaux de l'Aveyron, la Lozère et l'Ariège.

Près de 70 % des engagements de producteurs bio en 2018 résultent de conversions d'exploitations agricoles, 25 % sont des installations ou des créations de nouvelles exploitations.

Côté aval (transformation et distribution), 2018 est encore une année de crois-

sance record, avec un très fort développement des engagements en bio des entreprises. Au 1^{er} décembre 2018, l'Agence Bio dénombre 3 730 nouveaux opérateurs de l'aval engagés en bio en France, soit une croissance de 12 % par rapport à 2017. En Occitanie, 398 nouveaux opérateurs aval ont été notifiés en 2018, principalement dans les zones de forte consommation (Haute-Garonne, Hérault et Gard). Ce dynamisme s'inscrit dans le contexte d'une augmentation forte de la consommation de produits et du développement des marchés. Les nouveaux opérateurs aval engagés sont pour 47 % des entreprises agroalimentaires de transformation et commerce de gros, 32 % des détaillants et 12 % des artisans-commerçants (boulangers, bouchers, etc.).



Le « gourmet bag », manger autrement au restaurant

Lors de la mise en place en 2013 du Pacte national de lutte contre la gaspillage alimentaire, les enquêtes menées au niveau national, ont montré l'importance du gaspillage alimentaire en restauration commerciale mais aussi la disponibilité des personnes à changer leurs pratiques :

- 75 % des clients sont prêts à utiliser un sac à emporter,
- et 90 % considèrent qu'une promotion des sacs à emporter devrait être faite.

(Infographies et résultats complets : <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Etes-vous-pret-a-demander-ou>).

Les évolutions récentes des pratiques et des attentes des consommateurs laissent supposer que cette disponibilité s'est encore renforcée.

La DRAAF Rhône-Alpes a développé le gourmet bag en 2014. Cet outil est disponible dans toute la France, par le biais de son site internet. Il répond parfaitement à l'obligation faite aux restaurateurs commerciaux par la Loi EGalim de permettre aux consommateurs d'emporter les restes de leur repas. Plusieurs acteurs ont ainsi bénéficié d'un soutien de la DRAAF Occitanie pour le mettre en place, à l'exemple du SIRTOMAD du Tarn et Garonne ou de la Jeune chambre économique de Montpellier en 2018.

Le gourmet bag en bref

En pratique, le gourmet bag

- propose gratuitement des supports de communication et d'information aux acteurs (EPCI, restos, etc.)
- encourage les restaurateurs à prévenir les restes,
- sensibilise petits et grands à limiter le gaspillage.

www.gourmetbag.fr



Un appel à projets conjoint Conseil régional - DRAAF sur le gaspillage alimentaire

La région Occitanie Pyrénées-Méditerranée a lancé conjointement avec la DRAAF, le 2 mai 2019, un appel à projets « Développons l'économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire ». Cet appel à projets s'inscrit dans la démarche globale engagée vers une économie plus circulaire, dans le « Pacte régional pour une alimentation durable » du Conseil régional et dans les actions du Plan régional de l'alimentation portée par la DRAAF concernant la thématique de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le thème : « Agir contre le gaspillage alimentaire » : proposer des actions à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire.

Les modalités : projets à déposer, au plus tard le 5 juillet, sur la plateforme :

<https://www.laregioncitoyenne.fr/> Les collectivités territoriales ne sont pas éligibles au dispositif du Conseil régional mais pourront être accompagnées par la DRAAF.

Dossiers à envoyer par mail à : claire.deram@agriculture.gouv.fr

Toute l'info :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Lutte-contre-le-gaspillage>

<https://www.laregion.fr/Appel-a-projets-participatif-Developper-l-economie-circulaire-et>



Encourager l'élaboration de projets alimentaires de territoires

Photographie : ©agriculture.gouv.fr

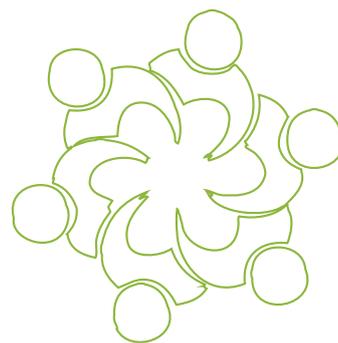
DES CHIFFRES CLÉS

Près de **30** démarches de projets alimentaires de territoires (PAT) initiés en Occitanie

Jusqu'à **5** PAT dans un même département

10 PAT reconnus en Occitanie sur **27** reconnus en France

6 PAT récompensés lors des 3 dernières éditions de l'appel à projets national du PNA



Des projets innovants dans tous les territoires pour une alimentation durable

Les projets alimentaires de territoire (PAT) issus de la loi d'avenir pour l'agriculture et la forêt (LAAF) du 13 octobre 2014, ont connu une forte dynamique en Occitanie. Désormais instruits des exemples de leurs prédécesseurs, les nouveaux porteurs peuvent s'engager avec confiance dans ces projets de gouvernance alimentaire territoriale innovante.

Les porteurs plus expérimentés, après une phase d'accompagnement technique et très souvent financier de la DRAAF via l'appel à projets national du PNA ou des crédits régionaux, développent des thématiques plus complexes, autour de l'installation, des dynamiques foncières, de la structuration de filières territorialisées ou pour répondre aux enjeux de justice sociale alimentaire. Accompagnés par les services de l'État, ces acteurs élaborent ensemble un cadre stratégique et opérationnel qui prend en compte les trois piliers du développement durable :

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

Un dispositif souple pour porter des projets solides

Les PAT sont à la fois innovants dans leur approche, et classiques dans leur contenu. En effet, il ne s'agit pas d'inventer une recette, mais plutôt de donner sens et cohérence à l'ensemble des actions menées en faveur d'une alimentation de qualité et au service d'une politique économique, sociale et culturelle territoriale.

Les projets lauréats des dernières éditions de l'appel à projets national du PNA illustrent parfaitement cette assertion. L'association Chemin faisant dans les Pyrénées orientales travaille depuis 2016 dans l'alimentation durable et la santé-nutrition, qui a débouché sur un projet global et transversal, lauréat en 2018. Le Parc naturel régional des Grands Causses s'est appuyé sur son expérience de longue date, notamment dans l'animation des circuits courts, renforcée par celle de l'association des Loco-Motivés dans le Levézou avec ses paniers de produits locaux, des acteurs du monde agricole de l'Aveyron et des collectivités de ce vaste territoire, pour co-construire un projet qui a été primé cette année. Les métropoles de Montpellier (lauréat 2017) et Toulouse (lauréat 2018) ont utilisé leur « taille critique » pour engager des projets très

ambitieux. Toulouse a notamment mis en place un contrat de réciprocité avec les territoires qui l'entourent.

Des PAT pour tous types de territoire

La valeur n'attend pas le nombre des années ni des habitants. Pour ne citer que deux nouveaux venus, la communauté de communes des Causses et vallées de la Dordogne, dans le Lot, ou encore la communauté de communes du Haut-Allier, en Lozère, se sont également lancées très récemment dans cette aventure.

On trouve des PAT aux marges montagneuses de la région, comme dans les parcs naturels régionaux (PNR) de l'Aubrac et des Pyrénées ariégeoises, engagés tous deux depuis environ un an dans la démarche, ou dans les plaines et piémonts du Languedoc ou du Lauragais, ou encore dans les agglomérations de toutes dimensions. Ils sont souvent portés par une collectivité ou un EPCI, parfois par un PNR ou un PETR, ou par une association. Cet outil démontre ainsi sa souplesse et son adaptabilité à la multiplicité des partenaires potentiels (cf illustration « Une approche multi-partenariale ») et aux caractéristiques socio-économiques, politiques, géographiques, agricoles et culturelles de chaque territoire ou bassin de vie.

Zoom sur le PAT du Pays Albigeois et Bastides, reconnu par le ministère de l'agriculture

Le PAT du Pays de l'Albigeois et des Bastides a obtenu la reconnaissance du ministère de l'agriculture à la toute fin de l'année 2018. Ce projet s'est construit depuis 2007, autour des circuits courts d'abord, puis il s'est intéressé à la restauration collective à partir de 2012, avant de s'ériger progressivement en PAT dans les années 2014-2016.

Il développe aujourd'hui la connaissance de l'offre locale, aussi bien dans le secteur commercial que dans la restauration collective, au moyen d'une carte interactive de l'offre en produits locaux, par des actions de communication et de sensibilisation auprès des collectivités locales et des associations ou l'organisation de rencontres offre/demande. Enfin, il vise à mobiliser le foncier agricole et développer la cohésion sociale, notamment par un « défi alimentation locale » auprès de publics en situation de précarité.

Pour en savoir plus sur le PAT de l'Albigeois et des Bastides, vous pouvez consulter le site du PETR

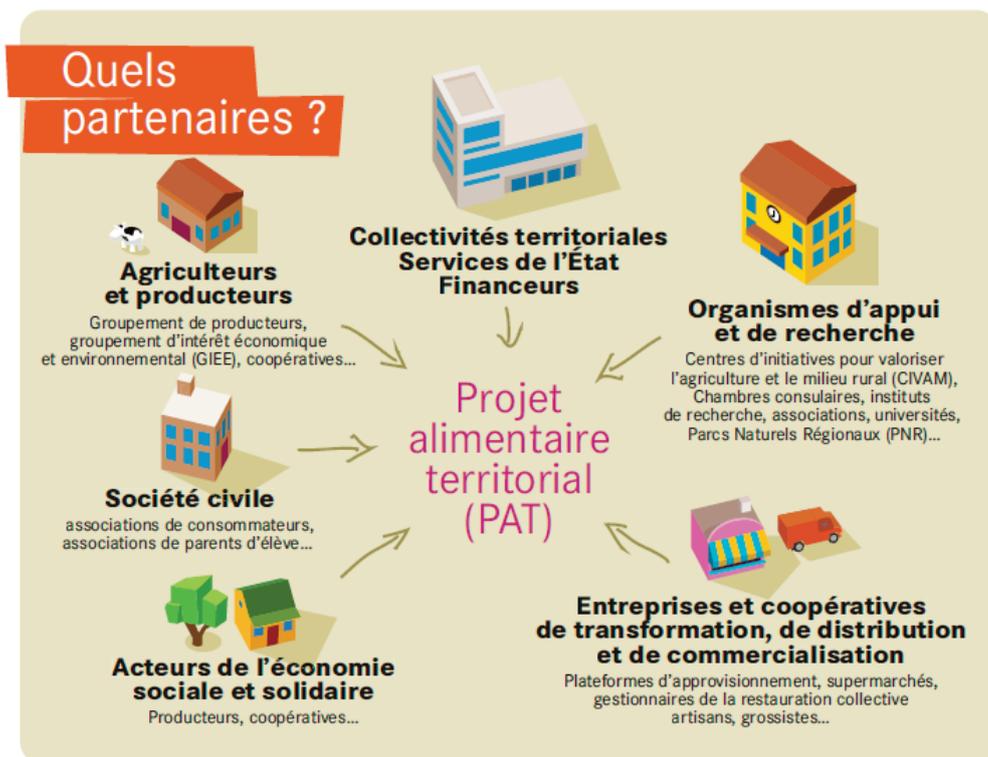
<https://www.pays-albigeois-bastides.fr/projet-alimentaire-territorial>

Pour consulter la liste des PAT reconnus en Occitanie et en France, rendez-vous sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation

(<https://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>).



Une approche multipartenariale



Dernière minute : 2 PAT supplémentaires reconnus en juin 2019

Au moment de l'impression, nous apprenons la reconnaissance des deux projets suivants :

 Le PAT du Syndicat mixte du Pays Haut-Languedoc et Vignobles, sur un territoire adossé aux contreforts sud du Massif central jusqu'au début de la plaine alluviale de l'Orb, dans l'Hérault.

 Le PAT du PETR du Pays des Nestes, dans un espace irrigué par les eaux des Pyrénées et du Plateau de Lannemezan, entre 300 et 3 192 mètres d'altitude.

La DRAAF organisera les 20 et 21 novembre 2019 un séminaire des PAT d'Occitanie au lycée agricole Charlemagne de Carcassonne pour que tous s'enrichissent des expériences de chacun, trouvent les informations et connaissances nécessaires à leur projet et contribuent à approfondir la réflexion sur ces nouvelles approches de l'action publique.

Veillez contacter :
 Claire DERAM
 claire.deram@agriculture.gouv.fr
 Donald LECOMTE
 donald.lecomte@agriculture.gouv.fr ou vous connecter au site internet de la DRAAF Occitanie pour de plus amples informations

Vous êtes porteur d'une démarche de projet alimentaire de territoire, vous souhaitez la faire connaître, vous souhaitez être accompagnés par la DRAAF ou obtenir la reconnaissance par le Ministère en charge de l'agriculture : contactez Claire DERAM ou Donald LECOMTE ou référez-vous au site internet de la DRAAF.

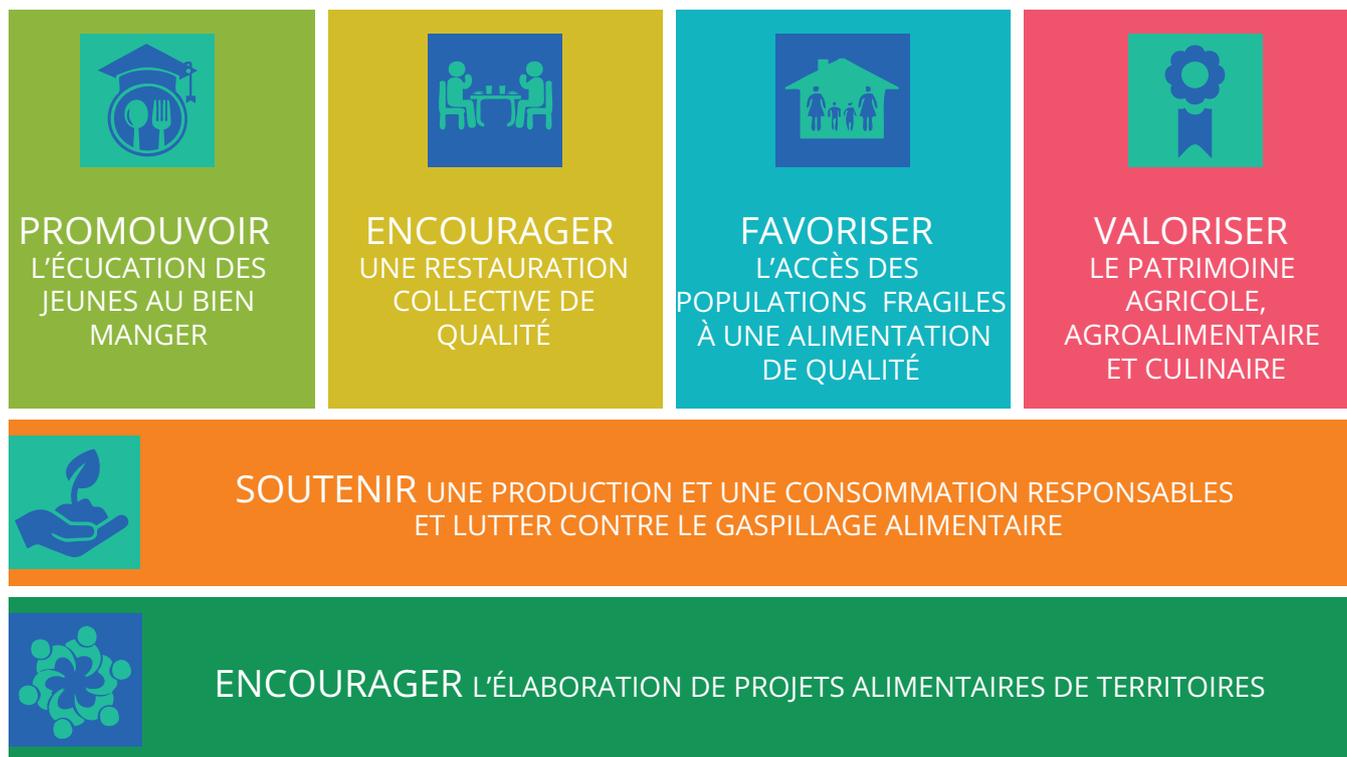


Quelques documents utiles

Un « Guide des actions dans le cadre des projets alimentaires territoriaux » en Normandie a été publié en octobre 2018 par le Comité régional d'étude pour la protection et l'aménagement de la nature en Normandie, avec le soutien de la DRAAF Normandie, Celui-ci distingue plusieurs grandes thématiques, outre la gouvernance et le diagnostic alimentaire territorial : structuration des filières de production et de distribution, aide sociale par l'alimentation et sensibilisation et communication vers tous les publics. Il se penche également vers les financements.

Le réseau national pour un projet alimentaire territorial (RnPAT) a publié en juin 2018 un guide méthodologique du financement des PAT (<http://rnp.at.fr/wp-content/uploads/2018/09/rnp.at11-guide-finpat-2018.pdf>). Différents documents sont mis en ligne par la DRAAF Occitanie sur son site internet (<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Les-dispositifs-de-financement-des>).

Les six axes stratégiques du plan régional de l'alimentation en Occitanie



Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Occitanie
Cité administrative Bâtiment E Boulevard Armand Duportal
31074 Toulouse cedex
05 61 10 61 10
Contact : sral-pna.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr
Site internet : draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication : **Pascal Augier**, directeur
Coordination, rédaction : **Claire Deram, Élodie Savignan, Donald Lecomte**,
Service régional de l'alimentation - unité politique publique de l'alimentation
Mise en page : **Barbara Deltour**
Suivi : **Anne Bernachon**, chargée de communication
Contribution : **Nathalie Colin**, Service régional agriculture et agroalimentaire