

C'est la rentrée, pensez « un fruit pour la récré !! »



24 100 élèves de Poitou-Charentes bénéficient déjà de distributions de fruits à l'école de la maternelle au lycée, pour leur santé et pour leur plaisir. Ces distributions, subventionnées par l'Union Européenne à hauteur de 51 % hors taxes, sont également accompagnées d'animations *a minima* trimestrielles, permettant de mieux faire connaître les fruits, leur production et le bénéfice de leur consommation sur la santé aux enfants et aux adolescents.

N'hésitez plus, rejoignez le mouvement des élèves qui croquent la vie à pleines dents !!

<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Un-fruit-pour-la-recre-Deposez-vos>

Actualités antigaspi

Le ministre délégué à l'agroalimentaire, Guillaume Garot a lancé le 14 juin 2013 le Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire afin de le diminuer par deux en France d'ici à 2025. Ce pacte se décline en 11 mesures.

Retrouvez-les page suivante.



DANS CE NUMÉRO :

Actualités anti-gaspi	2
Produits de proximité en restauration collective	2
Les classes du goût	3
Résultats appel à projets	3
Métiers de l'agroalimentaire	5

DRAAF
Service régional de l'Alimentation
15 rue Arthur Ranc
86020 POITIERS cedex

Tél. : 05 49 00 11 00
Fax. : 05 49 03 11 57

Courriel : sral.draaf-poitou-charentes@agriculture.gouv.fr

Directeur de publication :
Philippe de GUENIN

Rédacteur :
Fabrice DELIGNE

Conception :
DRAAF Poitou-Charentes



Les 11 mesures antigaspi :

1. Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage.
2. Une journée nationale de lutte contre le gaspillage, d'un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et d'une labellisation de ces pratiques.
3. Des formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières.
4. Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective.
5. Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire.
6. La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets.
7. La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises.
8. Le remplacement systématique de la mention DLUO par la mention « À consommer de préférence avant... ».
9. Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage.
10. Une nouvelle version du site dédié www.gaspillagealimentaire.fr.
11. L'expérimentation sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique : [EQosphère](http://EQosphere.com).

Retrouvez les visuels de la campagne de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Campagne-de-sensibilisation-Manger>



La semaine européenne de réduction des déchets se déroulera du 16 au 24 novembre 2013. Vous pouvez inscrire les actions que vous mènerez pendant cette semaine sur le site :

<http://www.ewwr.eu.fr>



Un guide pour aider la restauration collective à moins gaspiller est paru en avril 2013.

Téléchargez ce guide sur le site internet alimentation.gouv.fr

16 octobre 2013 « Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire ». Vous pouvez déclarer votre engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en inscrivant une action que vous mènerez ce jour sur le site : <http://alimentation.gouv.fr/journee-anti-gaspillage/Manifestation-en-France>. Vous pourrez alors bénéficier du label du ministère en charge de l'agriculture et d'un kit pédagogique.

Produits de proximité en restauration collective.

RésALIS : le réseau pour une alimentation locale innovante et solidaire a été initié par le Conseil Général des Deux-Sèvres et fédère les acteurs de la restauration collective, cuisiniers, producteurs, éleveurs, transformateurs... Plate-forme dédiée aux circuits courts, Résalis favorise la production et la distribution d'aliments de qualité dans les restaurants collectifs des Deux-Sèvres. Pour plus d'informations : <http://www.resalis.com/>

D'autres sites internet facilitent aussi l'usage des produits de proximité en restauration collective, retrouvez les sur notre site :

<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Les-sites-internet-qui-facilitent>

Les classes du goût



Le dispositif est constitué de 8 séances d'1 h 30 mn d'éducation sensorielle qui permettent aux enfants de développer leurs cinq sens, leur mémoire sensorielle et leurs capacités de verbaliser leurs sensations. Les classes du goût sont l'occasion de développer de nombreux échanges entre les élèves et le professeur autour du thème de l'alimentation.

Le dispositif a été testé en 2013 dans une classe de CE2 de l'école Paul-Bert d'Angoulême. Coralie TORRIANI, référente classe du goût dans la région a présenté cette expérience lors du comité régional de l'alimentation du 3 juillet 2013.

Voici quelques bons mots qu'elle a partagés avec l'assistance :

Yann : « avec la vue, parfois on se trompe mais aussi avec les yeux, des fois on déguste mieux... »



Sari : « j'ai appris pourquoi quand j'aime pas un aliment et que je me bouche le nez pour le manger ça passe mieux... »

Rose : « quand je rentre à la maison et que je parle de ce que j'ai fait, j'ai appris des choses à mes parents qu'ils ne savaient pas... »

Abel : « on déguste avec les 5 sens, ce n'est pas que la vue qui aide à déguster... »

A présent la DRAAF souhaite diffuser cette expérience à toute la région Poitou-Charentes en formant des accompagnateurs au programme des classes du goût et en mettant à leur disposition une maquette pédagogique.



Acteurs de l'éducation, si vous êtes intéressés pour être formés aux classes du goût, faites vous connaître auprès de fabrice.deligne@agriculture.gouv.fr

Retrouvez l'article sur le site internet de la DRAAF : <http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/La-classe-du-gout-et-sa-maquette>

Les résultats de l'appel à projets du plan régional de l'alimentation 2013 ont été présentés lors du comité régional du 3 juillet. Huit actions ont été retenues :

◆ **Les Arts de faire culinaires au collège Marguerite de Valois** à Angoulême est un projet d'établissement sur l'alimentation qui concernera l'ensemble des niveaux scolaires. Différentes actions seront menées, notamment des visites d'exploitations et de lieux de distribution, l'organisation de moments de convivialité et la réalisation de cours de cuisine pour les cinquièmes. Les effets de l'action sur les représentations relatives aux aliments des collégiens et de leurs familles, ainsi que sur l'évolution de leur comportement de consommation dans un univers marchand, valorisant surtout des marques de plats cuisinés ou de produits plaisir, seront évalués dans le cadre de la recherche doctorale d'Emilie Orliange, étudiante à l'université de Poitiers.

◆ **Le projet de restauration responsable du LP2I** (Lycée Pilote Innovant International) vise à diminuer les gaspillages alimentaires, à développer l'approvisionnement local du restaurant scolaire et à informer les élèves pour qu'ils développent un comportement responsable vis-à-vis de l'alimentation.

Afin de sensibiliser et de modifier le comportement des jeunes convives, des informations pratiques sur les déchets produits au restaurant scolaire leurs seront transmises.

De même, des ateliers pédagogiques sur des thèmes alimentaires variés (comprendre les inégalités économiques et sociales liées à l'alimentation ; comprendre les mécanismes de fixation des prix alimentaires ; connaître les différents acteurs de l'économie ; l'actualité économique...) seront réalisés. Enfin l'approvisionnement de proximité et de qualité favorisant les fournisseurs de l'économie locale sera développé.

◆ **Le projet du lycée professionnel le Dolmen à Poitiers**, a pour objectif d'améliorer la consommation du déjeuner pris au restaurant scolaire pour diminuer le grignotage entre les repas. Une étude sera réalisée par et auprès des élèves du lycée sur les motivations des jeunes à consommer ou non le repas du restaurant scolaire. A l'issue de cette étude, les élèves réaliseront des préconisations dans l'objectif d'en améliorer la consommation.

◆ **Le Graine** (Groupe Régional d'Alimentation et d'Initiation à la Nature et à l'Environnement) Poitou-Charentes poursuivra en 2013 l'action initiée en 2012 afin de finaliser et de mettre à disposition des outils et un réseau d'animateurs pour l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce projet vise à outiller les associations à l'environnement pour intervenir sur la gaspillage alimentaire en restauration scolaire en Poitou-Charentes. L'ensemble des ressources pédagogiques seront réunies dans une mallette dématérialisée.

◆ **Pour la troisième année, la DRAAF soutient le programme UNITERRES porté par ANDES.** UNITERRES a pour objectif de mettre en place une coopération en circuits courts entre les structures d'aide alimentaire et l'agriculture locale. Il s'agit d'un projet de solidarité dont le but est à la fois de rendre accessibles des produits frais de qualité aux personnes en situation de précarité, de participer au développement de l'agriculture locale, tout en renforçant les liens entre producteurs et consommateurs.

Le programme UNITERRES vise à améliorer l'alimentation des ménages précaires sur les plans quantitatifs et qualitatifs, tout en offrant à des agriculteurs fragilisés les moyens et le temps de pérenniser leur exploitation. Facteur de lien social et d'utilisation durable des ressources naturelles, ce dispositif améliore la connaissance du travail des agriculteurs et renforce l'information des consommateurs en matière de nutrition. Début 2013, 35 semaines d'approvisionnement régulier avaient été assurées auprès de 6 épiceries solidaires et 2 000 bénéficiaires. Douze petits producteurs fragilisés ont participé au programme et ont ainsi pu maintenir leur activité et réaliser des investissements nécessaires.



◆ **« Le panier dans l'assiette » : un Concours de cuisine est organisé dans 8 établissements pénitentiaires** des régions Aquitaine, Limousin et Poitou-Charentes, dans le cadre du dispositif de formation professionnelle des personnes détenues. Les concurrents devront mettre en œuvre les deux recettes lauréates sélectionnées lors du concours de recettes organisé en 2012 dans les quartiers femmes des centres de détention de l'inter région, « Pain perdu de mon enfance » et « Mojettes et jambon cru ». Les plats préparés seront évalués par un jury composé d'un chef cuisinier de la région et de représentants des services pénitentiaires. Ce concours est l'occasion de communiquer auprès des détenus sur le dispositif de formation dans le domaine alimentaire.



composé d'un chef cuisinier de la région et de représentants des services pénitentiaires. Ce concours est l'occasion de communiquer auprès des détenus sur le dispositif de formation dans le domaine alimentaire.

◆ **Une action pilote d'amélioration de l'offre alimentaire en EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes)** est conduite en partenariat avec le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale), l'ANFH (Association Nationale pour la Formation permanente du personnel Hospitalier) et le CENA (Club Expert Nutrition Alimentation). Début 2013, un programme pilote constitué d'un audit de l'offre alimentaire et de deux jours de formation ont été testés dans 4 EHPAD. Cette action sera complétée par une journée de formation destinée à l'ensemble des établissements, le 19 novembre 2013. Retrouvez le programme de la journée ainsi que le bulletin d'inscription sur notre site internet : <http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Action-Pilote-CNFPT-ANFH-CENA>

NDLR : cette action est menée dans le cadre de la convention de partenariat signée entre le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et le Centre National de la Fonction Publique Territoriale pour concevoir et mettre en commun des dispositifs d'information et de formation dans le domaine de l'alimentation.

◆ **L'ARIA (Association Régionale des Industries Agroalimentaires) Poitou-Charentes** a développé des outils et des actions de **communication sur les métiers et les formations de l'agroalimentaire**. Les rencontres régionales pour l'avenir de l'agroalimentaire qui se sont déroulées fin 2012 et début 2013 ont fait émerger la nécessité de communiquer sur les métiers et les formations agroalimentaires pour faire évoluer l'image de la filière et son attractivité.

Trois films courts ont été créés et sont disponibles sur le site de la DRAAF à l'adresse : <http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Autour-des-metiers-et-des>.

Deux colloques ont été réalisés à l'ENILIA de Surgères et au lycée agricole de Bressuire, auxquels des chefs d'entreprises ou des salariés ont témoigné sur leurs métiers. Les représentants des établissements scolaires et des CIO présents ont été favorablement surpris de découvrir une filière d'avenir pourvoyeuse d'emplois.

Industrie alimentaire...des atouts pour les jeunes diplômés.

En production surtout, mais aussi en vente, en maintenance, en contrôle qualité ou en logistique, l'agroalimentaire, 1er employeur industriel régional, totalise près de 13 000 emplois en Poitou-Charentes (source: INSEE ESANE 2010 retraitement SSP). Dans chacun de ces domaines, les titulaires d'un bac + 2 sont particulièrement recherchés.

La paroles aux jeunes professionnels :



Arnaud, meunier, fabrique la farine de votre pain !!

Arnaud est technicien meunier, dans une minoterie en Deux-Sèvres. Il sélectionne et trie les blés, assure le suivi des moutures, le conditionnement. Ce qu'il apprécie le travail en équipe, et la grande variété de ses tâches.

Son parcours : après un BTS Sciences & Technologie des Aliments option produits Céréalières à l'ENILIA ENSMIC de Surgères(17), Arnaud a suivi une Licence professionnelle Production & Management en Transformation céréalière à l'Université de la Rochelle.

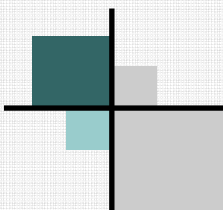
Bouyadhi, veille à la sécurité sanitaire de votre carpaccio...

Bouyadhi est agent de la Direction départementale de la protection des populations des Deux-Sèvres. Elle effectue les contrôles à l'abattoir de Bressuire qui permettent d'assurer la qualité des viandes et ainsi la sécurité du consommateur.



Bouyadhi est fière de veiller à la santé publique.

Son parcours :Titulaire d'un Baccalauréat professionnel bio Industrie de transformation préparé au Campus des Sicaudières à Bressuire, Bouyadhi a poursuivi ses études en BTS Sciences & Technologie des Aliments.



L'agroalimentaire, quelles formations, quels métiers, en Poitou-Charentes ?

		Ouvrier qualifié, en laiterie, abattoir, artisan glacier,	Agent de restauration collective	Opérateur de fabrication	Aromaticien, Responsable qualité	Responsable de production	
		BPA	CAPA	CS	Bac pro	BTS	Licence
17	E.N.I.L.I.A / E.N.S.M.I.C Avenue François Mitterrand – BP 49 17700 SURGERES Tél : 05 46 27 69 00 www.enilia-ensmic.fr	Glacier fabricant	Ouvrier fabrication conditionnement		Bio Industrie Transformation	Qualité Industrie Alimentaire Bio industrie	Conception Production Management Agroalimentaire
		Ouvrier polyvalent fabrication				Sciences Technologies Aliments	
79	L.EG.T.A Jacques Bujault Route de la Roche – BP 13 79500 MELLE Tél : 05 49 27 02 92 www.terres-et-paysages.fr					Analyse Biologiques et biotechnologiques	
79	Campus des Sicaudières Route de Nantes – BP 228 79308 BRESSUIRE Cédex Tél : 05 49 74 22 32 www.sicaudieres.org	Transformations alimentaires	Ouvrier polyvalent de fabrication		Bio Industrie de transformation	Sciences technologies Aliments	
		Transformation des viandes	Ouvrier polyvalent travail industriel des viandes		Laboratoire Contrôle Qualité		
86	L.P.A Poitiers – Kyoto 26 rue de la Fraternité – Saint Eloi 86000 POITIERS Tél : 05 49 36 29 40 www.lycee-kyoto.eu				Restauration collective	Laboratoire Contrôle Qualité	Diététique

