Alimentation durable:

Bien produire, bien manger et bien s'approvisionner pour mettre l'alimentation au cœur du projet

Journée d'information et d'échanges
29 juin 2018, IRTS Montpellier

Programme de la matinée

10h00 - 10h15 Allocution introductive

10h15 - 10h45 *Les différentes dimensions de l'alimentation durable et leur impact sur les territoires*

10h45 - 12h30 Table ronde institutionnelle: *Quelles politiques publiques autour de l'alimentation durable et quels enjeux pour les usagers, les établissements et les systèmes alimentaires?*

12h30 - 14h00 Déjeuner sur place

14h00 - 14h15 Présentation des outils disponibles

14h15 -16h00 : Table ronde acteurs : *Quelles modalités de mise en place et facteurs de succès pour les initiatives innovantes autour de l'alimentation en ESMS?*

16H : Clôture

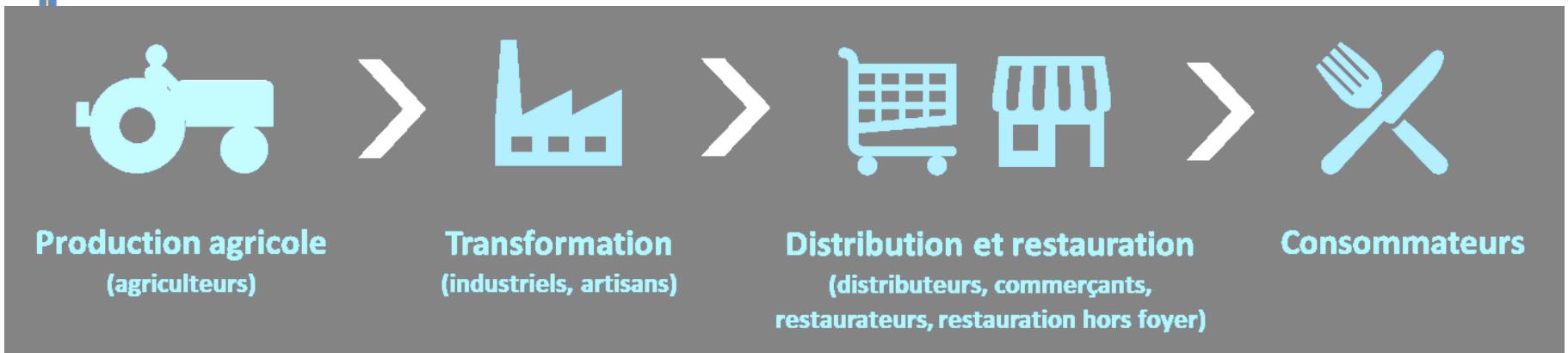
uriopss Occitanie

Les différentes dimensions de l'alimentation durable et leur impact sur les territoires

Angèle Postolle
IFOCAS / REDD

L'alimentation : un système complexe

- Un système alimentaire est « la façon dont les hommes s'organisent pour produire, distribuer et consommer leur nourriture » (Malassis, 1994).
- La complexité de ces systèmes rend leur appréhension délicate, d'autant plus lorsque l'on interroge à la fois leur durabilité environnementale, sociale, économique et nutritionnelle.



I - L'enjeu primordial de l'alimentation et de la conservation des ressources naturelles

Problèmes de durabilité à plusieurs niveaux :

- Environnemental (sols, eau, énergie, climat…)
- Socio-économique (précarité alimentaire, recul de notre agriculture)
- Nutritionnel (malnutrition, obésité…)

➢ Nécessite une remise en question et un renouvellement de nos modes de production **et** de consommation.

Les grands défis de la transition agricole et alimentaire

- Penser et développer des solutions globales à l'échelle des territoires et des filières ;
- Changer les comportements de consommation;
- Identifier et développer les productions agro-écologiques.

II – L'Alimentation durable : c'est quoi?

- *contribue à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes,*
- *culturellement acceptable,*
- *économiquement équitable et accessible, abordable*
- *nutritionnellement sûre, saine et équilibrée*
- *permet d'optimiser les ressources naturelles et humaines*

(FAO, 2010)

Les fonctions de l'alimentation

- Biologique, hédoniste, sociale et culturelle
- Le repas à la française, classé au patrimoine immatériel de l'humanité
- Chaire Unesco « Alimentations du monde »

Zoom sur La fonction sociale de alimentation

- Insertion économique par l'agriculture
- Inclusion sociale et citoyenne
- Lutte contre la malnutrition
- Fonction éducative

III - Vers des produits de qualité ?

Perception de la qualité alimentaire

La qualité, avant tout une construction sociale

Les tendances émergentes de consommation

Alimentation-plaisir ou alimentation-santé ?

(Laisney C., 2012)

Des dynamiques alternatives à visée spécifique

Le développement des (vrais et faux) labels…

Les Signes officiels de la qualité et de l'origine: Le bio

Signe qui identifie un produit agricole, brut ou transformé qui :

✓ respecte les équilibres naturels,

✓ n'utilise pas les produits chimiques de synthèse,

✓ fait l'objet d'une démarche individuelle soumise à déclaration,

✓ est soumis à une procédure de contrôle

Les SIQO : les appellations d'origine

L'AO identifie un produit agricole, brut ou transformé qui :

✓ tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique délimitée,

✓ possède une notoriété dûment établie,

✓ bénéficie de caractéristiques et d'un savoir-faire spécifiques,

✓ fait l'objet de procédures d'agrément et de contrôle

Les SIQO : le label rouge

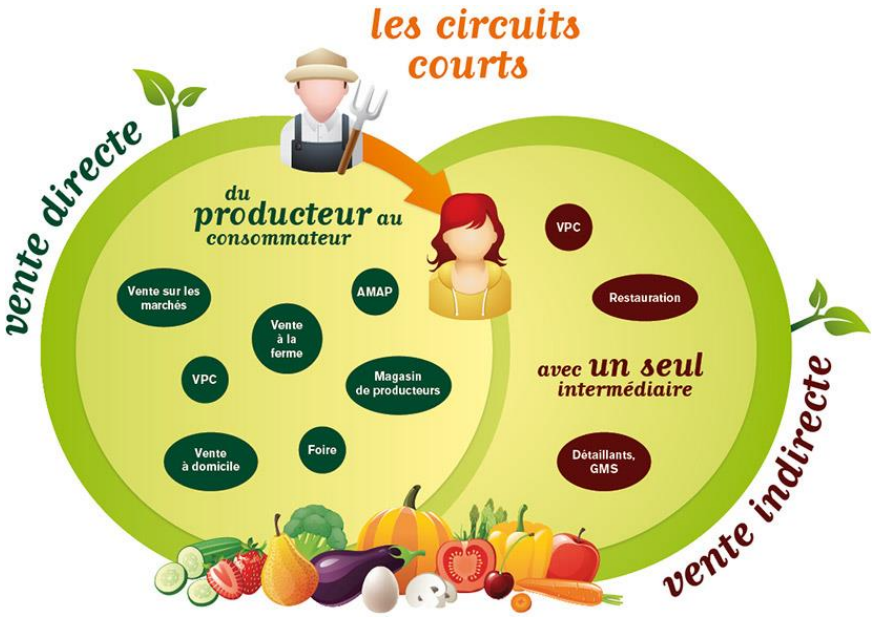
Identifie un produit agricole, brut ou transformé :

- ✓ dont les caractéristiques déterminent un niveau de « qualité supérieure »
- ✓ qui garantit des caractéristiques spécifiques définies dans des Notices Techniques,
- ✓ qui fait l'objet d'une procédure de contrôle.

A ne pas confondre avec…

- Nombreux identifiants ou marques collectives
- Démarches « marketing » pouvant bénéficier d'une certaine notoriété
- Démarches souvent subordonnées à paiement pour les entreprises candidates,
- Cahier des charges variables sans contrôle externe

Les circuits courts



- Identifie non pas des produits mais des modes de coopération entre acteurs à l'échelle d'un territoire visant à réduire le nombre d'intermédiaires et les distances parcourues par le produit

- Garantie basée sur la relation directe avec le producteur /Combinaison possible avec un SIQO

Les défis pour le secteur

- Améliorer la qualité de la restauration collective, pas à pas, avec toutes les parties prenantes ;
- Renforcer des activités de production ou transformation alimentaire durable et répondre à ce marché porteur;
- Transformer l'aide alimentaire d'un outil de lutte contre le gaspillage en un vrai droit à l'alimentation.

Table ronde

Quelles politiques publiques autour de l'alimentation durable et quels enjeux pour les usagers, les établissements et les systèmes alimentaires?

- **Claire Deram**, Cheffe d'unité Politique publique de l'alimentation, DRAAF Occitanie
- **Christiane Chartier**, Pole économie circulaire, ADEME Occitanie
- **Anne-Marie Guiraud**, Responsable du BOP aide alimentaire, DRJSCS Occitanie

- Animation : **Angèle Postolle**, IFOCAS

uriopss Occitanie

Présentation des outils et ressources disponibles pour participer à la transition agricole et alimentaire à partir du secteur social et médico-social en Occitanie

Ressources documentaires rassemblés par l'URIOPSS

Ressources scientifiques

Ressources en terme d'accompagnement

Table ronde

Quelles modalités de mise en place et facteurs de succès pour les initiatives innovantes autour de l'alimentation en ESMS?

- **Bertrand Munich**, directeur CAPDIFE, Croix –rouge insertion
- **Michel Aimonetti**, directeur EHPAD Le Romarin
- **Roselyne Barrot**, directrice ITEP Mont Lozère
- **Jean-Louis Moreno**, chef de production, ESAT Via Europa
- **Eric Pagès**, directeur ESA Via Europe
- **Samuel Hervé**, Directeur Akté services
- **Simon Koulikoff**, chef d'atelier restauration **et les jeunes** du Food Truck d'application « le gout des autres », IME la Pinède
- Animation: **Guillaume Fritschy**, directeur URIOPSS