

Plan régional de l'alimentation Languedoc-Roussillon : Axes stratégiques, objectifs opérationnels et plan d'action

Juin 2014

Développer les circuits alimentaires de proximité	Promouvoir l'éducation des jeunes au « bien manger »	Encourager une restauration collective de qualité	Favoriser l'accès des populations fragiles à une bonne alimentation	Informier le consommateur et valoriser le patrimoine agricole, agroalimentaire et culinaire
<p>Améliorer les connaissances et les diffuser Acquérir des références Assurer une veille réglementaire Mutualiser les outils - mettre en réseau les agents</p> <p>Améliorer l'information et la formation des agriculteurs Élaborer des documents d'information Recenser et développer l'offre de formation en région</p> <p>Structurer le développement des circuits de proximité Favoriser l'émergence et la structuration de démarches collectives Encourager les coopérations multi acteurs pour la mise en place de projets de filières</p> <p>Favoriser l'émergence et le développement de projets Soutenir des politiques alimentaires de territoires</p> <p>Améliorer la communication et l'information Communiquer auprès des consommateurs des producteurs, et des collectivités Renforcer le dialogue avec les services de l'Etat en charge des contrôles</p>	<p>Mettre en synergie les acteurs en éducation en alimentation Identifier les acteurs Créer une culture commune Mutualiser les ressources</p> <p>Renforcer la dynamique régionale autour de l'éducation au goût Produire des supports didactiques et de communication Mettre en place des formations Constituer un réseau de compétences Mettre en place un temps fort annuel Soutenir des projets éducatifs de territoire</p> <p>Promouvoir l'opération 'Fruit pour la récré' Inscrire cette action au cœur du PO, PNNS, Plan sport santé, et du Plan santé à l'École Communiquer sur l'action Inciter et accompagner les collectivités régionales</p> <p>Soutenir des actions éducatives innovantes en direction de publics spécifiques Via l'enseignement agricole et notamment les partenariats lycées agricoles-lycées hôteliers Via l'éducation populaire En direction des jeunes sous PJJ En direction de la petite enfance</p>	<p>Mieux connaître les professionnels locaux et mettre en adéquation offre et demande en produits locaux et/ou sous SIQO Identifier les différents acteurs de la restauration collective Établir un lien entre les fournisseurs et les acheteurs de la restauration collective publique Agir au niveau territorial pour mieux organiser l'offre et diminuer le coût logistique Faire évoluer les pratiques d'achat Diffuser les expériences innovantes</p> <p>Aider les décideurs de la restauration collective à bâtir un projet d'amélioration de la qualité de l'alimentation Améliorer les connaissances sur le fonctionnement de la restauration collective Établir des stratégies au niveau des collectivités territoriales Sensibiliser - former les personnels, gestionnaires et cuisiniers Améliorer la communication et l'information envers le convive Accompagner des projets d'établissements scolaires</p>	<p>Améliorer les connaissances Caractériser les publics concernés Étudier en particulier la couverture territoriale de la distribution d'aide alimentaire Habiler les associations mettant en œuvre l'aide alimentaire</p> <p>Améliorer et diversifier l'offre Renforcer les liens avec la production régionale Encourager les dynamiques de jardins collectifs Encourager le don aux associations caritatives Optimiser l'organisation de la distribution</p> <p>Sensibiliser, informer et accompagner Sensibiliser des publics prioritaires : seniors, bénéficiaires de l'aide alimentaire, personnes incarcérées Favoriser l'émergence de projets participatifs Améliorer par la formation et l'échange les compétences et les pratiques des structures en lien avec ces populations</p>	<p>Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation Renforcer la communication sur les signes officiels de qualité, les produits agricoles et agroalimentaires régionaux Créer des outils éducatifs et d'information</p> <p>Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire régional Améliorer les connaissances sur le patrimoine régional Encourager les événements (journées du patrimoine), les coopérations et dynamiques territoriales (sites du goût)</p> <div data-bbox="1854 715 2123 976" data-label="Image"> </div> <p>Bien manger c'est l'affaire de tous! Programme National pour l'Alimentation</p>

Soutenir la production d'aliments de qualité et la consommation responsable

Produire autrement
Structurer les filières (Plan bio, SIQO) / Encourager l'agro-écologie / Réduire l'usage des pesticides (plan Ecophyto) / Renforcer l'accompagnement technique des producteurs et des entreprises

Consommer responsable
Encourager la consommation de produits de qualité, notamment en restauration hors domicile / Inciter à une consommation de saison et de proximité

Lutter contre le gaspillage alimentaire
Améliorer les connaissances / Soutenir des actions collectives innovantes / Sensibiliser le grand public