

**Nom de la structure**

Fédération Régionale des Industries Agro-Alimentaires (FRIAA)

**Nature (association, chambre consulaire.....) :**

Association loi 1901

**Personne contact :**

Olivier Lefebvre

**Courriel (privilégier les adresses non nominative ex : contact @.....) :**[olivier.lefebvre@friaapaca.com](mailto:olivier.lefebvre@friaapaca.com)**Numéro de téléphone :**

04 90 31 55 19

**Territoire couvert par la structure :**

Région PACA

**Type d'appuis pouvant être apportés (connaissance de l'offre + préciser la filière) Diagnostic de territoire****Connaissance de l'offre :**

Légumes :	Agriculture conventionnelle	<input type="checkbox"/>	Agriculture Biologique	<input type="checkbox"/>
Fruits :	Agriculture conventionnelle	<input type="checkbox"/>	Agriculture Biologique	<input type="checkbox"/>
Viandes bovine, porcine, ovine et volailles :	Agriculture conventionnelle	<input type="checkbox"/>	Agriculture Biologique	<input type="checkbox"/>
Produits laitiers :	Agriculture conventionnelle	<input type="checkbox"/>	Agriculture Biologique	<input type="checkbox"/>
Produits transformés :	Agriculture conventionnelle	X	Agriculture Biologique	X
Autres (préciser) :				

**Diagnostic de territoire :**

La présence de produits agroalimentaires, ne serait-ce que pour les produits de base (farine, sucre, etc..), est incontournable en restauration collective. Assurer une restauration complète avec des circuits courts locaux bannirait des produits français de certaines régions (*plus de betteraves dans le sud de la France et plus d'huile d'olive dans le Nord de la France*), retirerait de la variété dans les menus (*des choux, des carottes et des pommes de terre en hiver*) et serait préjudiciable pour l'éducation alimentaire des enfants, dont l'horizon ne peut s'arrêter à quelques kilomètres.

**Exemples d'actions /travaux réalisés :**

- La plateforme [www.offre-alimentaire-paca.fr](http://www.offre-alimentaire-paca.fr), créée par la FRIAA, est devenue l'annuaire de référence des acteurs régionaux de l'offre alimentaire en produits transformés dédiés à la restauration, notamment à la restauration collective. Près de 100 entreprises de la région PACA y sont référencées, notamment celles qui proposent des produits biologiques (*environ 25% d'entre elles*).

- Pour aider les acteurs régionaux de la restauration à identifier des fournisseurs de proximité et à sélectionner des produits transformés en région PACA, la FRIAA mène pour elles des opérations

sur mesure de sourcing et/ou de mise en relation.

- Le 22 septembre 2015, en partenariat avec l'association GECO Food Service, la FRIAA a mis en avant auprès de la Presse Grand Public, la capacité des industriels de l'agroalimentaire à participer à la construction de "circuits courts", notamment pour répondre à l'objectif du gouvernement d'approvisionner la restauration collective par des produits "de proximité" à hauteur de 40%. Ci-dessous des cas pratiques d'approvisionnement en restauration scolaire à partir de menus en Paca :

Menu Printemps		Menu Automne	
Salade de tomates	Producteur, artisan ou industriel en local	Carottes râpées vinaigrette	Producteur, artisan ou industriel
Rôti de porc aux olives	Industriel en local	Filet de poisson aux herbes	Industriel
Coquillettes (Bio)	Industriel en local ou national	Riste d'aubergine	Industriel en local
Fromage de chèvre	Producteur, artisan ou industriel	Yaourt	Industriel en local ou national
Abricots	Producteur, artisan	Navette briochée	Industriel en local

  

Menu Hiver	
Salade de mesclun aux champignons	Industriel en local ou national
Tomates farcies	Industriel en local ou national
Riz	Industriel en local ou national
Faisselle	Industriel en local ou national
Compote pomme / cassis	Industriel en local

  

**Industrie Agroalimentaire en région PACA :**

- 1.836 usines
- 13.066 salariés



Liens utiles : (ex site internet...)

- <http://www.offre-alimentaire-paca.fr/>