

Nutrition Méditerranéenne en Provence



aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
BOUCHES-DU-RHÔNE



Dans les années 90, le consommateur devient plus exigeant quant à sa nourriture:

- ✓ Goût
- ✓ Sécurité alimentaire (crise de la vache folle)
- ✓ Respect de l'environnement
- ✓ Et plus récemment nutrition et santé





1996 mise en place de INVAMP

- ✓ Financement des thèses
- ✓ Travaux de recherche (radicaux libres)
- ✓ Travaux d'optimisation des assemblages
- ✓ Mise en place d'un Conseil scientifique pathologie tumorale
- ✓ Coordination des travaux M.Meroni

1998 Dépôt de la marque Nutrition
Méditerranéenne en Provence auprès de l'INPI.

Marque de la Chambre d'Agriculture des
Bouches du Rhône.



Un concept innovant :

- ✓ respect de l'environnement
- ✓ Qualité gustative
 - Choix de variétés
 - Itinéraires techniques
 - Validation des produits
- ✓ Qualité nutritionnelle

Pour la qualité nutritionnelle :

✓ Travaux de recherche

- mise en place d'essai sur différentes variétés
- analyses sur les micro nutriments
- mise en place d'indices antioxydants

✓ Normes analytiques

- dosage micro nutriments
- composés phénoliques totaux

Les liens entre agriculture – alimentation – santé

- ✓ Constat de l’OMS : moins de maladies cardiovasculaires, de cancers, d’obésités, de diabète, d’ostéoporose pour les populations des bords de la méditerranée que pour celles des pays du nord.



Les effets bénéfiques de la nourriture méditerranéenne ne proviennent pas du bon équilibre de l’apport énergétique mais des composés non énergétiques.

Diversité + équilibre + micro
nutriments

Composants énergétiques

Protéines

Lipides

Glucides



Composants non énergétiques

Minéraux

Oligo-éléments

Autres
micronutiments

Vitamines

Flavanoïdes

Composés soufrés

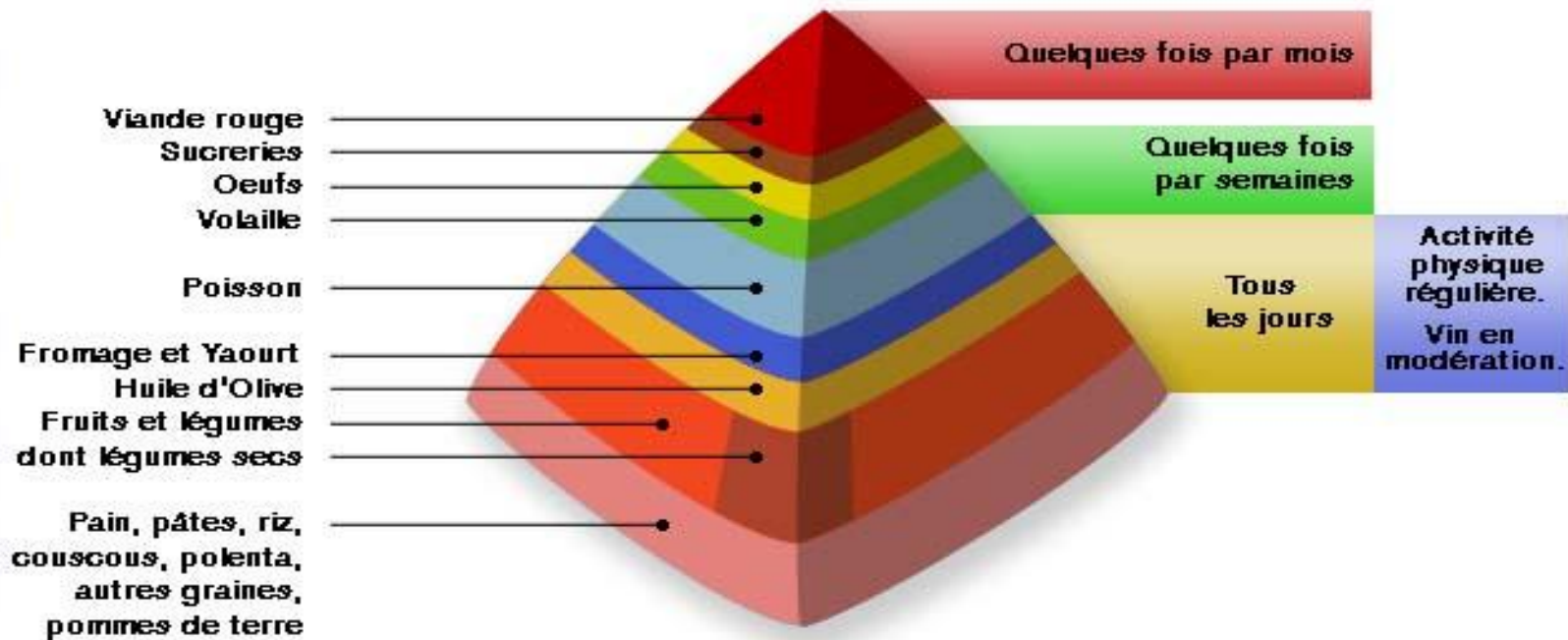
.../...

Le secret de l'alimentation méditerranéenne :

Il ressort d'après certaines études que parmi les micronutriments certains polyphénols pourraient jouer un rôle protecteur et préventif dans plusieurs maladies dont un des dénominateurs communs est la manifestation d'une agression oxydative.



La pyramide alimentaire du régime méditerranéen



Accompagnement des producteurs dans une démarche de progrès

- ✓ Mise en place de commissions par filières
- ✓ Sensibilisation des producteurs
- ✓ Rédactions de cahiers des charges par produit
- ✓ Validation technique et scientifique des Cahiers des charges
- ✓ Maîtrise interne des producteurs (CA13)
- ✓ Intervention d'un organisme certificateur



Les cahiers des charges filières sont rédigés avec :

- ✓ Un optimum des connaissances techniques
- ✓ Une préférence pour les mesures prophylactiques
- ✓ des méthodes de lutttes biologiques avec une restrictions des produits de synthèse.
- ✓ une identification et une évaluation des risques

L'exemple du vin

Stratégie expérimentale optimisée

Intérêt des polyphénols du vin

Optimisation de l'extraction des composés phénoliques du raisin

Nutrition Méditerranéenne en Provence



Agriculture

CDC

- Respect environnement
- Qualité gustative
- Qualité nutritionnelle

Produits moins purifiés

Agro-alimentaires

Pour la Chambre d'agriculture 13 le principe de manger bien, manger bon et plus que jamais une de ses priorités.

✓ 2006 : Distribution de pommes dans les collèges 2007

Site Internet : www.agri13.fr

✓ 2007 à aujourd'hui : Goûter au 13

✓ 2008 : Jeux « Manger bien Manger bon » à l'attention des plus jeunes



Le jeu de l'oie

Manger bien Manger bon!

Choisis ton
Personnage :



Grognon l'ognon Yabon le melon Tomate l'acrobate Fraiche la pêche Yves l'Olive Louise la cerise

Le jeu de l'oie

Manger bien Manger bon!



Question

Peut-on manger 3 pommes
par jour sans danger ?



VRAI

FAUX



Lancer les dés

www.agri13.fr

CHAMBRE
D'AGRICULTURE
BOUCHES-DU-RHÔNE



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
BOUCHES-DU-RHÔNE

La solution d'approvisionnement des collectivités en fruits et légumes de saison, de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône.

- Distribution dans les collèges et lycées des fruits et légumes frais, de saison et de qualité.

20 à 25 producteurs du département:

Éleveur, maraîchers, arboriculteurs, 2 coopératives...

43 collèges ont été livrés au cours de l'année (en moyenne, 25 collège par semaine)

8 lycées ont été livrés entre février et juin, ainsi qu'un centre de loisirs

2 personnes à temps plein

(animation, contrôle, agréage,

comptabilité, communication ...)



Merci de votre écoute



MEDITERRANEENNE
en Provence

www.nutritionprovence.com

