

Communauté d'agglomération du Gard rhodanien

PAT du Gard rhodanien

Date de la dernière actualisation : 13/05/2026



- › PAT labellisé par le MAA : Labellisation Niveau 1
- › Date de labellisation : 2026

Territoire

Caractéristiques et enjeux du territoire

Occitanie

Gard

Le territoire du Gard rhodanien se caractérise par une forte dominante viticole, aujourd'hui fragilisée par la crise du secteur. Cela pose un enjeu de résilience économique et de diversification agricole, renforcé par un vieillissement des exploitants et un renouvellement insuffisant, nécessitant un accompagnement à la transmission.

La progression des friches agricoles et la pression foncière en périphérie urbaine soulignent un enjeu majeur de préservation des terres nourricières. Par ailleurs, la spécialisation technique des exploitations limite les possibilités de diversification, notamment vers des cultures à fort potentiel local comme le maraîchage, aujourd'hui peu développé malgré des conditions agronomiques favorables dans les vallées.

L'accès à la ressource en eau constitue un enjeu structurant, à la fois pour l'alimentation en eau potable et pour l'irrigation agricole, dans un contexte de sécheresses accrues et de tension sur les captages.

Les pratiques agricoles soulèvent également des enjeux environnementaux et sanitaires, impliquant une transition vers des modes de production plus durables (agroécologie, agriculture biologique), favorables à la santé des habitants et à la préservation des ressources.

Du côté de la consommation, le territoire fait face à un enjeu de juste rémunération des agriculteurs, dans un contexte où la part de la valeur leur revenant reste faible. Le développement des circuits courts apparaît comme un levier, d'autant plus que la part de l'alimentation issue de la vente directe demeure limitée.

Les modes d'approvisionnement ont également un impact environnemental, notamment en matière de gestion des déchets. La réduction des produits ultra-transformés et des emballages constitue un enjeu à la fois sanitaire et écologique.

La restauration collective est confrontée à des contraintes structurelles, avec une cuisine centrale à capacité maximale (1100 repas/jours toute l'année) et des équipements inadaptés à la transformation de produits bruts, limitant l'ancrage territorial de l'approvisionnement.

Enfin, le territoire est marqué par des situations importantes de précarité alimentaire, en particulier dans les quartiers prioritaires des villes de Bagnols-sur-Cèze et Pont-Saint-Esprit. Ces inégalités s'accompagnent de forts enjeux de santé publique, avec une progression des maladies chroniques liées à l'alimentation (diabète, obésité, maladies cardiovasculaires).

Le vieillissement de la population constitue également un enjeu, notamment pour les personnes âgées vivant à domicile, exposées à l'isolement et à des risques de dénutrition, nécessitant des actions spécifiques en matière d'accès à une alimentation de qualité et de lien social.

Chiffres clés du territoire



Contexte

75 467 habitants
44 communes
119,14 habitants/km²
633,44km² de communes
468,99 ha artificialisés



Caractéristiques socio-économiques

11,57% de chômage
22 100€ de revenu médian



Lutte contre la précarité alimentaire

6 association(s) luttant contre la précarité alimentaire
0,09 associations par 10 km²
0,08 associations par 1000 habitants



Organisation de l'espace agricole

16 137,29 hectares de SAU
25,48% de SAU
dont 20,91% de SAU en bio
dont 1,63% de légumineuses
dont 1,87% de prairies permanentes



Structures agricoles

814 exploitations

169 exploitations en bio



Enjeux environnementaux liés à l'agriculture

Taux de produits phytopharmaceutiques inférieur à 0,01 ug par litre d'eau

Taux de nitrates entre 25 mg et 40 mg par litre d'eau

2 277 046,99m³ d'eau utilisés pour l'irrigation

en hausse de 66,89% depuis 5 ans

64,69 de haie/ha de SAU



Distribution

97 enseignes de distribution

dont 18 GMS (moyennes et grandes surfaces)



Transformation

723 emplois dans la transformation

+37,19% des emplois dans la transformation depuis 5 ans



Restauration collective

37 restaurants collectifs sur le territoire inscrits sur ma cantine
dont 10 restaurants collectifs qui ont fait leur télédéclaration sur ma cantine

Gouvernance

Porteurs du projet

› Communauté d'agglomération du Gard rhodanien (Intercommunalité)

Nom de l'instance de décision

COPIL PAT Gard rhodanien

Partenaires de l'instance de décision

Collectivités territoriales, État

- › DRAAF Occitanie
- › Département du Gard
- › GAL des Cévennes au Rhône
- › DDETS
- › DREETS

Acteurs de la production agricole dont foncier

- › GDA de Bagnols-sur-Cèze
- › SAFER
- › Chambre d'agriculture

Acteurs de la restauration collective

- › Cuisine centrale du Gard rhodanien
- › Un Plus Bio

Acteurs de la santé

- › ARS
- › CPAM
- › MSA Languedoc

Autres

- › CODEV du Gard rhodanien
- › CCI
- › CMA
- › ADEME

Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

Acteurs de la production agricole dont foncier

- › Terre de liens
- › FD CIVAM

Représentants des consommateurs

- › De la terre à l'assiette
- › UFC Que choisir

Acteurs de la santé

- › AFD - Association des Diabétiques du Gard
- › Diététicienne
- › Maison Sport & Santé du Gard rhodanien

Acteurs du social

- › Maison des Alternatives Solidaires (La MAS)
- › Secours Catholique
- › La Mission Locale
- › RIPOSTE
- › Mosaique en Cèze
- › Le Passe Muraille

Acteurs environnementaux

- › Gard O Climat
- › Générations Futures

Les objectifs stratégiques du projet

Le pré diagnostic réalisé au cours du 2^e semestre 2025 a permis de dresser un état des lieux partagé du système alimentaire du territoire et d'identifier les principaux enjeux. Sur cette base, le comité de pilotage de lancement a validé trois axes prioritaires d'intervention pour le territoire :

- Soutenir les agriculteurs et structurer l'économie alimentaire locale, • Préserver la santé des habitants et favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous, • Promouvoir l'identité gastronomique et l'attractivité du territoire.

Afin de décliner ces orientations de manière opérationnelle et concertée, quatre groupes de travail thématiques ont été constitués :

- Restauration collective, éducation alimentaire, nutrition et santé, jeunesse, • Justice sociale et accès à l'alimentation, sensibilisation alimentaire, autonomie alimentaire, • Économie, culture et patrimoine, gastronomie et attractivité, • Agriculture, foncier et environnement.

Ces travaux ont permis d'affiner les enjeux, de croiser les expertises locales et de faire émerger des priorités partagées, conduisant à la définition des objectifs stratégiques suivants :

Axe 1 : Soutenir les agriculteurs et structurer l'économie alimentaire locale

- Soutenir une agriculture locale durable, diversifiée et résiliente

Accompagner l'installation et la transmission des exploitations, encourager la diversification des productions et soutenir des pratiques agricoles durables adaptées aux enjeux climatiques et de ressource en eau.

- Structurer des filières alimentaires locales et relocaliser l'alimentation

Développer les circuits courts, renforcer les débouchés locaux (notamment en restauration collective) et structurer l'économie alimentaire territoriale.

Axe 2 : Préserver la santé des habitants et favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous

- Garantir l'accès de tous à une alimentation saine, durable et choisie

Réduire les inégalités d'accès à l'alimentation, développer des dispositifs inclusifs et favoriser l'autonomie alimentaire des habitants.

- Promouvoir la santé et développer une culture du « bien manger »

Renforcer l'éducation à l'alimentation, prévenir les maladies liées à la nutrition et encourager des pratiques alimentaires favorables à la santé.

Axe 3 : Promouvoir l'identité gastronomique et l'attractivité du territoire

- Valoriser l'identité alimentaire et gastronomique du territoire

Mettre en valeur les produits, les savoir-faire et le patrimoine local, et développer l'attractivité du territoire à travers des actions de découverte, de valorisation et d'expériences autour de l'alimentation.

- Identifier et promouvoir un produit ou un plat emblématique du territoire

Faire émerger un produit ou un plat emblématique du Gard rhodanien afin de créer un repère identitaire, en lien avec les productions locales et les traditions culinaires.

Évaluation

Coopération

Coopération inter-PAT

Non

Coopération interterritoriale

Non

Moyens financiers et humains

Dispositifs financiers mobilisés

- › Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et ses déclinaisons régionales

Moyens humains

1.1 ETP

Coopération interterritoriale

Contact

Christèle Dominguez

04 66 79 01 02

c.dominguez@gardrhodanien.fr

Développement Economique

Chargée de mission PAT

1717 route d'Avignon

30200 Bagnols-sur-Cèze

Détail des sources

[Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.](#)