

DIAGNOSTIC PARTAGÉ 2022 DE L'ALIMENTATION ET DE L'AGRICULTURE

Synthèse et compléments

Si@val
Communauté
d'agglomération du Sud-Est
Toulousain



**Projet
Alimentaire
Territorial**

p.3

CONTEXTE



p.4

**MÉTHODOLOGIE
DU DIAGNOSTIC**

p.5-9

**PRINCIPAUX CONSTATS
ISSUS DE LA PHASE DE
CONCERTATION**



p.11-22

**ÉLÉMENTS DE CONNAISSANCE
SUR L'ALIMENTATION ET
L'AGRICULTURE**

p.23

**PRINCIPAUX
ENJEUX PARTAGÉS**



p.24-25

**LE RÉSEAU DES ACTEURS
DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION**

*Retrouvez les fruits et légumes
de saison page 26 !*



Ce document est une synthèse du diagnostic réalisé d'octobre 2020 à juin 2021 dans le cadre de l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial, enrichie de données actualisées collectées depuis par plusieurs études*.

** Diagnostic des flux Ceresco, 2022 / Diagnostic agricole de la Chambre d'Agriculture Haute-Garonne, 2022 / Rapport d'analyse du marché foncier, SAFER et Chambre d'Agriculture Haute-Garonne, 2022 / Carte Adonis d'utilisation des pesticides en France, Solagro, 2022 / Baromètre santé de l'INPES, 2017 / Atlas agricole...*

Contexte

Issus de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) visent à relocaliser l'alimentation et à engager la transition agroécologique au sein des territoires, en mobilisant l'ensemble des acteurs du système alimentaire.

Le Sicoval s'est engagé en 2020 dans la mise en place d'un PAT dans la perspective, à long terme, d'offrir une alimentation saine et locale à tous les habitants du territoire au travers d'un modèle agricole et alimentaire équitable, plus durable et plus responsable.



Nous sommes confrontés à une crise écologique et sociale sans précédent, avec des aléas climatiques qui mettent en péril nos cultures, de plus en plus de personnes en situation de précarité, dans un contexte d'instabilité économique et géopolitique mondiale qui révèle nos vulnérabilités.

Le Sicoval est un territoire spécifique, riche d'acteurs et d'initiatives qui innove chaque jour et nous montrent la voie à suivre pour relever les nombreux défis : assurer une alimentation saine et durable accessible à tous, installer des agriculteurs, engager la transition agroécologique pour préserver nos ressources, recréer du lien entre consommateurs et agriculteurs, et relocaliser notre alimentation afin de garantir notre résilience.

Pascal Chicot, Vice-président en charge de la biodiversité, la transition énergétique et le projet alimentaire territorial

LES TROIS PHASES D'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL :



Diagnostic partagé de l'offre agricole, des besoins alimentaires et des enjeux socio-économiques et environnementaux



Définition d'une **stratégie alimentaire et agricole**



Élaboration d'un **plan d'action**, mise en œuvre et suivi

LE DIAGNOSTIC EST DONC UNE PHASE INCONTOURNABLE QUI PERMET :



D'améliorer la connaissance du territoire, de ses forces et ses faiblesses



D'identifier les acteurs et de mettre en lumière les **initiatives locales**



De construire une vision partagée des enjeux entre les acteurs du territoire afin de les mobiliser autour d'un projet commun

Méthodologie du diagnostic

LE DIAGNOSTIC S'EST CONSTRUIT AUTOUR DE 7 AXES :



Économie alimentaire



Agriculture



Aménagement et foncier agricole



Climat et environnement



Patrimoine alimentaire, touristique et culturel



Santé et nutrition



Cohésion sociale et solidarité

ET SELON 4 ÉTAPES DE CONCERTATION :



Une enquête sur les pratiques alimentaires auprès des habitants



Des ateliers thématiques de co-construction sur les enjeux du territoire



Des ateliers auprès des élus du territoire et des professionnels de la restauration collective



Des entretiens auprès d'agriculteurs, de transformateurs et de distributeurs



Les principaux constats issus de la phase de concertation



LES PRATIQUES ALIMENTAIRES DES HABITANTS



563

habitants interrogés
(enquête en ligne)



LIEUX PRIVILÉGIÉS POUR LES COURSES ALIMENTAIRES, EN TERMES DE FRÉQUENTATION :

1^{er}
supermarchés

2^e
marchés de plein-vent

3^e
commerces de bouche et magasins spécialisés



77 %
cuisinent très souvent



Pourquoi je ne cuisine pas ?
Manque de temps, manque de connaissances, je n'aime pas ça !

90 % consomment des produits issus d'une agriculture biologique ou raisonnée

81 % consomment des produits locaux

CLASSEMENT DES MOTIVATIONS POUR L'ACHAT DE PRODUITS LOCAUX



1^{er}

Soutien à l'économie locale

2^e

Qualité et goût des produits

3^e

Saisonnalité

4^e

Réduction des distances de transports

5^e

Santé et lien de proximité avec le producteur

FREINS À L'ACHAT DE PRODUITS BIO ET LOCAUX



- > Indisponibilité des produits sur les lieux d'achats habituels ou lieux trop éloignés du domicile/lieu de travail
- > Manque de connaissance des producteurs existants
- > Prix trop élevés

88 %

déclarent vouloir augmenter leur consommation de produits locaux

QUELQUES ENJEUX ET BESOINS DU TERRITOIRE SELON LES ÉLUS

32 ÉLUS

représentant **17 communes** réunis lors d'un atelier de co-construction

« Accessibilité des personnes en précarité à des produits de qualité, bio »

« Développement d'outils de transformation »

« Création de zones maraîchères en mobilisant du foncier »

« Des produits locaux et durables dans la restauration collective »

« Diminution de la consommation de produits carnés »

« Éducation des enfants à l'alimentation »



Restauration scolaire :

tarifs solidaires, approvisionnement bio et local, gaspillage alimentaire



Éducation et sensibilisation :

ateliers (jardinage, compostage, cuisine), évènements, communication



Cohésion et solidarité :

paniers à prix réduit avec les structures sociales, épiceries solidaires, récupération et distribution des invendus

LEVIERS D'ACTION À DISPOSITION DES COMMUNES :

Circuits-courts :

accompagnement des initiatives citoyennes (AMAP, groupement d'achats), points relais, qualité sur les marchés de plein-vent, communication



Agriculture : préemption du foncier, outils d'urbanisme, installation d'agriculteurs, lieu-test, jardins partagés



Des pistes d'action déjà mobilisées par certaines communes et en projet pour d'autres

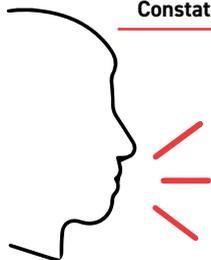
LES BESOINS ET ATTENTES DES PROFESSIONNELS

21



ENTRETIENS D'AGRICULTEURS, ARTISANS-TRANSFORMATEURS ET DISTRIBUTEURS

Constats partagés par les agriculteurs :



▫ **Pression foncière**
liée à l'urbanisation

▫ **Augmentation des**
aléas climatiques

▫ **Concurrence** avec les
produits à bas coûts et
fluctuation des prix de vente
liée aux cours mondiaux

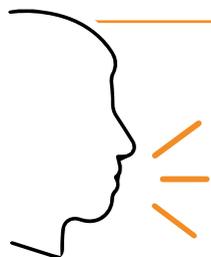
▫ **Envie de récréer du lien**
avec les consommateurs

▫ **Utilisation massive**
d'**antibiotiques** dans les élevages
standards, majoritairement
consommés sur le territoire

▫ **Risques liés au**
changement de
pratiques agricoles

▫ Des besoins pour **valoriser localement** la
production :
- accompagnement pour développer de
nouvelles compétences et aides aux
investissements matériels,
- consommateurs prêts à payer le juste prix,
- optimisation des circuits-courts pour que
l'activité soit moins chronophage

Les besoins des artisans-transformateurs et distributeurs



▫ Des **produits disponibles**
en quantité, en diversité
et en qualité

▫ Mieux organiser
la **logistique des**
circuits courts

▫ Faciliter l'**identification** et
la **mise en relation** avec les
producteurs locaux, éviter
la démultiplication des
fournisseurs

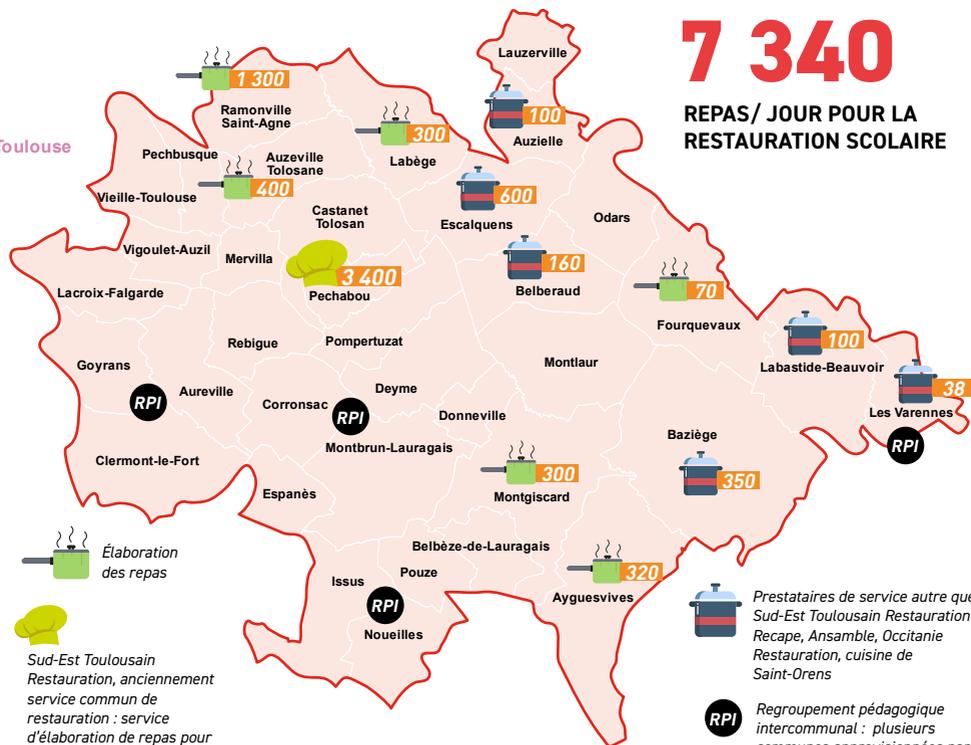
▫ **Fiabilité** et capacité
d'**engagement** des
producteurs dans la
quantité, la qualité
et la régularité de
l'approvisionnement

LA RESTAURATION COLLECTIVE

7 340

REPAS/ JOUR POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Toulouse



Prestataires de service autre que Sud-Est Toulousain Restauration : Recape, Ansamble, Occitanie Restauration, cuisine de Saint-Orens

RPI *Régroupement pédagogique intercommunal : plusieurs communes approvisionnées par Sud-Est Toulousain Restauration*



Restauration en 2021, c'est :

19 % en moyenne de produits bio

11,4 % de produits labellisés (IGP, AOP, label rouge...)

1 menu végétarien par semaine

2 communes qui n'utilisent plus de barquettes plastiques

24 communes adhérentes, dont **17** communes du Sicoval

Freins à une alimentation locale, de qualité et diversifiée dans la restauration scolaire :



- Prix suffisamment rémunérateurs pour les producteurs locaux trop élevés pour les acteurs de la restauration
- Marchés publics : mise en concurrence obligatoire sans critère faisant référence au local, difficultés de répondre aux cahiers des charges pour les agriculteurs
- Sourcing de producteurs locaux
- Logistique : organisation des livraisons, stockage, normes (sanitaires, températures...)
- Équipements des restaurants scolaires pas toujours adaptés à la cuisine des produits bruts, nécessité d'une première transformation
- Éducation des enfants à l'alimentation



Éléments de connaissance sur l'alimentation et l'agriculture





ÉCONOMIE ALIMENTAIRE



DÉPENSES DES MÉNAGES

Dépenses consacrées à l'alimentation des ménages en France (par rapport aux dépenses de consommations courantes) :



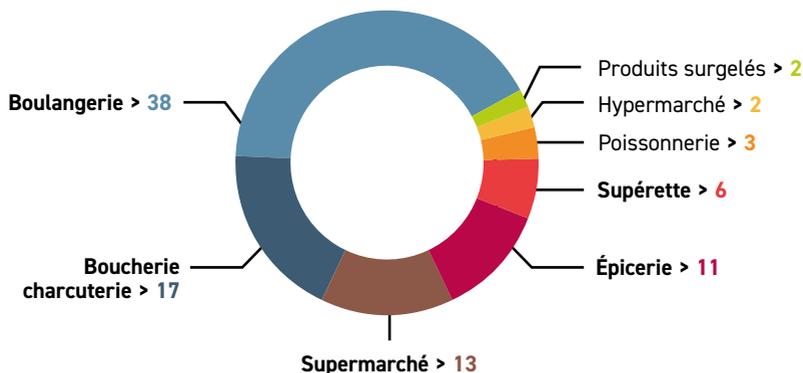
Budget annuel moyen des ménages du Sicoval dédié à l'alimentation en 2019 :

6 904 €/an soit **50,2 % du budget annuel**

84 % des dépenses de consommation courantes des ménages sont fléchées sur le territoire du Sicoval

CIRCUIT DE DISTRIBUTION ET OFFRE COMMERCIALE

Le nombre de commerces alimentaires du territoire



82 %

C'est la part des ventes réalisées par les **grandes surfaces** pour les denrées alimentaires, contre **11 %** pour les commerces de moins de 300 m² (chiffre 2014).

1 445 m²

de grands commerces pour 1 000 habitants sur le territoire, contre 98 m² en moyenne en France (surdimensionnement).



Concentration des commerces alimentaires et grandes surfaces au nord du Sicoval autour du principal axe routier.

De nombreux débouchés dans la restauration commerciale : **302 établissements** recensés en 2020.

UN ESSOR DES CIRCUITS-COURTS SUR LE TERRITOIRE...

Pour répondre aux attentes des consommateurs, en recherche d'une alimentation plus durable (origine, mode de production, bien-être animal...)



9 AMAP (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne)



19 marchés de plein-vent et de producteurs



4 groupements d'achat



2 magasins de producteurs



29 producteurs engagés dans une démarche de distribution en circuits-courts

De **nouvelles formes de commercialisation** sont apparues : plateformes, drive, marchés de pré-commande. L'un des enjeux est d'organiser, de valoriser et d'optimiser la logistique de ces circuits.

...MAIS UNE ÉCONOMIE ALIMENTAIRE ENCORE MONDIALISÉE

Des filières alimentaires structurées aujourd'hui à l'échelle mondiale, ce qui génère une certaine dépendance aux importations.

Exportation des productions en grandes cultures du Sicoval

Espagne > **42 %**

Occitanie > **27 %**

Nouvelle-Aquitaine > **18 %**

LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Occitanie

60 moulins environ, **20 entreprises de fabrication d'aliments de bétail**, **1 leader français** de la transformation du tournesol et du colza à Sète (principalement pour l'alimentation animale et l'énergie).

Marseille

2 grandes semouleries et usines de pâtes

Lot-et-Garonne

2 outils de transformation du soja (bio et non OGM pour la filière animale)

Soja press

Sojalim

Tarn

Sicoval

2 outils de transformation portés par des agriculteurs, de taille artisanale : Biograneta et Mon voisin me Régale pour les céréales/légumineuses.



L'AGRICULTURE

14 133 ha

de Surface agricole utile (SAU) en 2020

Nombres d'exploitations

En 2010 → En 2020
271 → **222**
-18 %

222,2

équivalents temps pleins en 2020

23 380 €

C'est le revenu médian disponible par unité de consommation en 2019 en Haute-Garonne

Âge moyen des exploitants

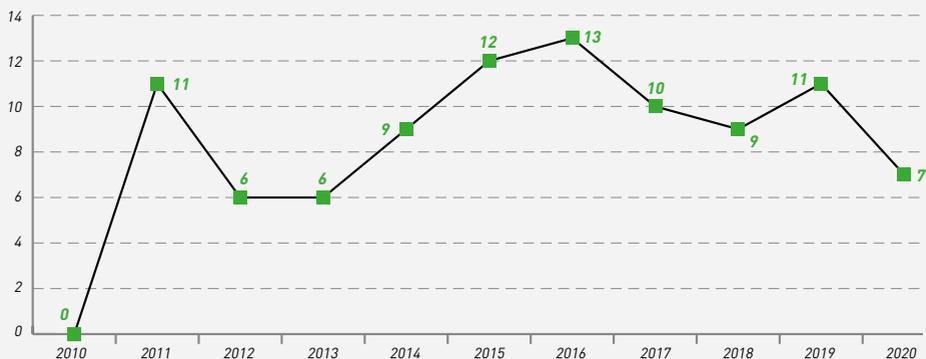
58 ans

42%

 des exploitations

ont un chef d'exploitation de plus de 60 ans

Le nombre d'installations de chefs exploitants ou d'entreprises agricoles au Sicoval



Source : MSA

Parmi les freins à l'installation :



- > Investissements matériels
- > Accès au foncier, à l'eau et au logement

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



11 % des exploitations en agriculture biologique soit

25 exploitations

x4 en 10 ans

7 % DE LA SURFACE CULTIVÉE EN AB

- **13 communes** ont **0 %** de leur surface en AB
- **23 %** ont moins de 5 % de surface en AB
- **5 communes** ont plus de 20 % de leur surface en AB, dont **Ayguesvives = 35 %**

0,21 % de la SAU dédiée au maraîchage

(soit 10 fois plus qu'en 2010)

46 exploitations avec cheptels contre 94 en 2010 (baisse de 50 %), dont **5 en agriculture biologique**

9 exploitations ont une activité de transformation

86 % DES SURFACES CULTIVÉES EN GRANDES CULTURES DE CÉRÉALES ET OLÉAGINEUX

Productions majoritaires :

- **14,5 kt** de blé dur / ➤ **6 kt** de tournesol
- **9,6 kt** de maïs / ➤ **6,6 kt** de colza
- **1,4 kt** de soja



Rotation majoritaire sur le territoire : **blé-tournesol**

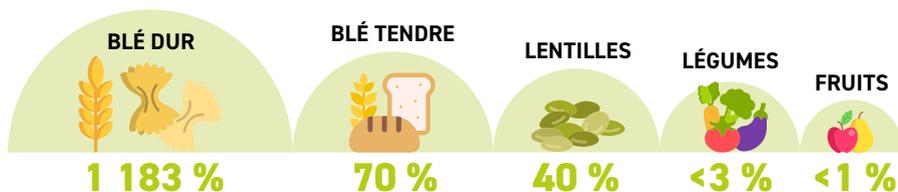


Indicateur de Fréquence de Traitement (IFT*) :

2,38 au Sicoval contre 3,8 pour le blé dur en Occitanie en 2017, et **2,5** pour le tournesol.

* L'IFT correspond au nombre de doses de produits phytosanitaires appliquées par hectare pendant une campagne culturale

Un taux de couverture théorique des besoins très hétérogène selon les filières de production étudiées (en %)



Source : Ceresco

546 ha

nécessaires pour **relocaliser la production de fruits et légumes frais**, soit moins de **5 %** de la SAU.



FILIÈRES ANIMALES

déficitaires sur le territoire : besoin d'allouer plus de surfaces mais aussi de limiter les protéines carnées dans l'alimentation humaine.



AMÉNAGEMENT ET FONCIER AGRICOLE

57 %

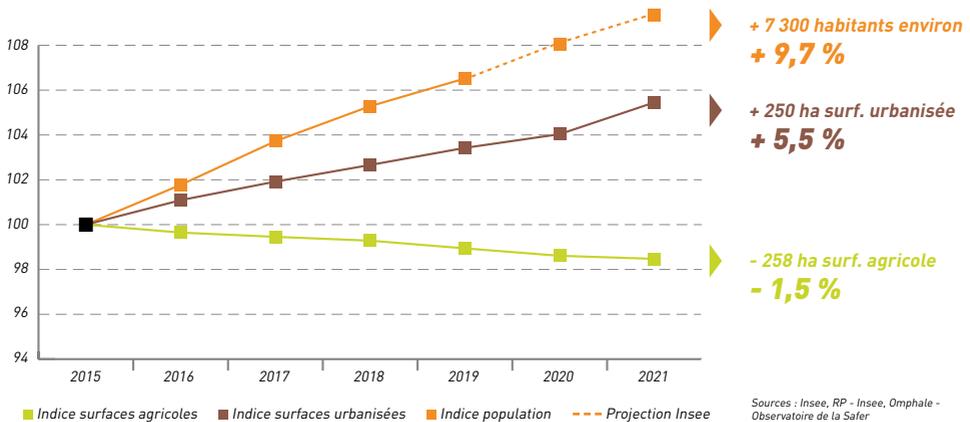
de la superficie du territoire du Sicoval

C'est la superficie dédiée à l'agriculture **en 2019** contre **61 % en 2010**



La Charte d'aménagement de l'espace (1993) réserve **66 % des surfaces aux espaces naturels et agricoles** et les protège de l'urbanisme.

Évolution relative de la population et des surfaces urbanisées et agricoles entre 2015 et 2021



40 à 45 ha

perdus en moyenne par an en raison de l'urbanisation.



720,8 ha

de surfaces de production agricole déclarées en 2019 sont considérés **sous pression au regard de leur classification dans les documents d'urbanisme en vigueur** (SCoT, PLU, cartes communales). Ils sont soit à vocation urbaine, soit susceptibles d'évoluer vers l'urbanisation.



du parc de logement est constitué de **maisons individuelles**, ce qui génère un morcellement du foncier agricole et un étalement urbain.

MARCHÉ DU FONCIER

1 606

transactions foncières recensées entre 2011 et 2020, soit 2 702 ha en 10 ans.



LE MARCHÉ AGRICOLE :

15 % des transactions
55 % des surfaces échangées

LE PRIX MOYEN DU FONCIER AGRICOLE NON BÂTI A AUGMENTÉ DE FAÇON RÉGULIÈRE DEPUIS 10 ANS :

0,8 €/m²

en 2011

1,4 €/m²

en 2020

82 %

 DES TRANSACTIONS

sont le fait d'actifs non-agricoles

MARCHÉ AGRICOLE
CONCURRENCÉ
par la pression urbaine
de la métropole toulousaine



RENOUVELLEMENT
DIFFICILE
des générations d'agriculteurs

PEU DE FONCIER
ADAPTÉ AU
MARAÎCHAGE,
POURQUOI ?



- peu de ventes de ce type de foncier
- nécessité d'un accès à l'eau,
- constructions agricoles limitées par les documents d'urbanisme, etc.



CLIMAT ET ENVIRONNEMENT

EMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE DE SERRE



21 % des émissions de gaz à effet de serre sur le territoire sont dues à l'agriculture et l'alimentation :

Émissions de **CO₂**, mais aussi de **méthane** dû à l'élevage (pouvoir de réchauffement 30 fois plus élevé que le CO₂) et de **protoxyde d'azote** émis lors de la décomposition des excréments et des fertilisants de synthèse (pouvoir de réchauffement 300 fois plus élevé que le CO₂).

STOCKAGE DE CARBONE



L'agriculture : un **levier possible pour le stockage de carbone** (création de couverts végétaux, agroforesterie, diminution du travail du sol).

68 % du stock de carbone du territoire se situe dans les sols des cultures en 2012.

POLLUTION DE L'AIR



Agriculture à l'origine de :

91 % de l'ammoniac

32 % des particules fines **PM10** émises sur le territoire

ÉROSION DES SOLS



Phénomène d'érosion des sols plus ou moins important en fonction des zones, **lié à la pratique du labour profond qui en amoindrit la qualité et à la faible couverture végétale entre les cultures.**

GASPILLAGE ALIMENTAIRE



10 % des ordures ménagères au Sicoval

↳ **1 265 tonnes**

(soit 17,4 kg par habitant par an)

BIODIVERSITÉ



L'indice de « Haute Valeur Naturelle » (HVN)

est un indicateur construit par Solagro évaluant l'impact des modèles agricoles sur la biodiversité.

Son calcul repose sur **3 indicateurs** :

- la diversité des assolements
- l'extensivité des pratiques
- la densité des infrastructures agroécologiques.

L'indice du Sicoval a été évalué à 6,44 sur 30, ce qui est très inférieur à la moyenne régionale située à **17,76**.

QUALITÉ DE L'EAU



Deux bassins versant présents sur le

territoire : Hers-Mort et Ariège, alimentés par l'eau pluviale.

21 cours d'eau

Réseau hydrographique dense mais non pérenne.

Retenues d'eau d'une surface de **13,3 ha**

11 points de pompage recensés sur le territoire.

2,4 ha irrigués sur le territoire.

10 demandes d'autorisation de prélèvement en 2019 soit **321 170 m³** d'eau

L'ensemble des affluents est classé en état médiocre ou mauvais depuis 2018 : pollutions par l'azote et le phosphore principalement liées aux épandages agricoles, exacerbées par les faibles débits ; taux de concentration en nitrate élevé et forte concentration de matières en suspension liées à l'érosion de sols agricoles.

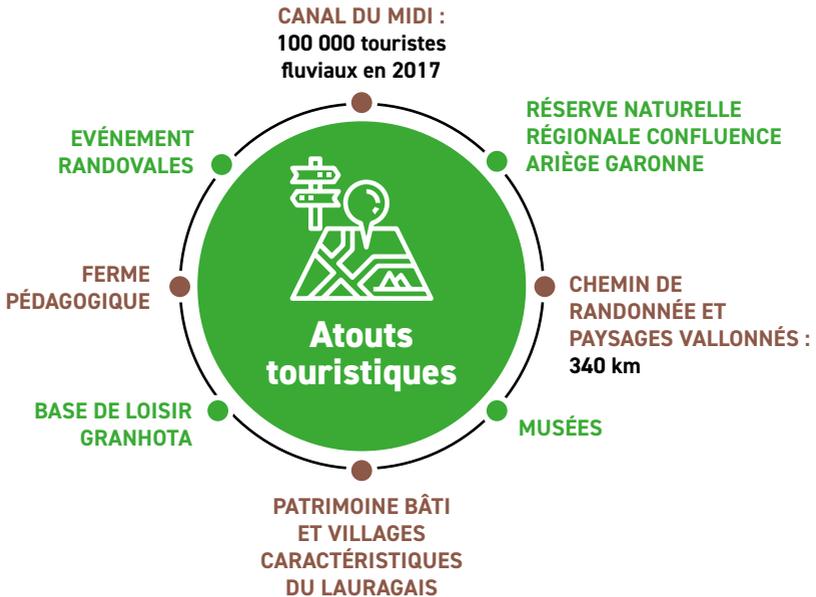
650 rejets dans les cours d'eau, dont **22 % d'origine agricole** associés à une **pollution chimique** via les **produits phytosanitaires** qui sont lessivés lors des périodes de pluie.

ET AUSSI !

Pollution et émissions importées via l'alimentation elle-même importée de l'extérieur du territoire, et notamment de France (ex : déforestation liée aux cultures de soja OGM pour l'alimentation animale au Brésil).



PATRIMOINE ALIMENTAIRE, TOURISTIQUE ET CULTUREL



Nombreuses structures touristiques dont **49 structures d'hébergement et 12 restaurants référencés** dans les guides nationaux susceptibles de valoriser les productions locales



Qualité paysagère sur le territoire, dégradée cependant par certaines pratiques agricoles (peu de haies, champs labourés à nu...)



Agri-tourisme : peu d'exploitations engagées dans des démarches d'agri-tourisme (accueil et visites à la ferme). Deux réseaux identifiés sur le territoire : Bienvenue à la ferme (1 exploitation sur le Sicoval, 4 à proximité) et Haute-Garonne de Ferme en Ferme (1 exploitation sur le Sicoval)



SANTÉ ET NUTRITION



DES PRATIQUES AGRICOLES À L'ORIGINE DE POLLUTIONS PAR LES :



PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Effets néfastes éventuels dus à l'exposition chronique (proximité des habitations par exemple) et aux effets dits « cocktails ».

Les produits phytosanitaires sont des **perturbateurs endocriniens** qui peuvent avoir des effets neurologiques, sur la croissance, la fertilité ou encore la survenue de cancers.

Les **pratiques agroécologiques** qui limitent leur usage (dont l'agriculture biologique) sont encore **peu développées** sur le Sicoval.

L'Occitanie est la 3^e région la plus consommatrice de pesticides avec 8 172 tonnes achetées en 2017.

PARTICULES FINES

Elles contribuent à la **pollution de l'air** et impactent ainsi la santé.

Les particules fines peuvent provoquer plusieurs **pathologies** : asthme, allergies, maladies respiratoires, cancers, AVC...

On estime que la pollution de l'air est à l'origine de **40 000 morts/an en France**.

10 % des émissions d'oxydes d'azote (NO₂) liées à l'agriculture en Haute-Garonne en 2019.



Rôle de l'alimentation dans le surpoids, l'obésité et d'autres pathologies, en lien avec de nouvelles habitudes alimentaires :

- > recours aux produits ultra-transformés
 - > diminution du temps dédié à la préparation des repas
 - > développement des fast-foods
- et une sédentarité accrue**

38,8 % des habitants d'Occitanie

sont en surpoids en 2017 (selon le baromètre santé de l'INPES).

+ 76,4% d'augmentation de l'obésité

en France entre 1997 et 2012.

Les **personnes vivant en milieu rural sont plus souvent en surcharge pondérale** que ceux vivant en zone urbaine, tout en étant moins sédentaires.

8,9 % des enfants de grande section de maternelle et **16,3%** des élèves de 6^e étaient en **surcharge pondérale** en 2016-2017 à l'échelle de l'Académie de Toulouse.

Le Sicoval ne dénote pas des tendances nationales et régionales.



7,8 % de la population du Sicoval

était en situation de pauvreté monétaire en 2017, et ceci malgré un revenu médian par habitant évalué à 25 446 € par an, soit supérieur de 16,6 % à celui du département de Haute-Garonne

Taux de pauvreté inférieur à celui du département de Haute-Garonne qui est à

12,9 %

Des taux de pauvreté variables selon le profil des ménages (profils plus susceptibles de se trouver en précarité alimentaire) :

- > 21,6 % chez les jeunes de moins de 30 ans
- > 19,4 % chez les familles monoparentales
- > 14,5 % chez les personnes seules, qui constituent 33 % des ménages et ont un revenu médian inférieur de 20 % au reste de la population



En 2019, l'équivalent de 4 MILLIONS DE REPAS DISTRIBUÉS À 20 000 PERSONNES par la Banque alimentaire de Toulouse et sa région sur les départements de Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne et Ariège

SUR LE SICOVAL, PLUSIEURS CIRCUITS DE SOLIDARITÉ

Distributions de repas par le Secours populaire à Castanet-Tolosan, les Restos du Cœur à Baziège et à Escalquens

Paniers solidaires en partenariat avec Coclagne Alimen'Terre et Castanet-Tolosan

Dons alimentaires par l'association LaVidalocale à Donneville



Pas d'épicerie sociale et solidaire en 2022 recensée, une en projet à Ramonville Saint-Agne

Les principaux enjeux partagés

Restauration de la qualité des sols

Diminution de l'utilisation de produits phytosanitaires et des engrais azotés

Diversification des cultures et allongement des rotations

Préservation des ressources naturelles face au changement climatique

Préservation et création d'infrastructures agroécologiques

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Évolution des régimes alimentaires : origine, saisonnalité, qualité des produits et végétalisation

Valorisation de la production locale dans les circuits de distribution et la restauration

Développement d'outils de transformation

Relocalisation de l'alimentation et partage équitable de la valeur ajoutée

Préservation du foncier agricole

Installation d'agriculteurs et renouvellement des générations

L'accès pour toutes et tous à une alimentation locale, saine et durable

Le réseau des acteurs de l'ali

ENVIRONNEMENT

- Associations environnementales
- ADEME, Agence de l'eau Adour Garonne, ATMO Occitanie
- SAGE Hers-mort et Girou
- Cler Vert, DECOSET, Météo France

Entreprises de service agricole, coopératives

AGRICULTEURS EN FILIÈRE LONGUE ET EN FILIÈRE COURTE/DE PROXIMITÉ
[GRANDES CULTURES, MARÂCHAGE, ÉLEVAGE, APICULTURE, ...].

Associations locales :
Graines de demain, 100°
singe, grains de pollen...

ACCOMPAGNEMENT, CONSEIL

Chambre d'agriculture, syndicats agricoles, MSA, Cerfrance Gascogne Occitane, associations, organisations interprofessionnelles

ACTEURS DU FONCIER ET DE L'AMÉNAGEMENT

- SAFER
- Foncière solidaire
- Propriétaires fonciers non agriculteurs
- SPL Enova Aménagement
- Établissement public foncier local
- Promoteurs, lotisseurs
- Agence d'urbanisme de Toulouse (AuaT)
- SMEAT (SCoT)

ENSEIGNEMENT ET RECHERCHE

- Lycées agricoles (La Cadène, Auzeville)
- Plateforme agroécologique
- instituts techniques
- ENSAT, ENSFEA, INRAE
- Pôle de compétitivité Agri Sud-Ouest Innovation

mentation et de l'agriculture



Les fruits et légumes de saison !

Janvier

FRUITS

- Citron • Clémentine • Kiwi • Mandarine • Orange
- Poire • Pomme

LÉGUMES

- Betterave • Carotte • Céleri • Champignon de Paris
- Chou • Chou de Bruxelles • Chou-fleur • Courge
- Cresson • Endive • Épinard • Mâche • Navet
- Oignon • Panais • Poireau • Potiron • Salsifis
- Topinambour



Février



FRUITS

- Citron • Clémentine • Kiwi • Mandarine • Orange
- Pamplemousse • Poire • Pomme

LÉGUMES

- Betterave • Carotte • Céleri • Champignon de Paris
- Chou • Chou de Bruxelles • Chou-fleur • Cresson
- Endive • Épinard • Mâche • Navet • Oignon • Panais
- Poireau • Salsifis • Topinambour

Mai

FRUITS

- Fraise • Pamplemousse • Rhubarbe

LÉGUMES

- Artichaut • Asperge • Champignon de Paris
- Concombre • Courgette • Cresson • Épinard
- Laitue • Navet • Petit pois • Radis



Juin



FRUITS

- Abricot • Cassis • Cerise • Fraise • Framboise
- Groseille • Melon • Pamplemousse • Rhubarbe

LÉGUMES

- Artichaut • Asperge • Aubergine • Blette
- Champignon de Paris • Concombre • Courgette
- Fenouil • Haricot Vert • Laitue • Petit pois
- Poivron • Radis • Tomate

Aromates : aneth, basilic, ciboulette, coriandre, oseille

Septembre

FRUITS

- Figue • Melon • Mirabelle • Mûre • Myrtille
- Noisette • Noix • Poire • Pomme • Prune
- Quetsche • Raisin • Reine Claude

LÉGUMES

- Ail • Artichaut • Aubergine • Blette • Brocoli
- Carotte • Chou-fleur • Champignon de Paris
- Concombre • Courge • Courgette • Cresson
- Épinard • Fenouil • Haricot vert • Laitue • Maïs
- Oignon • Poireau • Poivron • Potiron • Tomate



Aromates : aneth, basilic, ciboulette, coriandre, oseille

Octobre

FRUITS

- Châtaigne • Coing • Figue • Noisette • Noix
- Poire • Pomme • Quetsche • Raisin

LÉGUMES

- Ail • Betterave • Blette • Brocoli • Carotte
- Céleri • Champignon de Paris • Chou
- Chou de Bruxelles • Chou-fleur • Concombre
- Courge • Courgette • Cresson • Échalote
- Endive • Épinard • Fenouil • Haricot vert • Mâche
- Navet • Oignon • Panais • Poireau • Potiron



Aromates : aneth, ciboulette, coriandre, oseille



Produit bio récoltés toute l'année : cardon, carotte, épinard, fenouil,

Mars

FRUITS

- Kiwi • Orange • Pamplemousse • Poire • Pomme

LÉGUMES

- Betterave • Carotte • Céleri • Champignon de Paris
- Chou • Chou de Bruxelles • Chou-fleur • Cresson
- Endive • Épinard • Navet • Oignon • Panais
- Poireau • Radis



Avril

FRUITS

- Pamplemousse • Pomme • Rhubarbe

LÉGUMES

- Asperge • Champignon de Paris • Cresson
- Endive • Épinard • Fenouil • Navet • Oignon
- Poireau • Radis



Juillet

FRUITS

- Abricot • Cassis • Cerise • Figue • Fraise
- Framboise • Groseille • Melon • Myrtille
- Nectarine • Prune

LÉGUMES

- Ail • Artichaut • Aubergine • Blette
- Champignon de Paris • Concombre • Courgette
- Fenouil • Haricot vert • Laitue • Maïs • Petit pois
- Poivron • Tomate



Août

FRUITS

- Abricot • Cassis • Figue • Framboise • Groseille
- Melon • Mirabelle • Mûre • Myrtille • Nectarine
- Poire • Pomme • Prune • Quetsche

LÉGUMES

- Ail • Artichaut • Aubergine • Blette
- Champignon de Paris • Concombre
- Courgette • Fenouil • Haricot vert • Laitue
- Maïs • Poivron • Tomate



Aromates : aneth, basilic, ciboulette, coriandre, oseille

Novembre

FRUITS

- Châtaigne • Citron • Clémentine • Kiwi
- Mandarine • Noisette • Poire • Pomme

LÉGUMES

- Ail • Betterave • Brocoli • Carotte • Céleri
- Champignon de Paris • Chou • Chou de Bruxelles
- Chou-fleur • Courge • Cresson • Échalote • Éndive
- Épinard • Fenouil • Mâche • Navet • Oignon
- Panais • Poireau • Potiron • Salsifis • Topinambour



Décembre

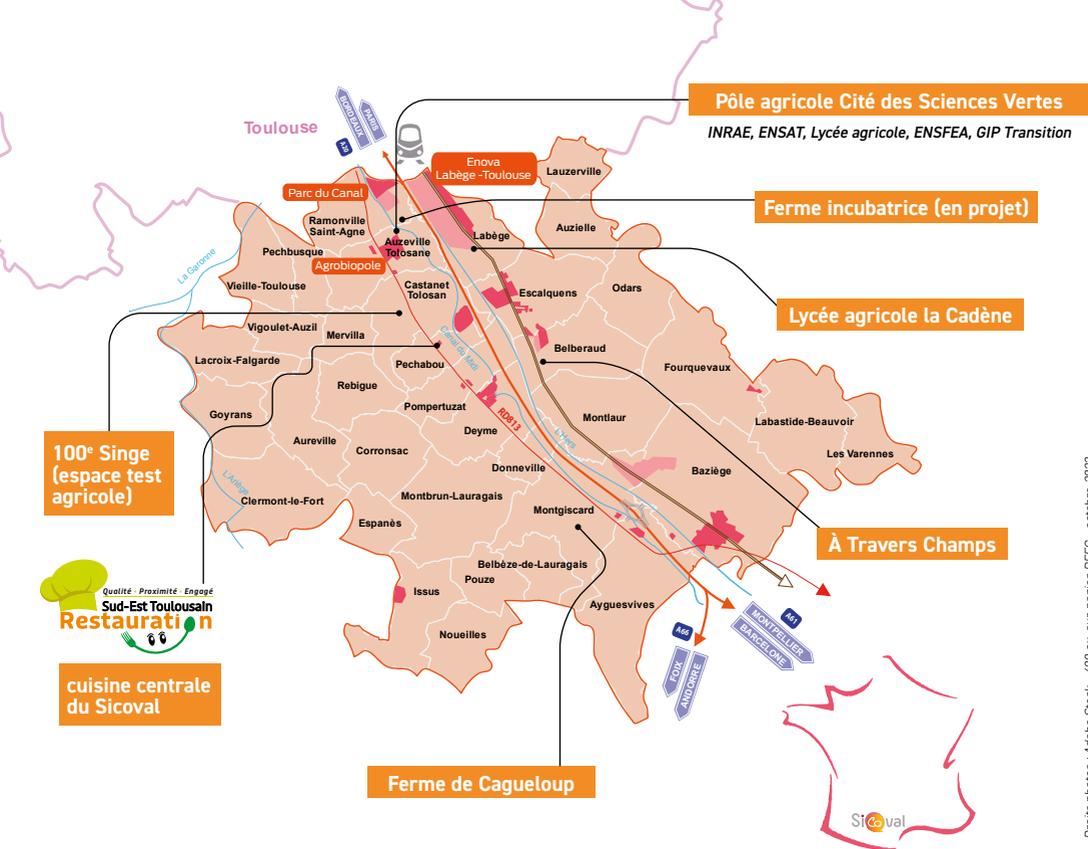
FRUITS

- Citron • Clémentine • Kiwi • Mandarine
- Orange • Poire • Pomme

LÉGUMES

- Ail • Betterave • Carotte • Céleri
- Champignon de Paris • Chou • Chou de Bruxelles
- Chou-fleur • Courge • Cresson • Échalote
- Endive • Épinard • Mâche • Navet • Oignon
- Panais • Poireau • Potiron • Salsifis • Topinambour





222
exploitations dont
25 en bio



14 133 ha
de superficie agricole utile
dont **7 % en bio**



222, 2
emplois directs



2,4 %
de surface
irriguée



7 040
repas sur le territoire
en restauration
collective publique



19
marchés



29
exploitations
en circuits-courts

**Contact et infos sur le Projet
Alimentaire Territorial :**

sicoval.fr / projetalimentairedeterritoire@sicoval.fr



**Projet
Alimentaire
Territorial**