



Diagnostic Alimentaire Territorial



Sommaire

Liste des abréviations	4
Préambule	5
Méthodes et démarches adoptées	6
Contexte économique et agricole	7
La Théorie des avantages comparatifs	7
La diversification des assolements	10
La Bioéconomie	12
Projet Agroécologique	13
Introduction	14
Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?	15
La Gouvernance du PAT Bastides de Lomagne	16
Les attentes du PAT Bastides de Lomagne	17
Notions importantes	18
Système alimentaire	18
L'alimentation durable	18
L'alimentation de proximité	19
La reterritorialisation de l'alimentation	19
Les circuits courts	20
Les circuits de proximité	21
Le commerce équitable	22
Point Covid-19	24
Le périmètre du diagnostic	27
Le contexte économique du territoire	30
Le gaspillage alimentaire sur le territoire	31
Le périmètre agricole de la Communauté : ces spécificités	32
Constat AFOM du périmètre agricole	56
L'Offre alimentaire sur le territoire	57
La production labellisée sur le territoire	57

La production certifiée bio	58
La Haute Valeur Environnementale	68
Les autres labels	69
Les acteurs répertoriés par la CCBL	77
Les producteurs	77
Les commerçants	81
Les transformateurs	92
Besoins et attentes des offreurs	96
Points forts en termes d'offre alimentaire	100
Constat AFOM de l'Offre alimentaire	113
Les nouvelles solutions en termes d'Offre alimentaire	114
La Demande alimentaire du territoire	115
La demande alimentaire générale	115
Les habitudes sur la CCBL	121
Demande Locale VS Offre Locale	126
Constat AFOM de la Demande Alimentaire générale	130
La restauration collective	131
La restauration collective générale	131
Les restaurants collectifs du territoire : le cas de la restauration scolaire	134
La restauration scolaire au niveau départemental	142
Constat AFOM de la Restauration collective	147
Défis à relever et perspectives	148

Liste des abréviations

- AB : Agriculture Biologique
- ADEL : Association des éleveurs du Gers
- ADEME : Agence de la transition écologique
- AFOM : Atouts/Faiblesses/Opportunités/Menaces
- AGRESTE : Service de la Statistique et de la Prospective et les services statistiques régionaux du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
- AOP : Appellation d'Origine Protégée
- CCBL : Communauté de Communes Bastides de Lomagne
- COPIL : Comité de Pilotage
- COTECH : Comité Technique
- DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de Répression des Fraudes
- DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
- DREAL : Direction Régionale Environnement Aménagement et Logement
- GIEE : Groupements d'Intérêt Économique et Environnemental
- GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
- FAO : Food and Agriculture Organization (Nations Unis)
- HVE : Haute Valeur Environnementale
- IGP : Indication Géographique Protégée
- N.C.A : Non classé ailleurs
- OGM : Organismes Génétiquement Modifiés
- PAT : Projets Alimentaires Territoriaux
- PNA : Plan National de l'Alimentation
- PPAM : Principales Plantes Aromatiques et Médicinales
- SAU : Surface Agricole Utile
- ZSCN : Zones Soumises à des Contraintes Naturelles importantes
- ZSCS : Zones Soumises à des Contraintes Spécifiques

Préambule

Dans le cadre d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT), la Communauté de Communes Bastides de Lomagne (CCBL) a initié la réalisation d'un diagnostic alimentaire du territoire. Un diagnostic permet une meilleure connaissance de la situation d'un territoire. Il s'agit aussi d'un outil pour favoriser l'interconnaissance entre les acteurs impliqués dans le système alimentaire du territoire.

Le but est d'analyser l'offre et la demande alimentaire sur le territoire grâce à un recueil de données quantitatives et qualitatives, et ce afin de :

- Connaître la production alimentaire du territoire concernant l'agriculture
- Aborder les différents points de l'offre alimentaire notamment la commercialisation et la transformation
- Constater les attentes de la population en matière alimentaire
- Aborder la notion de circuits de proximité et de circuits courts
- Prendre en compte la restauration collective
- Evaluer les atouts, les faiblesses, les menaces et les opportunités du territoire pour établir des propositions d'actions (constat AFOM)

Le diagnostic alimentaire du territoire doit permettre de présenter des propositions prometteuses pour répondre aux nouveaux enjeux liés à l'alimentation.

Méthode et démarche adoptées

Méthodologie du diagnostic

Pour établir ce diagnostic alimentaire plusieurs données quantitatives et qualitatives ont été recueillies. Pour les données agricoles, la majorité a été trouvée sur les sites institutionnels suivants : Agreste (site de la statistique agricole du gouvernement), Chambre d'Agriculture du Gers, Agence Française pour le développement et la promotion de l'Agriculture Biologique, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, la DRAAF Occitanie.

Pour le contexte économique et social, les données ont été récoltées sur l'INSEE et grâce à l'aide de Lucile RIU chargée de coopération territoriale à la CCBL qui a mené un diagnostic sur la thématique « enfance jeunesse » sur le territoire.

Pour les données qualitatives et quantitatives :

Réalisation d'une enquête sur les habitudes alimentaires des habitants de la CCBL, avec diffusion de l'enquête aux agents par mail, mais aussi auprès des habitants grâce aux réseaux sociaux. Plus de 250 personnes ont répondu à l'enquête soit 2% de la population de la CCBL.

Réalisation d'une enquête auprès des producteurs et commerces alimentaires du territoire, avec diffusion du questionnaire aux producteurs listés par la CCBL par mail.

Méthodologie des propositions opérationnelles, vision et stratégie

Les actions proposées sont élaborées sur la base du diagnostic mais aussi sur l'analyse des idées collectées lors de la concertation publique de janvier 2020 sur le Projet Alimentaire Bastides de Lomagne. De plus, des constats AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces) analysent chaque partie du diagnostic. A l'issus de ces constats, des propositions d'actions ont été élaboré.

Ces propositions sont spécifiques aux besoins et aux attentes particulières de la CCBL.

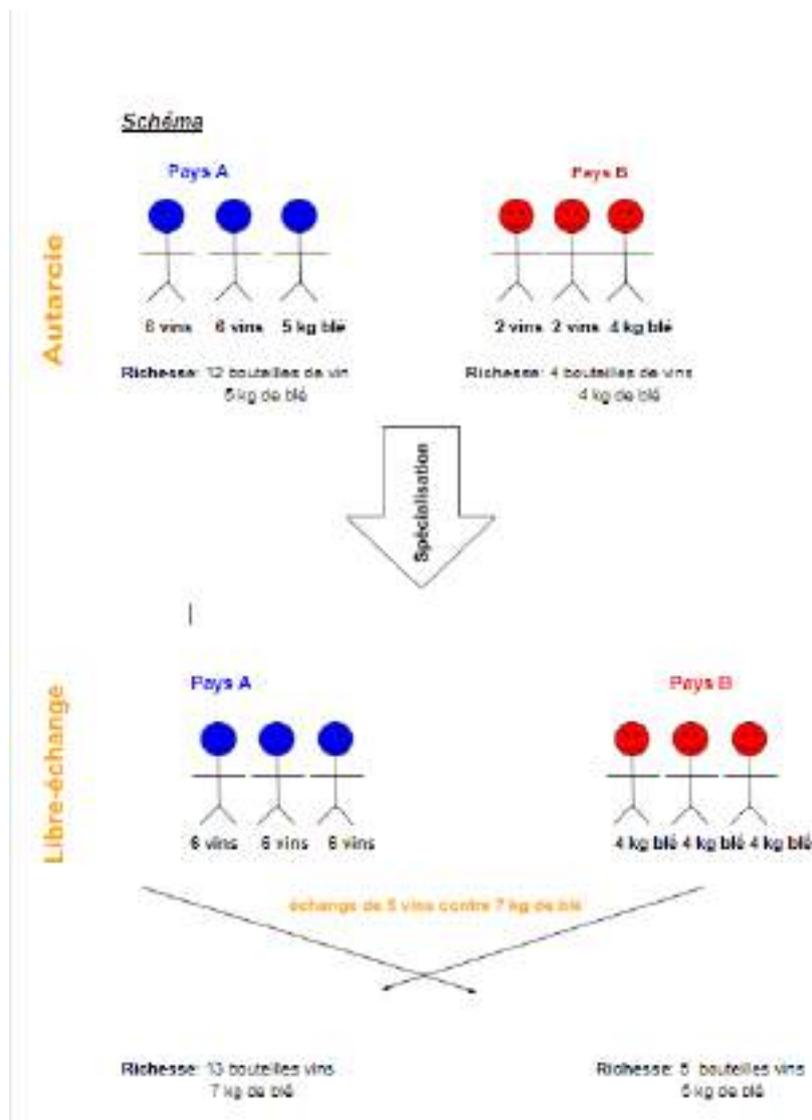
Contexte économique et agricole

La Théorie des Avantages Comparatifs

La théorie des avantages comparatifs date du XIX^e siècle. Elle a été développée par l'économiste britannique David Ricardo. Cette théorie permet d'accroître les richesses d'un état dans un système de libre échange où les pays échangent leurs biens et leurs services.

Pour accroître sa richesse, selon Ricardo un pays doit se spécialiser dans la production pour laquelle sa productivité est la plus forte ou bien la moins faible.

On dit que pour cette production, le pays détient l'avantage comparatif. Le pays se spécialise dans le domaine où il est le plus productif et il devra acheter les biens qu'il ne produit pas.



Les pays gagnent à échanger selon la théorie des avantages comparatifs puisque leur richesse va augmenter.

Cette théorie est surtout utilisée par les partisans du libre-échange puisqu'elle se base sur les échanges internationaux. Il s'agit du fondement de la doctrine de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC).

Cette théorie s'applique à tous les acteurs économiques dont **l'agriculture**.

En effet, depuis la fin de la Seconde Guerre Mondiale un des objectifs des nations est la **sécurité alimentaire** de leur population. Il faut avoir la capacité de nourrir sa population. Toutefois, un pays n'a pas la capacité ni les moyens de subvenir à tous les besoins. On va donc mettre en place les échanges entre pays et **se spécialiser** dans le domaine agricole dans lequel on est le plus performant.

La France est le premier producteur agricole à l'échelle européenne puisque le pays contribue à 18% de la production agricole européenne.¹

Au niveau national, on peut constater que la France récolte différents produits alimentaires. Cependant si on regarde au niveau régional et départemental on constate **une spécialisation**.

Chaque département français est en partie spécialisé dans un type d'agriculture. Or, quand on décide de se spécialiser on accepte d'échanger, l'offre va donc augmenter puisque on devra produire pour soi mais aussi pour l'exportation.

L'agriculteur qui se spécialise devra donc produire plus et va passer à une agriculture plus **intensive**. L'agriculteur va alors utiliser des **produits phytosanitaires** pour protéger ces cultures des parasites, des champignons, de certains insectes et des mauvaises herbes afin d'être plus productif et avoir une meilleure rentabilité.

Les termes "pesticides" et "phytosanitaires" ne regroupent pas exactement les mêmes produits.

- Les **pesticides** sont *“toute substance chimique ou biologique, destinée à repousser, détruire ou combattre les ravageurs et les espèces indésirables de plantes ou d'animaux causant des dommages aux denrées alimentaires, aux produits agricoles, au bois et aux produits ligneux, ou des aliments pour animaux. On y inclut également les régulateurs de croissance des plantes, les défoliants, les dessiccants, les agents réduisant le nombre de fruits ou évitant leur chute précoce, et les substances utilisées avant ou après récolte, pour empêcher la détérioration des denrées alimentaires pendant leur stockage ou leur transport.”*
- Les **produits phytopharmaceutiques** sont utilisés plus spécifiquement pour les végétaux. Il en existe principalement trois catégories : les herbicides (pour lutter contre les mauvaises herbes), les fongicides (pour lutter contre les champignons) et les insecticides (pour lutter contre les insectes).

L'article L. 253-1 du code rural y inclut également les produits ayant une action sur les rongeurs (rodenticides), sur les escargots et les limaces (molluscicides), mais aussi les produits contenant des OGM ayant pour fonction de détruire les espèces indésirables.

- Les **produits phytosanitaires** sont les produits phytopharmaceutiques et les adjuvants destinés à en améliorer les conditions d'utilisation.

¹ Source : Eurostat

Ces produits sont très utilisés puisqu'ils permettent :

- De **maîtriser les ressources alimentaires** ;
- **D'éradiquer ou de limiter les maladies parasitaires** ;
- De **garantir une production alimentaire de qualité**.

Le but de l'utilisation des produits phytosanitaires :

- **Protéger** les cultures des espèces nuisibles ;
- Assurer des **récoltes régulières** ;
- **Eviter la baisse massive des rendements** ;
- Maintenir la **qualité** des aliments.

Toutefois, même si on constate que l'utilisation des produits phytosanitaires dans l'agriculture est évidente. Leur utilisation n'est pas sans risque. Ces produits ont des **effets considérables sur la santé et l'environnement**.

Impacts des produits phytosanitaires	
Santé	Environnement
<i>A court terme</i> -Intoxication aiguë -Empoisonnement -Risques cutanés ou oculaire <i>A long terme</i> -Intoxication chronique -Asthme -Diabète -Cancers -Troubles neurologiques	-Effets sur les espèces non ciblées -Bio-accumulation dans les chaînes alimentaires -Effets sur les écosystèmes (destruction d'habitat, d'insectes...) -Pollution ponctuelle liée à des manipulations "accidentelles" -Pollution diffuse dans l'air, la terre et l'eau

Les conséquences de ces produits sur la santé et l'environnement est un **problème sociétal**. Trouver des alternatives et favoriser une agriculture biologique sont des alternatives possibles.

Solutions pour éviter l'utilisation des produits phytosanitaires :

- **La diversification des assolements**
- **Le passage à la bioéconomie**

La diversification des assolements

Les agriculteurs pratiquent depuis longtemps la rotation des cultures pour mieux gérer la fertilité des sols et les risques phytosanitaires. Cependant l'apparition des **intrants agricoles** a entraîné une **réduction de la diversité des espèces cultivées** et une **spécialisation des systèmes de production** dont la durabilité pose des questions aujourd'hui.

Une **diversification des assolements** peut apporter plusieurs bénéfices.

L'assolement des exploitations correspond à la répartition des différentes cultures sur les parcelles à un moment donné.

L'assolement de certaines régions est fortement dominé souvent par une seule céréale. Un **assolement peu diversifié** année après année se traduit par de **courtes successions de cultures**, avec **des délais de retour d'une culture sur elle-même réduits**, ce qui accroît les **risques phytosanitaires**. De plus, la concentration des espèces sur certaines surfaces accroît les **risques de développement des adventices et d'épidémie de parasites** aériens et nécessite donc un **usage important des pesticides**.

Plusieurs cultures de diversifications sont envisageables notamment les légumineuses (pois, féveroles, lupin, luzerne, pois chiche, lentille...) mais aussi le lin, le chanvre, le sorgho...

La diversification permet de réduire l'usage des intrants au niveau de l'exploitation :

- En empêchant les flores adventices de se spécialiser, une diversité d'assolement permet de **casser les cycles des adventices** et de **réduire l'usage des herbicides**
- L'alternance de plantes hôtes et non hôtes pour les ravageurs des cultures diminue le risque de problèmes phytosanitaires, ce qui permet de **réduire l'usage des insecticides et fongicides**
- L'introduction de légumineuses dans les successions de cultures permet de **fixer l'azote de l'air** et de valoriser l'effet positif de la légumineuse sur la culture suivante, afin de **réduire les apports en engrais azotés de synthèse**

Ainsi on permet de réduire les risques de pollution diffuse, l'émission de gaz à effet de serre et limiter la dégradation de l'état physique des sols. On participe aussi à l'intensification écologique de l'agriculture et à une préservation des agro-systèmes.

De plus, la diversification des assolements peut participer à une **meilleure gestion des risques** dans l'exploitation :

- La **diminution des charges opérationnelles liées aux achats d'intrants** c'est-à-dire tous produits rajoutés à la culture pour améliorer les rendements, peut permettre une **amélioration du bilan économique de l'exploitation** (amélioration des marges brutes dans un contexte de prix des intrants à la hausse)
- La moindre utilisation de produits phytosanitaires et d'engrais de synthèse, ainsi que l'accroissement de la production de fourrages riches en protéines via l'introduction de légumineuses, peut **accroître l'autonomie de l'exploitation** et **la rendre moins sensible aux variations de prix des intrants** ;
- La mise en culture d'une diversité d'espèces permet **d'étaler les pointes de travail sur la campagne culturale**
- La diversification des assolements est un moyen de **varier les revenus, d'étaler les risques face aux aléas climatiques et économiques** et ainsi **d'accroître la résilience des exploitations dans un contexte d'incertitudes** (volatilité des prix agricoles, changement climatique)

Néanmoins il existe *des freins à la mise en œuvre de la diversification des assolements*. En effet, au niveau des exploitations, plusieurs facteurs agronomiques et techniques freinent la diversification de l'assolement. L'introduction d'une nouvelle culture nécessite des **connaissances techniques** ou requiert d'un **matériel spécifique**. De plus, la nouvelle culture doit répondre à un objectif stratégique pour l'agriculteur c'est-à-dire une fonction dont l'agriculteur a besoin.

Au niveau des entreprises de collecte et de stockage ce sont des facteurs économiques qui freinent l'engagement vers des cultures de diversification. En effet, généralement ces entreprises se spécialisent en général dans un petit nombre de cultures dominantes pour simplifier la gestion de leur collecte et stockage et réaliser des économies d'échelle. Si les coopératives choisissent de se diversifier, elles prennent le **risque de collecter des faibles volumes** qui mobilisent des cellules de stockage mais sans les remplir totalement.

De plus, les agriculteurs ne pourront produire des cultures de diversification que s'ils ont la **garantie de trouver un débouché commercial**.

Ainsi, la diversification des assolements pourrait améliorer la **résilience économique** des exploitations agricoles, leur **flexibilité face aux aléas climatiques**, et apporter de nombreux **bénéfices environnementaux**. Pour permettre la diversification il est donc nécessaire d'inciter non pas seulement les agriculteurs mais une diversité d'acteurs du monde agricole (coopératives, structures agricoles...). Pour aider, il conviendrait de **soutenir les initiatives d'expérimentation et innovation, les programmes de recherche-développement autour des cultures de diversification et l'accompagnement des changements de pratiques**, de façon à **encourager les agriculteurs à s'organiser localement pour innover**.

La Bioéconomie

La bioéconomie est une **économie de la photosynthèse et plus largement du vivant**.

La photosynthèse est le processus par lequel les plantes vertes synthétisent des matières organiques grâce à l'énergie lumineuse, en absorbant le gaz carbonique de l'air et en rejetant l'oxygène. La photosynthèse permet de développer la vie grâce à son mécanisme qui permet la création de molécules organiques à partir de dioxyde de carbone.

La bioéconomie englobe **l'ensemble des activités de production et de transformation de la biomasse qu'elle soit forestière, agricole et aquacole à des fins de production alimentaire, d'alimentation animale, de matériaux biosourcés et des énergies renouvelables.**

La biomasse regroupe toutes les matières organiques vivantes qui peuvent être transformées en chaleur, en biocarburants, ou encore en électricité. Le bois, les plantes, les déchets agricoles, les céréales sont des biocarburants, valorisés pour produire de l'énergie.

La bioéconomie a pour ambition :

- **D'assurer la sécurité alimentaire** et des **conditions de vie soutenables** pour les générations actuelles et futures en **préservant les ressources naturelles** et les **fonctions écosystémiques des milieux**
- D'être **efficace, résilient et circulaire, productive** de façon pérenne
- D'être **tournée vers les citoyens** et **ancrée dans les territoires**, et **contribuer au développement de valeur économique et d'emplois**
- **D'apporter des solutions innovantes, performantes et accessibles** à même de répondre à la diversité des besoins humains

Les **bioressources** ou **ressources biologiques** sont **l'ensemble des matières originaires d'organismes vivants issus directement ou indirectement de la photosynthèse**. Cela renvoie à la biomasse c'est-à-dire l'ensemble des matières biologiques et éléments biotiques des écosystèmes tels les végétaux, les animaux, les micro-organismes ou les biodéchets.

Les bioressources permettent **de limiter les émissions de gaz à effet de serre** et **de réduire la dépendance à ces ressources hautement polluantes et qui tendent à s'épuiser**.

L'**agriculture** est un **grand fournisseur de bioressources** : effluents d'élevages, déchets organiques, cultures et résidus de cultures. Ces bioressources sont valorisées à des fins alimentaires, énergétiques, de réalisation de matériaux ou de fertilisation organique. Les bioressources s'inscrivent dans les démarches de développement durable et d'économie circulaire. Les bioressources s'intègrent également dans les pratiques agroécologiques qui visent à limiter l'utilisation de ressources sensibles (pesticides, énergies fossiles...) en maximisant le recours aux processus naturels et aux services écologiques.

Le Projet Agroécologique

Le **Projet Agroécologique** pour la France a été présenté en 2012. Ce projet vise à donner une perspective ambitieuse à notre agriculture en engageant la transition vers **de nouveaux systèmes de production performants** dans toutes leurs dimensions : économique, environnementale, et sociale.

Le Projet agroécologique vise à :

- Produire autrement en repensant nos systèmes de production, en les basant sur une utilisation optimale des ressources et des mécanismes naturels ;
- Préserver les ressources sur lesquelles s'appuie notre production agricole et dont nous dépendons ;
- Répondre à la demande légitime de la société d'engager l'agriculture vers de nouveaux modèles de croissances possibles ;
- Faire progresser simultanément la performance économique, la performance environnementale et la qualité sociale des systèmes de production pour les agriculteurs et la société ;

Produire autrement c'est :

- Former les agriculteurs
- Développer et animer des projets collectifs
- Réduire l'utilisation des produits phytosanitaires
- Conseiller les agriculteurs
- Aider à la transition
- Encourager l'agriculture biologique
- Engager et mobiliser les filières et les territoires
- Diminuer le recours aux antibiotiques vétérinaires
- Sélectionner des semences adaptées
- Enrichir les sols avec l'initiative 4 pour 1000
- Encourager l'apiculture
- Utiliser l'arbre pour améliorer la production

Pour valoriser l'agroécologie, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, avec le soutien du Crédit Agricole organise les « **Trophées de l'agroécologie** » depuis 2014.

Les Trophées récompensent les démarches à caractère agroécologique. Les démarches doivent répondre aux enjeux suivants :

- **Avoir un impact positif sur l'environnement**
- **Être économiquement viable**
- **Prendre en compte les aspects sociaux et territoriaux**

De plus, les Projets Alimentaires Territoriaux sont aussi une des manières d'orienter les agriculteurs à utiliser moins de pesticides en passant à une agriculture biologique.

Introduction

Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Les Projets Alimentaires Territoriaux sont définis par le Ministère de l'agriculture. Ils sont prévus par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 à l'article 39 : « *les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire. Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.* »

Les PAT ont un enjeu principal : **l'ancrage territorial**. Il s'agit de développer un plan autour des **acteurs locaux** afin de les valoriser plutôt que de mettre en avant l'importation. Cet enjeu relève trois dimensions.

Tout d'abord, une dimension économique, il s'agit de structurer et consolider les filières déjà présentes sur le territoire afin de **rapprocher l'offre et la demande**. On essaye de maintenir la valeur ajoutée sur le territoire en contribuant à l'installation d'agriculteurs et en préservant leurs espaces.

Les PAT ont aussi une **dimension environnementale**. En effet, ils permettent de développer une **consommation de produits locaux** et de qualités en favorisant une **mode de production agroécologique et une production biologique** tout en préservant l'eau et les paysages et en **luttant contre le gaspillage alimentaire**. Les PAT peuvent donc participer à un nouveau modèle d'agriculture, de production, économiquement viable et respectueux de l'environnement.

Les PAT ont une dimension sociale cela passe par "**l'éducation alimentaire**" la création de **lien entre producteurs et consommateurs** tout en valorisant le patrimoine local. De plus, on constate que la justice sociale est aussi importante, les acteurs souhaitent que même les personnes les plus démunies aient accès à une alimentation de qualité.

Le Projet Alimentaire Territorial Bastides de Lomagne s'inscrit dans cette définition. Il s'agit d'un projet de territoire qui a pour ambition de **créer de la coopération** entre acteurs cloisonnés, d'identifier les besoins en donnant la parole à toute entité volontaire du territoire, d'aller dans l'intérêt général et ce avec une vision à long terme, de créer des échanges et des connexions.

Les objectifs de ce PAT sont de faire du **lien entre les acteurs** qui sont la force vive du territoire, de **faciliter les échanges**, de valoriser toutes les actions déjà en cours et qui viennent enrichir le projet global.

La Gouvernance du PAT Bastides de Lomagne

Le comité de pilotage

Est une instance de direction décisionnelle. Pour répondre aux enjeux d'un PAT et identifier les besoins de tous les citoyens, plusieurs partenaires ont pris place au sein du comité de pilotage. On retrouve :

- La sous-préfète de la Région Occitanie
- La conseillère départementale du Gers
- Des élus de la Communauté (12)
- Le chargé de mission DRAAF de la Chambre d'Agriculture du Gers
- Des agents de la CCBL (9)
- La présidente de l'association commerçants de Mauvezin et des associations (3)
- Des producteurs et agriculteurs (2)
- Des parents d'élèves (2)
- Des habitants (7)
- Des commerces et des entreprises (2)
- Un centre de formation

Le comité de Pilotage s'est réuni le 8 octobre 2019 et a fixé huit axes pour le PAT Bastides de Lomagne :

- Changement de modèle de la restauration collective
- Augmentation de la part de produits locaux en restauration collective
- Sensibilisation à une meilleure alimentation
- Développement de l'accès à une alimentation locale
- Développement de l'offre en produits locaux
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Développement de l'attractivité alimentaire du territoire
- Créer du lien entre acteurs du PAT

Les comités techniques

De 2020 à 2021, 3 COTECH sont en place :

Le **COTECH n°1** chargé du soutien aux producteurs avec la création de l'annuaire des producteurs est composé de :

- La direction CCBL
- Une développeuse en économie
- Une chargée en communication
- Un stagiaire chargé de mission PAT
- La référente PAT de la CCBL

Le **COTECH n°2** chargé de l'agrotourisme est composé de :

- La direction OTBL
- Des référentes des Bureaux d'Information Touristique
- Une chargée en développement touristique
- Une chargée en communication
- Un stagiaire chargé de mission PAT
- La référente PAT de la CCBL

Le **COTECH n°3** chargé du diagnostic alimentaire est composé de :

- La direction CCBL
- Un stagiaire chargé de mission PAT
- La référente PAT de la CCBL

Sur l'ensemble des actions, chaque comité technique pourra faire participer des personnes de la société civile ou des experts.

Le comité de coordination

Le lien entre les acteurs, le comité de pilotage et les comités techniques et le suivi des actions est assuré par un **coordinateur**, la Référente PAT de la CCBL.

Le plan d'actions du PAT

Un des objectifs est d'optimiser les actions PAT dans les compétences de la CCBL.

La CCBL est compétente dans plusieurs domaines : voirie et assainissement – tourisme et culture – économie – social – territoire – scolaire périscolaire extrascolaire.

L'alimentation et le PAT sont des sujets transversaux à de nombreuses compétences de la CCBL : l'économie, la petite enfance et l'enfance au travers de la restauration collective, le social, le tourisme, la santé, le territoire et la culture.

Une **réunion publique** s'est tenue en janvier 2020 et a accueilli une **cinquantaine de participants** autour d'ateliers de concertations qui a permis de récolter environ **160 suggestions** à analyser.

L'étape de cette année pour le projet PAT est **la réalisation du diagnostic alimentaire territorial** pour formaliser un projet alimentaire commun, promouvoir un modèle émergent d'alimentation durable, partagé avec les acteurs du territoire et mis en œuvre à partir d'une stratégie et d'un plan d'actions.

Ce diagnostic s'inscrit dans le processus d'installation du PAT sur le territoire et permet d'aboutir à **l'élaboration d'une stratégie alimentaire** portée par la Communauté de Communes Bastides de Lomagne.

Le diagnostic traite des champs de l'économie alimentaire en analysant l'offre et la demande sur le territoire. Cela permettra de constituer une base sur laquelle s'appuyer pour mettre en œuvre les actions à venir et valoriser les actions existantes.

L'alimentation est un sujet vaste et fait référence à diverses notions qu'il est important de définir.

Notions importantes

- Système alimentaire

Un système alimentaire prend en compte :

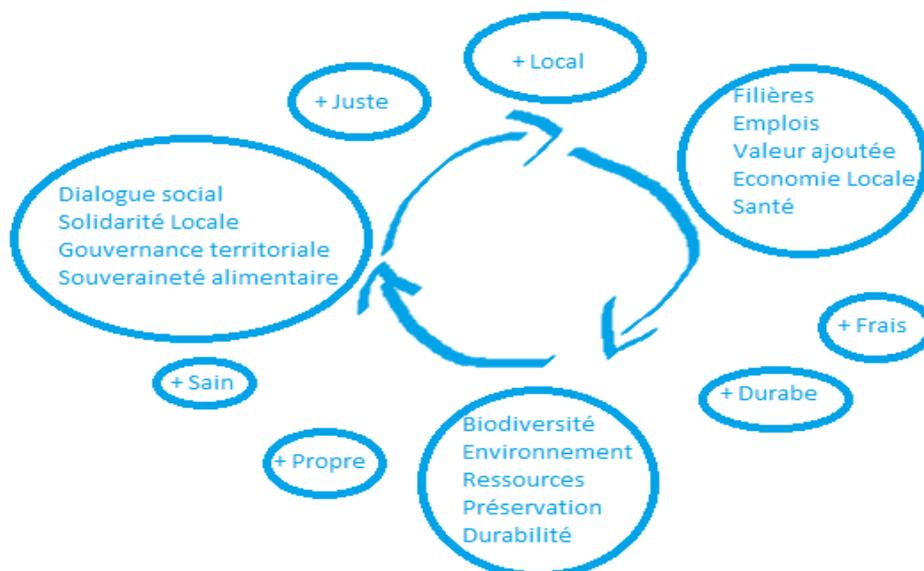
- La production agricole
- La transformation
- La distribution
- La consommation
- Les liens entre ces maillons : fonctionnels et humains

- L'alimentation durable

L'alimentation durable est définie en 2010 par la F.A.O : “les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d’optimiser les ressources naturelles et humaines.”

Les critères de l'alimentation durable :

- Accessible à tous
- Saine et Équilibrée
- Préservatrice de l’environnement
- Locale
- Mode de production agricole durable et équitable



- **L'alimentation de proximité**

La proximité a une dimension **spatiale**, liée à la distance physique entre le lieu de production, le lieu d'échange et le lieu de consommation, et une dimension **relationnelle**, liée au nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

L'alimentation de proximité réfère à l'approvisionnement régulier en **aliments produits à l'intérieur du bassin alimentaire**, distribués au sein de **circuits courts** impliquant un nombre **limité d'intermédiaires** (un intermédiaire maximum) et **accessibles** à distance de marche du lieu de résidence.

Enjeux :

- Rapprocher producteurs et consommateurs
- Développer l'approvisionnement de proximité
- Préserver les terres agricoles
- Renouveler les filières locales

- **La reterritorialisation de l'alimentation**

Il s'agit de l'émergence de nouvelles organisations, de nouveaux réseaux et dispositifs techniques autour de la reconnexion entre agriculture, alimentation et territoires.

- **Les circuits courts²**

On parle de circuits courts lorsque l'on limite les intermédiaires entre les agriculteurs et les consommateurs. Un circuit court **est un mode de commercialisation de produits agricoles ou horticoles, qu'ils soient bruts ou transformés, dans lequel au maximum un intermédiaire intervient entre le producteur et le consommateur.**

Le circuit court mène à une proximité géographique mais aussi relationnelle entre producteur et consommateur. Cependant du point de vue géographique il n'y a pas de critère précis.

Il existe plusieurs types de circuits courts que l'on peut classer selon divers critères. Le critère le plus simple à prendre en compte est le nombre d'intervenants entre le producteur et le consommateur, soit aucun (vente directe) ou soit un.

² Source : ADEME (Agence de la transition écologique)

Les avantages du circuit court :

- Mieux maîtriser le prix de vente et les débouchés commerciaux de sa production
- Bénéficier d'un prix équitable
- Diversification de l'activité (transformation, commercialisation...)
- Retours sur la qualité de la production
- Apport régulier de trésorerie pour le producteur
- Réduction des emballages
- Limiter le gaspillage

Les inconvénients du circuit court :

- Diversification des activités (apprendre de nouveaux métiers comme la vente, nouvelles compétences, formations...)
- Investissements (adaptation des bâtiments...)
- Difficile de proposer une offre pérenne et régulière
- Difficulté d'accès aux prêts bancaires et aux aides
- Consommateurs manquent d'informations
- S'inscrire dans un collectif : maintenir la proximité entre consommateurs et producteurs, conserver le lien sur le territoire
- La logistique : manière dont circulent les flux physiques et immatériels entre les acteurs

• **Les types de circuits courts**

Aucun intermédiaire		Un intermédiaire
<i>Vente à la ferme</i>	<i>Vente en dehors de la ferme</i>	-Vente par un autre producteur
-Magasin à la ferme -Cueillette -Restauration à la ferme -Événement organisé à la ferme -Distributeur automatique de produits fermiers	-Marché -Vente en bordure de route -Vente par livraison à domicile ou dans des points relais -Vente par correspondance -Vente dans des foires, salons -Vente dans un point de vente collectif -Vente à Groupement d'Achat	-Vente dans un magasin direct -Vente à des collectivités ou à des restaurants -Vente à une coopérative -Vente via des dépôts paniers -Vente via des plateformes internet

Objectifs des circuits courts :

- Renforcer le lien entre consommateurs et producteurs
- Privilégier les produits locaux
- Vendre à un prix juste
- Respect de l'environnement
- Manger de saison
- Développer de **nouveaux modèles** de distribution

Pour favoriser les circuits courts et les rendre plus rentable il faut :

- Favoriser la présence d'infrastructures locales
- Faire évoluer la réglementation pour qu'elle soit plus adaptée

- Les circuits de proximité

Un **circuit de proximité** contrairement au circuit court ne tient pas compte du nombre d'intermédiaire mais de la **distance géographique** entre le producteur et le consommateur. La **distance varie** en fonction du type de production concernée. Ce critère est difficile à appréhender.

Toutefois, les auteurs Chaffote et Chiffolleau proposent une définition qui s'appuie sur la réglementation concernant l'agrément sanitaire pour les produits d'origine animale spécifique pour des produits transformés par le producteur et vendus directement aux consommateurs dans un **rayon de 80 km**. Ainsi un circuit court selon eux ne doit pas excéder 80 km entre la production et la vente.

Aujourd'hui il est important de valoriser ces circuits. En effet, nos systèmes alimentaires actuels sont au cœur des débats. Les initiatives pour diminuer le nombre d'intermédiaires dans le système alimentaire et de rapprocher géographiquement la production et la consommation sont des alternatives qui méritent notre attention.

Les solutions pour développer ces alternatives :

- **Amélioration des connaissances** sur les circuits courts et **mutualisation** de ces connaissances
- Amélioration de la **formation des producteurs** en combinant les trois métiers (production, transformation, vente)
- Facilitation de ce type d'**installation** et adaptation de l'outil de production
- Améliorer la **communication**
- Mettre en place de **nouveaux points de vente, ou moyens de vente**

Actions concrètes :

- Développer la vente à la ferme
- Informer les producteurs sur les systèmes de “circuits courts et de proximité”
- Sensibiliser les habitants de la CCBL aux “circuits courts et de proximité”
- Proposer des rencontres entre producteurs et consommateurs
- Lancer une plateforme ou une carte locale des producteurs locaux

- **Le commerce équitable**

Le commerce équitable est défini par une loi de 2014 relative à l'économie sociale et solidaire (ESS). Il repose sur une **organisation des échanges commerciaux** visant à **équilibrer le rapport producteur / consommateur**. Le consommateur achète le produit à un prix garantissant au producteur une **juste rémunération** de son travail, dans un cadre social et environnemental ainsi mieux préservé.

Des exploitations de régions françaises sont menacées : des producteurs peinent à se rémunérer et à couvrir leurs charges de production. Ces filières agro-alimentaires sont donc menacées ainsi que des emplois. Pour aider les exploitants et les métiers agroalimentaires, il faut imaginer un nouveau modèle économique plus cohérent et plus juste capable de recréer du lien entre les parties prenantes.

Le **commerce équitable Nord-Nord** a été mis en place en 2014 et est reconnu par la loi Hamon. Il s'agit de rééquilibrer les relations en faveur de producteurs locaux au niveau national ou plus rarement européens. Les initiatives de commerce équitable Nord-Nord se sont surtout développées en France dans le domaine de l'alimentation pour répondre à la domination que peuvent exercer certains distributeurs et industriels à l'encontre des petits producteurs.

Les **trois principes** à respecter pour pouvoir utiliser l'appellation de commerce équitable Nord-Nord :

- *Un engagement entre les parties au contrat sur une durée qui ne peut être inférieure à trois ans*
- *Le paiement par l'acheteur d'un prix rémunérateur pour les travailleurs, établi sur la base des coûts de production et d'une négociation équilibrée entre les parties au contrat*
- *L'octroi par l'acheteur d'un montant supplémentaire obligatoire destiné aux projets collectifs en complément du prix d'achat ou intégré dans le prix, visant à renforcer les capacités et l'autonomisation des travailleurs et de leurs organisations*

Une charte du Commerce équitable définit 14 principes :

14 principes de la charte :

Une relation commerciale équitable et responsable

- ▶ Un prix transparent et rémunérateur
- ▶ Un partenariat commercial sur du long terme
- ▶ Une relation non-exclusive qui préserve l'autonomie des producteurs
- ▶ Un projet de développement partagé
- ▶ Une filière éco-responsable
- ▶ Des conditions de travail respectant la dignité humaine

Pour une agriculture citoyenne et durable

- ▶ Une agriculture citoyenne et territoriale
- ▶ Des pratiques agricoles durables, autonomes et transparentes, qui s'appuient sur des modes de production biologique et/ou agro-écologique paysans
- ▶ Une organisation de producteurs démocratique
- ▶ Une production basée sur les ressources et les spécificités locales

Pour changer les pratiques commerciales

- ▶ Transparence et communication vis-à-vis des consommateurs
- ▶ Sensibilisation et éducation des consommateurs
- ▶ Plaidoyer à destination des décideurs économiques et politiques

Un label pour soutenir le commerce équitable est né en 2013 en France : Agri-Éthique.

Ce label repose sur **un revenu des agriculteurs juste, une préservation de l'emploi dans nos régions et un soutien des pratiques sociétales et environnementales éco-responsables.**

Pas loin de la CCBL, on retrouve à *Fleurance* depuis 2003 le siège de l'entreprise coopérative, citoyenne et solidaire **Ethiquable** spécialisée dans le secteur d'activité de la fabrication de cacao, chocolat, et produits de confiserie mais aussi dans la commercialisation de farine et d'huile.

Ethiquable est **une SCOP** (Société coopérative) dont l'objectif est le **développement du commerce équitable** et le **soutien à l'agriculture paysanne bio**. Ethiquable est « *engagé pour obtenir des impacts durables avec les producteurs et valoriser les terroirs du monde.* »

Dans le Gers, les producteurs engagés avec Ethiquable sont **les producteurs de légumineuses et de céréales** (Qualisol) qu'on retrouve notamment à **Monfort**.

Les produits vendus sont *des pois chiches, des graines de lin doré, des lentilles vertes, des lentilles noires, des lentilles de corail et jaunes, des lentilles blondes, des lentilles roses, des petits épeautres en grains, des pâtes de légumineuses, de la farine de blé et des sablés.*

D'autres producteurs gersois vendent des produits Ethiquable notamment de la farine de blé et d'épeautre, de l'huile et des sablés.



Sur le territoire de la CCBL, on peut retrouver les produits Ethiquable en GMS notamment **Super U** (Mauvezin) et **Intermarché** (Saint-Clar).

Point Covid-19

Pendant le confinement lié à la crise sanitaire Covid-19, les achats alimentaires ont été légèrement *plus dynamique en grande surface* que ceux effectués dans les autres lieux de ventes. Le confinement, la mise en place du télétravail, la fermeture des restaurants a obligé les français à se restaurer chez eux et donc à s'approvisionner davantage.

La CCBL a mis à jour son **répertoire des producteurs, de commerçants alimentaires, des restaurateurs** en prenant contact avec chacun et en répertoriant les initiatives. Un listing de 45 producteurs classés par secteur (bourgs-centres) et métiers a été communiqué à tous les habitants.

De plus, certains producteurs ont également choisi d'être répertoriés sur le dispositif mis en place par le département du Gers : une **carte interactive des lieux d'achats pour manger local**.

On retrouve sur la Communauté des communes Bastides de Lomagne différents points de collectes.



Les points de ventes répertoriés sur le territoire pendant la crise :

Marché	Saint-Clar
Intermarché	Saint-Clar
Benoît Dupuy	Brugnens
L'Essentiel	Monfort
La Ferme d'Empluhaut	Saint-Antonin
La Ferme au Parc	Mansempuy
Petit Casino	Mauvezin
Marché	Mauvezin
L'Accent Local	Mauvezin
Les Délices d'Isabelle	Mauvezin
Marc Chiabo	Pessoulens
La Ferme de Pominet	Cologne

³ Source : Département du Gers

Pendant la crise Covid-19, des besoins des habitants se sont dégagés. On s'est rendu compte que dans la plupart des villages il n'y a pas d'épicerie, ou de magasins de proximité. Cette absence oblige les gens à se déplacer dans les bourgs centres pour acheter de quoi manger. Ceci a été difficile notamment pour les personnes âgées.

Des solutions existent : livraison des producteurs, création d'une AMAP... Cependant avant de mettre en place une initiative il faut évaluer les coûts, les avantages, les inconvénients, les demandes...

Témoignage d'un producteur du territoire

Simon Faulong : « Du jour au lendemain, plus rien ! »⁴

Comme beaucoup de ses collègues, Simon Faulong, éleveur bovin, porcin, mais aussi propriétaire d'une ferme auberge avec vente directe sur la ferme familiale de Saint Brès, n'en revient pas du choc que fut le début du confinement. « Et si la vente à la ferme a repris un peu, ce n'est malheureusement pas ce que l'on peut imaginer. » « Le problème, poursuit l'éleveur, c'est que tant que nous n'aurons pas de vaccin, il va falloir apprendre à vivre dans des conditions difficiles. Et lorsque vous voyez que nous n'aurons pas de festivités l'été prochain, on peut légitimement s'inquiéter. » Président de l'ADEL, Simon Faulong explique que le plus impacté de la filière « est le veau label rouge que l'on vend beaucoup en restauration collective, notamment à Toulouse. » Alors, la filière tente de rebondir avec les GMS. « Nous avons de bonnes relations avec la plupart des magasins, commente l'éleveur, mais malheureusement certains profitent de la situation pour nous serrer les prix alors qu'il y a de la demande. C'est dommage que certains discréditent les bonnes relations que nous entretenons avec la majorité des représentants des GMS et en totale inadéquation avec la loi Egalim. » « Nous allons souffrir, ponctue Simon Faulong, mais nous allons revenir aux fondamentaux, à savoir acheter et manger local. En cette période de crise c'est sans aucun doute la meilleure nouvelle. »

La CCBL a réalisé **un questionnaire diffusé auprès des producteurs et commerçants alimentaire du territoire**. Une partie du questionnaire est dédiée à la crise sanitaire Covid-19 pour constater les répercussions que celle-ci a eu sur les productions locales.

Plusieurs constats sont à rapporter. Tout d'abord, pendant le confinement plusieurs producteurs ont mis en place de nouveaux dispositifs pour continuer de vendre leur produit.

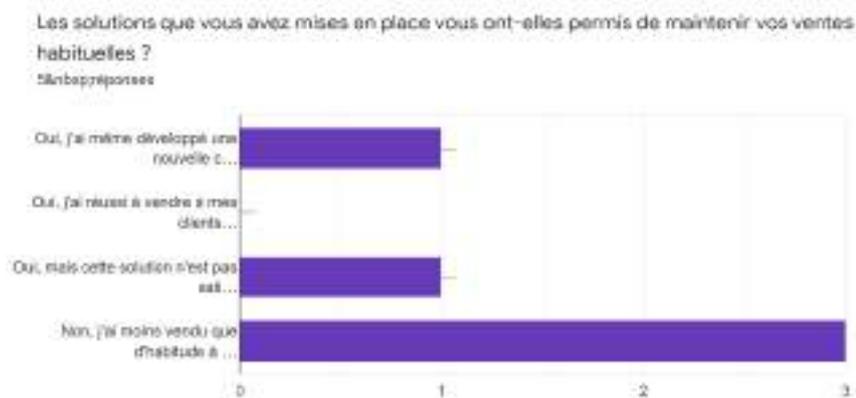


La majorité ont notamment fait des livraisons à domicile ou de la vente directe à la ferme.

Il s'agit là de vente en circuits courts.

⁴ Source : CA du Gers

Toutefois ces dispositifs n'ont pas permis de faire autant de ventes. La plupart des producteurs confirment « avoir perdu de la clientèle. »

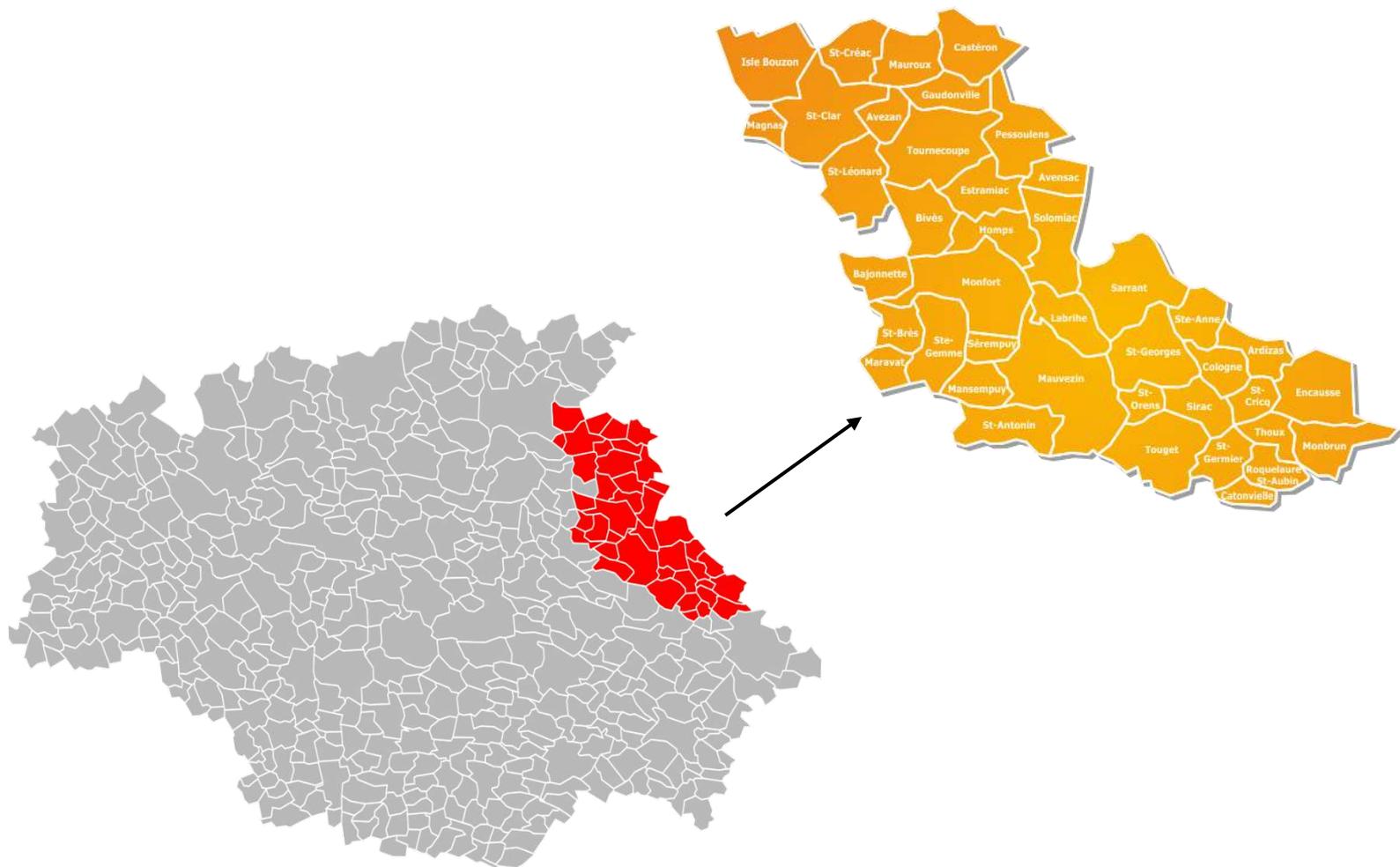


De plus, les producteurs ayant développé la livraison à domicile ne souhaitent pas continuer car cette solution n'est ni viable ni intéressante pour leur structure.



Le périmètre du diagnostic

Situé dans le département du Gers, la Communauté de Communes Bastides de Lomagne regroupe 41 communes sur une superficie de 424 m2, soit une population de 12 170 habitants⁵.



⁵ Source : Site CCBL

La CCBL est située en Région Occitanie, à l'est du Département du Gers. Sa proximité avec les pôles urbains de Toulouse, Montauban, Agen et Auch fait d'elle un territoire rural dynamique accueillant de nouveaux habitants chaque année. En effet la population a été multiplié par 0.4 entre 2012 et 2017.

La Communauté est desservie par la D928 et la D654 qui permettent de rejoindre directement la N124 qui conduit aux pôles urbains.

Liste des communes

Communes	Nombre d'habitants
Ardizas	221
Avensac	78
Avezan	110
Bajonnette	106
Bivès	135
Castéron	55
Catonvielle	101
Cologne	980
Encausse	436
Estramiac	142
Gaudonville	112
Homps	105
L'Isle-Bouzon	255
Labrihe	217
Magnas	90
Mansempuy	87
Maravat	43
Mauroux	139
Mauvezin	2227

Monbrun	397
Monfort	497
Pessoulens	146
Roquelaure-Saint-Aubin	123
Saint-Antonin	164
Saint-Brès	79
Saint-Clar	1082
Saint-Créac	84
Saint-Cricq	297
Saint-Georges	182
Saint-Germier	217
Saint-Léonard	183
Saint-Orens	83
Sainte-Anne	118
Sainte-Gemme	123
Sarrant	382
Sérempuy	34
Sirac	178
Solomiac	491
Thoux	260
Touget	529
Tournecoupe	271

Trois bourgs centres : Mauvezin, Cologne, St Clar

Le contexte économique du territoire

En 2016 sur la Communauté de Communes Bastides de Lomagne⁶ :

<i>Population totale</i>	12 170
<i>Population active</i>	9 407
<i>Population non active</i>	2 763

Nombre d'emplois sur le territoire

<i>Nombre d'emplois total sur le territoire</i>	2 837
Part des non-salariés	890
Part des salariés	1 947

La répartition des emplois sur le territoire

Nombre d'agriculteurs	358
Nombre d'artisans/chefs d'entreprise	377
Nombre de cadres/professions intellectuelles supérieures	182
Nombre de professions intermédiaires	542
Nombre d'employés	539
Nombre d'ouvriers	556
Autres	283

Sur le territoire, on retrouve 1 400 établissements qui sont en majorité des TPE (très petites entreprises), 80% n'ont pas de salariés et seuls 2% ont plus de 10 salariés. L'économie repose en majorité sur des entreprises artisanales commerçantes et de services, avec très peu d'industrialisation. L'agriculture n'est pas au cœur de l'économie du territoire, elle est en seconde place.

⁶ Source : Insee

Le gaspillage alimentaire sur le territoire

Si on part du principe qu'une personne mange trois repas par jour avec un petit déjeuner, un déjeuner et un dîner, pour la Communauté de communes Bastides de Lomagne cela revient à **13 326 150 repas** consommés **par an**. Une personne consomme **1 060 kg de boissons et d'aliments par an**, soit **12 900 200 kg** de boissons et d'aliments consommées sur la Communauté de communes Bastides de Lomagne par an.

En France, chaque année les foyers gaspillent au total 5.2 millions de tonnes de déchets⁷ alimentaires soit 79 kg par personne. Sur la Communauté de communes Bastides de Lomagne cela revient à **961 430 kg déchets alimentaires soit 961 tonnes** gaspillées chaque année.

Le périmètre agricole de la Communauté : ces spécificités

La **DRAAF Occitanie** est la *Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt*. Elle est le représentant régional du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

La DRAAF coordonne la mise en œuvre locale et l'application des décisions gouvernementales :

- Elle assure la **déclinaison régionale** de la politique de qualité de l'offre alimentaire, l'élaboration du plan régional des contrôles et leur coordination et la préparation des plans d'urgence.
- Elle **oriente et soutient les filières agricoles et alimentaires**, la modernisation des exploitations agricoles et l'installation en agricole.
- Elle **soutient les démarches et le développement de territoires** visant à une agriculture respectueuse de l'environnement et les démarches d'adaptation aux nouveaux enjeux.
- Elle est l'autorité académique pour **l'enseignement agricole**.
- Elle **produit et diffuse les informations économiques** sur les entreprises agricoles, agroalimentaires, et les marchés alimentaires.

⁷ Source : ADEME, Ministère de l'Agroalimentaire

La SAU de la Communauté de communes Bastides de Lomagne

La surface agricole utile (SAU)⁸ est un **instrument de statistiques favorisant l'évaluation du territoire consacré à la production agricole**. Les espaces pris en compte sont :

- Les terres arables (prairies artificielles, maraîchères...)
- Les cultures permanentes
- Les surfaces en herbe
- Peuvent être inclus les jardins privés des agriculteurs

Cet outil permet d'analyser les **exploitations agricoles**. Sur les 51 milliards d'hectares que représente la surface terrestre, la SAU représente 5 milliards d'hectares. En France, la SAU représente **29 millions d'hectares soit 54% du territoire national**.

Selon l'Agreste, la SAU dans le **Gers** représente 462 000 hectares soit **73% du territoire**.

En 2010, la CCBL se constitue de **34 174 hectares de SAU⁹ soit 7,3% de la SAU du Gers**. On retrouve en 2010 : **8 567 hectares de SAU sur le canton de Cologne, 13 215 hectares de SAU sur le canton de Mauvezin et 12 392 hectares de SAU sur le canton de Saint-Clar**.

L'Agreste a établi la SAU moyenne par exploitation en 2010 sur chaque commune.

La SAU moyenne de chaque exploitation par commune se répartie ainsi sur le territoire¹⁰ :

Communes	SAU moyenne par exploitations en hectares
Ardizas	48
Avensac	68
Avezan	50
Bajonnette	61
Bivès	55
Castéron	91
Catonvielle	64
Cologne	65
Encausse	91
Estramiac	47
Gaudonville	92
Homps	61

⁸ Source : Geo

⁹ Source : Agreste

¹⁰ Source : Agreste

L'Isle en Bouzon	65
Labrihe	86
Magnas	82
Mansempuy	49
Maravat	87
Mauroux	56
Mauvezin	57
Monbrun	73
Monfort	42
Pessoulens	62
Roquelaure-Saint-Aubin	82
Saint-Antonin	43
Saint-Brès	64
Saint-Clar	53
Saint-Créac	59
Saint-Cricq	46
Saint-Georges	98
Saint-Germier	90
Saint-Léonard	59
Saint-Orens	48
Sainte-Anne	106
Sainte-Gemme	50
Sarrant	57
Séremputy	67
Sirac	80
Solomiac	80
Thoux	76
Touget	85
Tournecoupe	80

La SAU moyenne d'une exploitation de la CCBL est de **66 hectares**.

La SAU en hectare par cultures en 2010

Cultures	<i>Cologne</i>	<i>Mauvezin</i>	<i>Saint-Clar</i>	Total
<i>Céréales</i>	4 601	6 648	6 177	17 426
<i>Blé</i>	1 751	3 610	3 245	8 606
<i>Maïs</i>	531	501	391	1 423
<i>Oléagineux</i>	3 014	4 081	3 963	11 058
<i>Protéagineux</i>		185	121	306
<i>Tournesol</i>	2 494	3 550	2 899	8 943
<i>Colza</i>	215	317	364	896
<i>Fourrages et superficie toujours en herbe</i>	405	1 236	842	2 483
<i>Vignes</i>	1	11	5	17
<i>Jachères</i>	414	913	814	2 141
<i>Soja</i>	29		700	729
<i>Légumes frais, fraises, melon</i>	45	58	225	328

Les exploitations sur la CCBL

L'Agreste a recensé en 2010 : **539 exploitations sur le territoire** de la CCBL dont **110 sur le canton de Cologne**, **228 sur le canton de Mauvezin** et **201 sur le canton de Saint-Clar**.

Les actifs agricoles permanant par communes en 2010

Communes	Nombres d'exploitations	Nombres d'agriculteurs total <i>(Chefs d'exploitations, Coexploitants, Conjoints actifs sur l'exploitation, Autres actifs familiaux, Salariés permanents hors famille)</i>	UTA* (Unité de travail annuel) totale
Ardizas	9	10	8
Avensac	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>
Avezan	11	18	11
Bajonnette	13	31	21
Bivès	16	27	16
Castéron	10	17	11
Catonvielle	7	14	10
Cologne	11	15	10
Encausse	13	19	10
Estramiac	21	42	23
Gaudonville	5	11	7
Homps	14	21	14

L'Isle-en-Bouzon	18	29	18
Labrihe	12	16	8
Magnas	4	6	4
Mansempuy	12	19	13
Maravat	6	7	5
Mauroux	11	21	14
Mauvezin	46	66	41
Monbrun	16	22	12
Monfort	31	41	21
Pessoulens	21	40	24
Roquelaure-Saint-Aubin	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>
Saint-Antonin	13	18	11
Saint-Brès	13	20	11
Saint-Clar	21	32	22
Saint-Créac	15	25	17
Saint-Cricq	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>
Saint-Georges	7	9	7
Saint-Germier	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>
Saint-Léonard	15	31	14
Saint-Orens	7	7	3
Sainte-Anne	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>
Sainte-Gemme	14	21	11
Sarrant	28	40	25
Sérempuy	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>	<i>Non répertorié</i>
Sirac	6	8	7
Solomiac	14	22	14
Thoux	11	20	14
Touget	13	28	22
Tournecoupe	22	43	25
Total	506	816	

Un nouveau recensement va être réalisé par l'Agreste. Les données seront collectées entre octobre 2020 et avril 2021.

**Une UTA est une unité de travail annuel qui mesure le travail fourni par la main-d'œuvre. Une UTA correspond au travail d'une personne à plein temps pendant une année entière. Le travail fourni sur une exploitation agricole provient, d'une part de l'activité des personnes de de la famille (chef compris), d'autre part de l'activité de la main-d'œuvre salariée (permanents, saisonniers, salariés des entreprises des travaux agricoles, des coopératives d'utilisation du matériel agricole et des groupements d'employeurs). La mesure UTA est équivalente à celle d'un équivalent temps plein (ETP) soit une UTA égale 2 200 heures de travail annuel. ¹¹Pour la main d'œuvre non permanente ou à temps partiel un apprenti présent à mi-temps = 1/2 UTA ; un stagiaire présent 3 mois = 1/4 d'UTA ; un parent donnant des coups de main pour un équivalent de 2 jours par semaine = 2/5ème d'UTA.*

¹¹ Source : Agreste



Figure 3 : Orientations technico-économiques des exploitations en Occitanie (source : dossier)

13

La Communauté des communes est spécifiée en **terres arables hors périmètres d'irrigation**.

Les terres arables hors périmètres d'irrigation sont en majorité des **grandes cultures**. En effet, les grandes cultures sont la culture de céréales, d'oléagineux et de protéagineux.

Quelques données au sujet des grandes cultures¹⁴ :

- **Deux tiers des exploitations agricoles françaises** métropolitaines sont des grandes cultures
- L'exportation est le premier débouché des céréales, la moitié des blés produits sont commercialisés en dehors de l'Hexagone
- **15 millions d'hectares** de la France
- **450 000 emplois** et pourvoyeuse d'emplois supplémentaires

L'activité professionnelle dans le secteur des grandes cultures est variée : métiers de la production, groupements d'employeurs et les Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA).

Les problèmes environnementaux et économiques nécessitent de faire évoluer les filières agricoles dont les grandes cultures. Ceci entraîne un développement des compétences des professionnels.

¹³ Source : DRAAF Occitanie

¹⁴ Source : Agreste

Pour faire face aux évolutions, la filière ne cesse d'innover notamment dans de nouvelles techniques culturales. Ces évolutions ouvrent à des perspectives d'emploi dans plusieurs métiers comme les métiers du conseil, de la recherche et de développement.

Les grandes cultures ont des **possibilités d'évolution à prendre en compte** en valorisant notamment les formations, les métiers de cette filière.

La **spécialisation agricole** nécessite pour l'agriculteur d'être plus performant. L'agriculteur qui se spécialise devra donc **produire plus** et va passer à une **agriculture plus intensive**. L'agriculteur va alors utiliser **des produits phytosanitaires** pour protéger ces cultures des parasites, des champignons, de certains insectes et des mauvaises herbes afin **d'être plus productif** et avoir une **meilleure rentabilité**.

Point sur les phytosanitaires :

Pour les définitions voir page 8 et 9

Les conséquences de ces produits sur la santé et l'environnement engendrent un **problème sociétal**. Trouver des alternatives et favoriser une agriculture biologique sont des alternatives possibles. Ces alternatives sont portées de différentes manières.

Le Projet Alimentaire Territorial est une des manières **d'orienter les agriculteurs à utiliser moins de pesticides en passant à une agriculture biologique**.

De plus, le Plan national Ecophyto oriente pour réduire l'utilisation de ces produits phytosanitaires.

Le **Plan Ecophyto**¹⁵ a été lancé en 2009 à la suite du Grenelle de l'environnement de 2008. Ce plan vise à **réduire le recours, les risques et les impacts des produits phytopharmaceutiques**. Le Plan Ecophyto est revu tous les 5 ans. A ce jour, 3 plans ont été élaborés, nous sommes en ce moment dans le **Plan Ecophyto II +**.

La réduction de l'usage des produits phytopharmaceutiques constitue une **attente citoyenne forte** et une **nécessité pour préserver notre santé et la biodiversité**.

Le **Plan Ecophyto II** portait sur des projets de plan d'actions gouvernementaux sur **les produits pharmaceutiques** et une **agriculture moins dépendante en pesticides**.

Le plan avait pour projet également de mettre fin aux **principaux usages de glyphosate** d'ici 3 ans pour les principaux usagers et d'ici 5 ans pour tous les usagers, en précisant que les agriculteurs ne seraient pas laissés dans une impasse.

¹⁵ Source : Ministère de l'Agriculture

Le glyphosate est une molécule utilisée dans des herbicides commercialisés. Il est principalement utilisé pour détruire les adventices c'est-à-dire les « mauvaises herbes ». En France, l'utilisation de glyphosate est interdite dans les espaces publics depuis janvier 2017 et sa vente aux particuliers l'est également depuis début 2019. Il reste autorisé pour les agriculteurs au moins jusqu'en 2022.

Le **Plan Ecophyto II +** vient préciser le plan précédent en développant plusieurs principes :

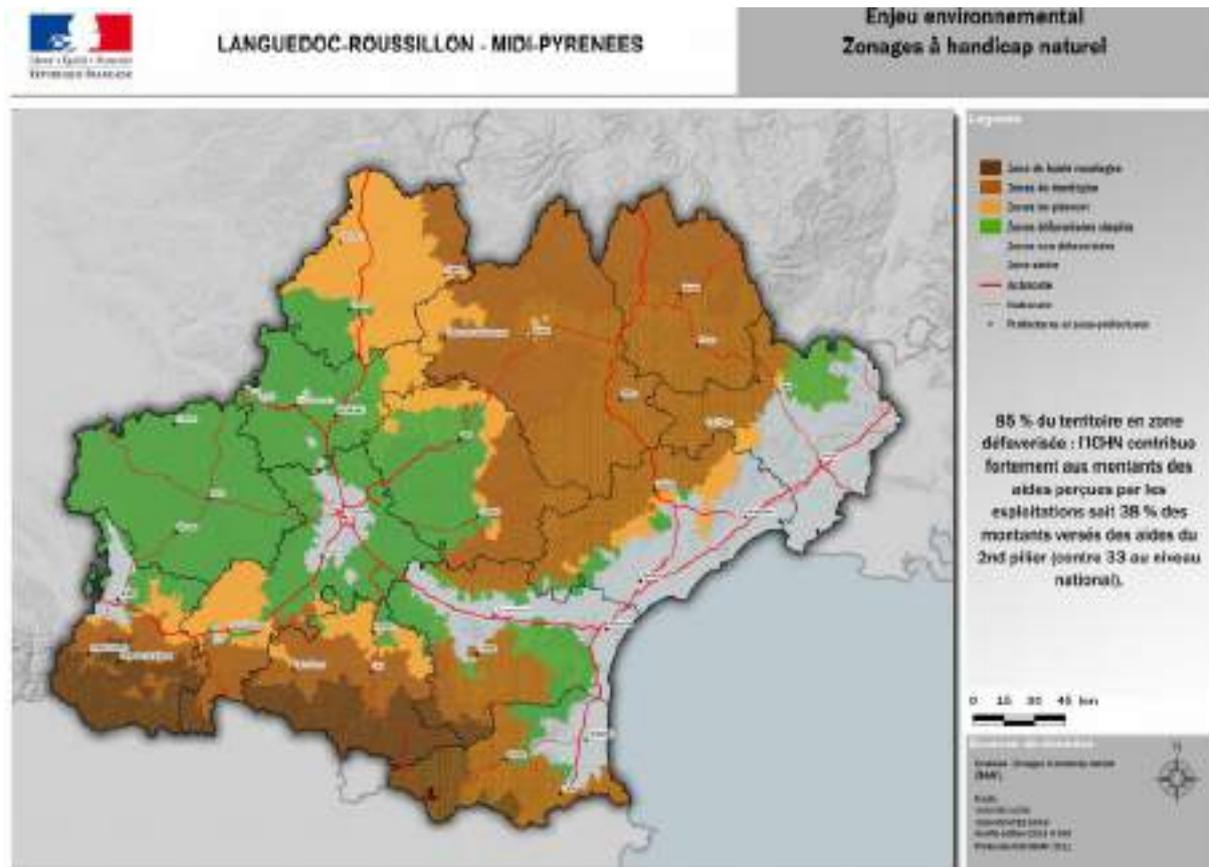
- Maintenir le cap d'une réduction de 50% de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
- Surveiller les impacts à 360° des produits phytopharmaceutiques
- S'inscrire au cœur du projet agroécologique
- Identifier, documenter, diffuser et valoriser les alternatives
- Placer l'entreprise au centre des dispositifs
- Jouer collectif
- Territorialiser au niveau régional
- Porter une culture positive
- S'engager

Pour mener à bien ces principes **6 axes d'actions** ont été adoptés :

- Faire évoluer les pratiques et les systèmes agricoles
- Amplifier les efforts de recherche, développement et innovation
- Réduire les risques et les impacts des produits phytopharmaceutiques sur la santé humaine et sur l'environnement
- Supprimer l'utilisation des produits phytopharmaceutiques partout où cela est possible dans les jardins, les espaces végétalisés et les infrastructures
- Encourager, en favorisant une mobilisation des acteurs
- S'appuyer sur une communication dynamique et des approches participatives

L'évolution des pratiques et des systèmes agricoles pour réduire l'utilisation des produits phytosanitaires est un aspect à ne pas oublier. En effet, un tel changement dans le mode de pratique aura un impact sur la production, et donc sur le système alimentaire du territoire. De plus, il s'agit d'un objectif pour lequel les agriculteurs peuvent avoir besoin d'aide et d'être orientés.

De plus, une Charte d'engagements des utilisateurs agricoles de produits phytopharmaceutiques dans le Gers a été créée en 2019 par la Chambre de l'Agriculture. Celle-ci vise à favoriser le dialogue entre les habitants, les élus locaux et les agriculteurs, et à répondre aux enjeux de santé publique liés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques en agriculture particulièrement à proximité des lieux habités.



16

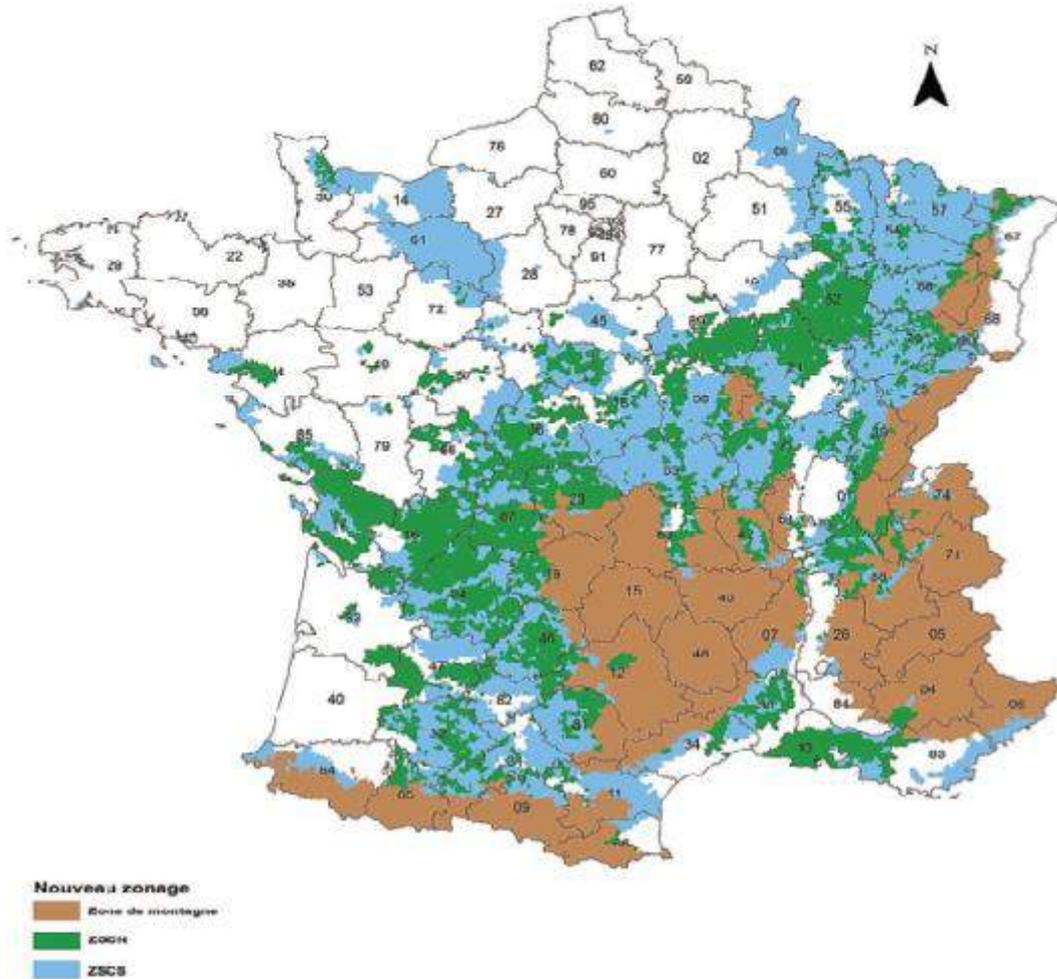
La Communauté des Communes Bastides de Lomagne se situe dans une **zone défavorisée simple**. Cependant une nouvelle délimitation vient de rentrer en vigueur et les zones défavorisées simples ont été renommées.

Les zones agricoles défavorisées sont des zones soumises à des contraintes naturelles ou spécifiques dans lesquelles *la production agricole est considérée comme plus difficile*. Dans ces zones, les agriculteurs sont éligibles à **des aides compensatoires de l'Union européenne** liées à ces handicaps. On distingue 3 types de zones agricoles défavorisées :

- **Les zones de montagne**
- **Les zones soumises à des contraintes naturelles importantes (ZSCN)**
- **Les zones soumises à des contraintes spécifiques (ZSCS)**

Les ZSCN et les ZSCS sont les anciennes zones défavorisées simples.

¹⁶ Source : Agreste



17

Selon le nouveau zonage de la France de 2019, la Communauté des Communes Bastides de Lomagne fait partie des **Zones Soumises à des Contraintes Spécifiques (ZSCS)**.

Les **zones soumises à des contraintes spécifiques** sont constituées de terres qui subissent **les effets négatifs d'autres facteurs**. Il s'agit de zones dans lesquelles il existe un risque important d'arrêt de l'activité agricole et où il est important de **maintenir une communauté agricole** active afin :

- De conserver ou d'améliorer l'environnement ;
- D'entretenir le paysage rural ;
- De préserver le potentiel touristique de la région ;

¹⁷ Source : Agreste

Ces zones sont définies par les pays de l'UE eux-mêmes et ne peuvent pas dépasser 10 % de la superficie totale du pays.

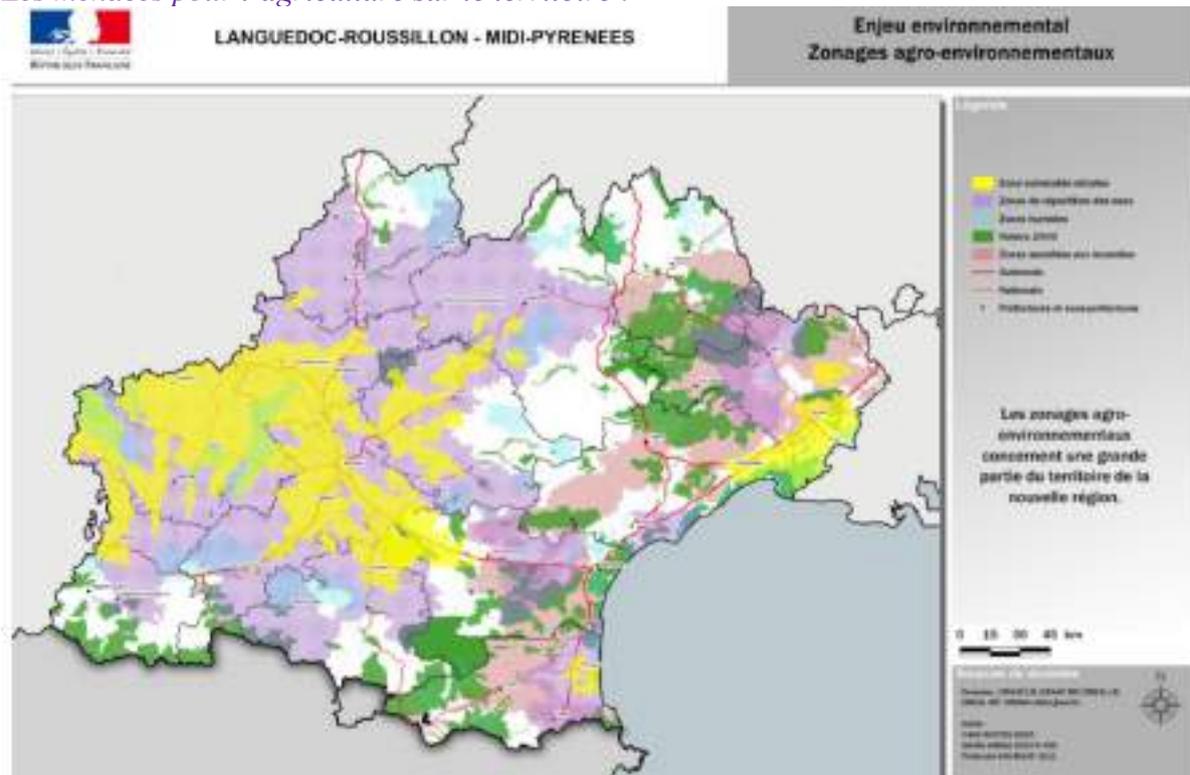
Les paiements

- Les pays de l'UE peuvent utiliser les fonds de développement rural pour effectuer des paiements à ces zones. Ces paiements visent à couvrir la différence financière entre l'exercice d'une activité agricole dans ces zones et dans celles qui ne subissent pas ces contraintes.
- Les pays de l'UE peuvent choisir de fournir à ces zones une aide au revenu spécifique. À l'heure actuelle, c'est le cas de seulement deux pays : le Danemark et la Slovaquie. Jusqu'à 5 % de la dotation nationale pour l'aide au revenu peuvent être utilisés pour verser des paiements complémentaires aux agriculteurs situés dans des zones soumises à des contraintes naturelles.

La CCBL se situe donc dans **une zone spécifique** où l'agriculture est mise en avant et doit être privilégiée. Du fait de ce zonage, les agriculteurs ont le droit à des aides pour atteindre les enjeux que soulèvent ces zones.

Les agriculteurs de la CCBL sont touchés par des **contraintes naturelles** qu'il faudrait évaluer pour trouver des solutions afin d'aider les agriculteurs dans leurs pratiques. Ceci est à combiner avec les attentes des producteurs sur le territoire.

Les menaces pour l'agriculture sur le territoire :

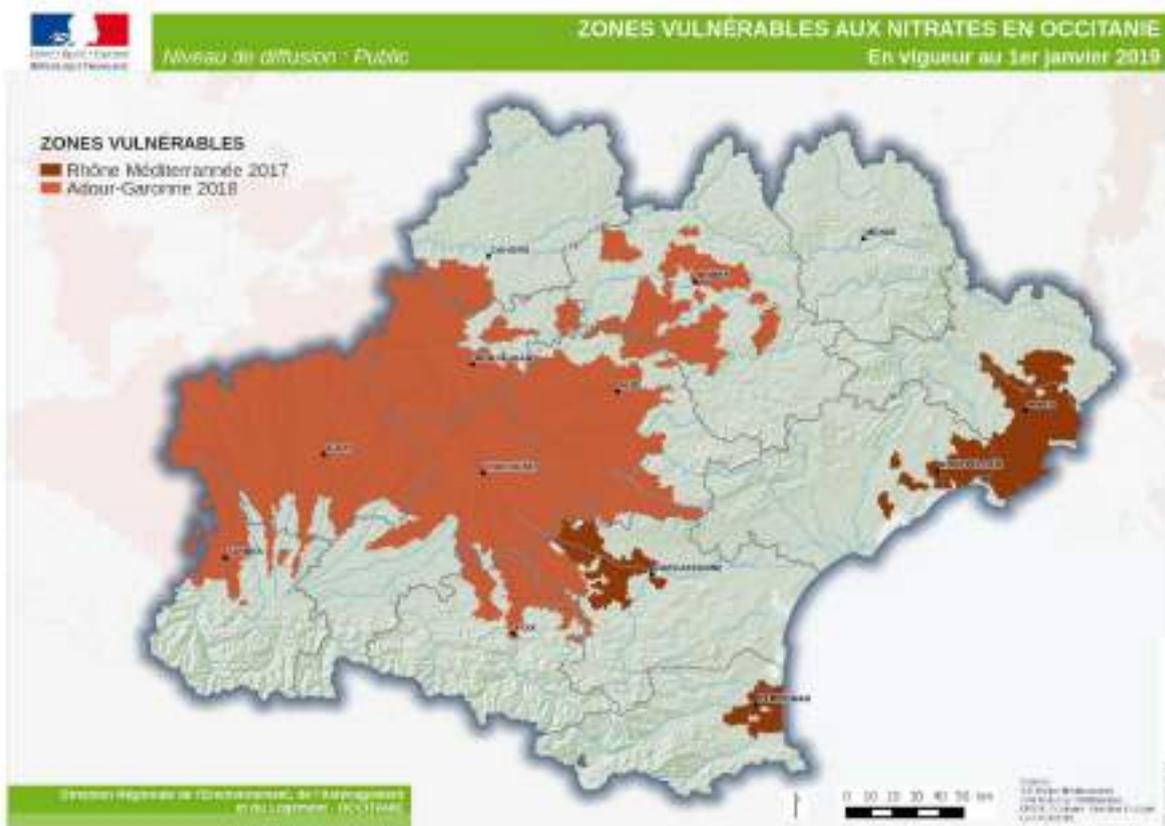


18

2 menaces sur le territoire :

- Zone vulnérable aux nitrates
- Zone de répartition des eaux

¹⁸ Source : Agreste



19

- Une **zone vulnérable aux nitrates** est une partie du territoire où la pollution des eaux par le rejet direct ou indirect de nitrates d'origine agricole et d'autres composés azotés susceptibles de se transformer en nitrates, menace à court terme la qualité des milieux aquatiques et plus particulièrement l'alimentation en eau potable.
- Une **zone de répartition d'eau** sont des zones comprenant les bassins, sous-bassins, fraction de sous-bassins hydrographiques et systèmes aquifères. Il s'agit des zones où est constatée une insuffisance des ressources en eau par rapport aux besoins.

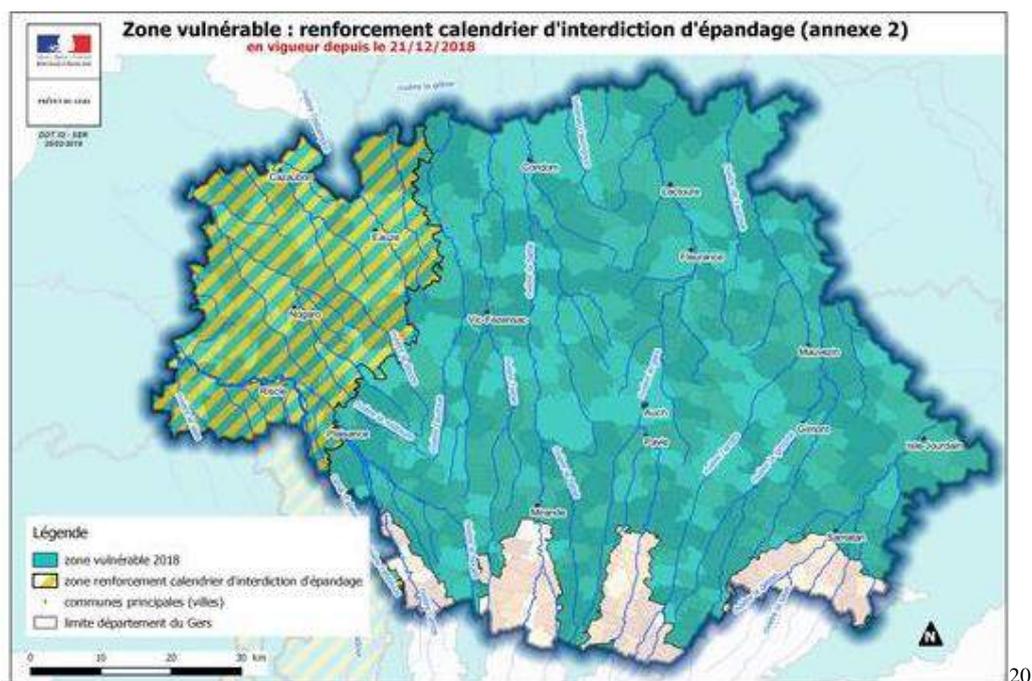
La CCBL fait partie du périmètre de la **zone vulnérable aux nitrates** et de la **zone de répartition d'eau**. Ceci représente une menace sur le territoire.

¹⁹ Source : Agreste

Des Zones spécifiques au Gers

3 zones :

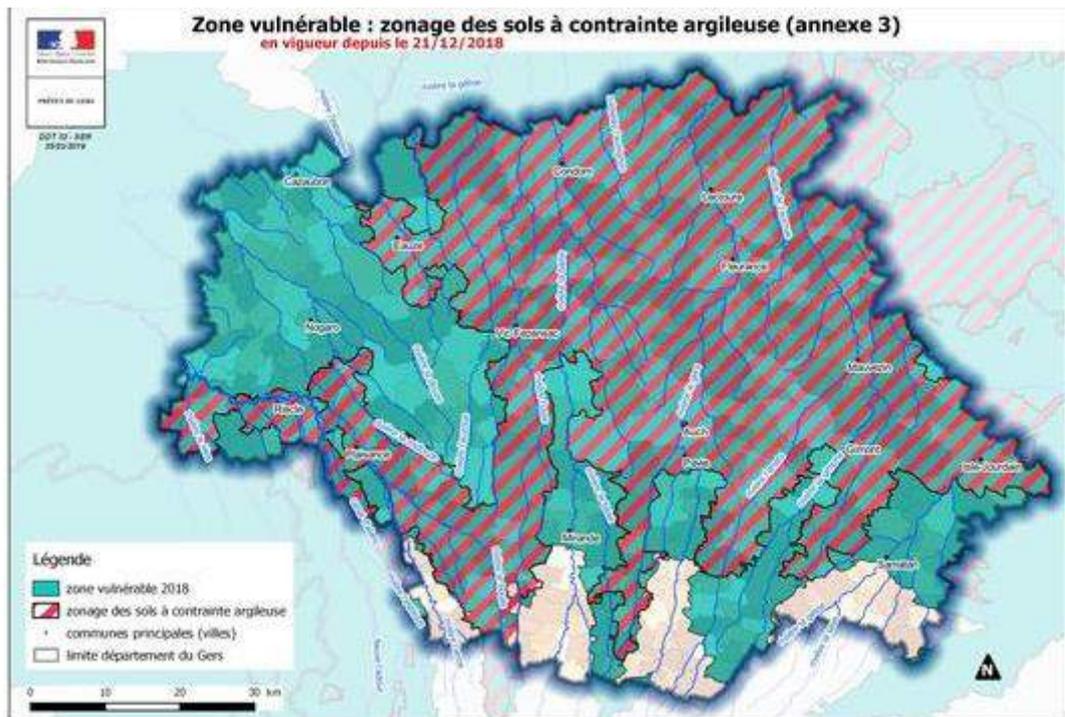
- La zone à *renforcement du calendrier d'interdiction d'épandage*
- La zone des *sols à contrainte argileuse*
- La zone « *palombe et avifaune migratrice* »



- La zone à **renforcement du calendrier d'interdiction d'épandage** est identifiée comme présentant un *risque très fort de lixiviation des nitrates en période pluvieuse*.

La CCBL n'est pas encore identifiée en zone de renforcement mais fait partie d'une zone vulnérable qui nécessite une certaine vigilance.

²⁰ Source : Agreste



21

L'agriculture durable passe par le maintien de la qualité du sol et de l'eau. Certaines pratiques agricoles constituent un risque pour l'environnement. Pour réduire ces risques, il est important d'avoir une bonne connaissance des sols et de l'eau du territoire. Les bonnes pratiques diffèrent d'un territoire à l'autre et d'un type de sol à l'autre. Dans le secteur agricole, il est indispensable de préserver la qualité de l'eau.

Les diverses propriétés des sols minéraux déterminent l'usage qu'on peut en faire. La texture du sol est l'une des propriétés. Elle se définit comme la proportion des particules minérales de différentes tailles qui composent le sol : le sable, le limon et l'argile. La plupart des sols se composent d'un mélange des trois fractions, chacune ayant des effets plus ou moins marqués sur les caractéristiques du sol naturel.

L'effet de l'argile est le plus important. En effet, l'argile donne un sol visqueux qui retient l'eau et les substances nutritives. Le limon rend le sol glissant tandis que le sable donne un sol meuble, bien aéré et bien drainé.

Savoir quel type de sol possède un territoire est un facteur-clé pour organiser ses cultures. La définition d'un « bon sol » varie selon l'usage qu'on en fait et sa situation géographique.

La CCBL est identifiée comme une zone à contrainte argileuse.

- La **zone à contrainte argileuse** pour les parcelles situées dans cette zone, par dérogation au Programme d'Action National **la couverture des sols** est obligatoire uniquement sur 25% de la surface en interculture longue, avec en contrepartie *la mise en place de bande végétalisées le long de tous les cours d'eau* et la tenue d'un bilan post récolte.

²¹ Source : Agreste

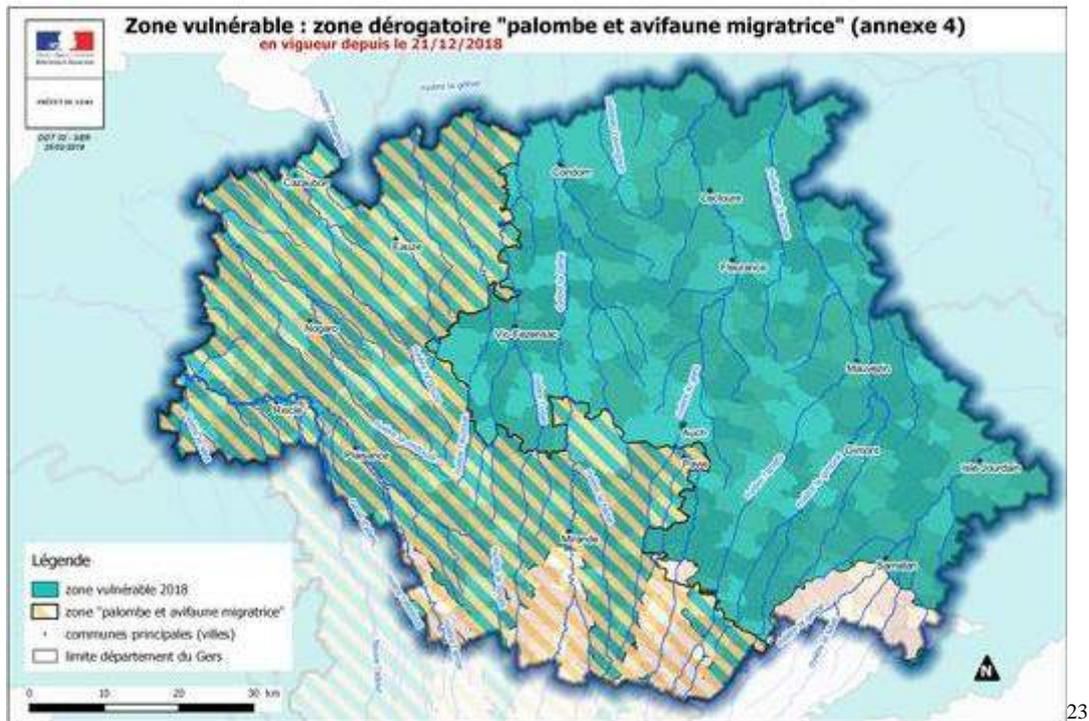
Les sols argileux sont propices à l'agriculture en zone aride. Plusieurs de leurs caractéristiques **peuvent causer le déplacement des polluants présents dans les sols cultivés**. Les sols argileux peuvent se dégrader et former une croûte. Cette croûte limite l'infiltration et accroît le ruissellement. Ce ruissellement peut contenir des polluants et **affecter la qualité des eaux de surface ou souterraines**.

Sur la CCBL, **78% des communes** font parties de cette zone²².

Avezan
Bajonnette
Bivès
Cologne
Encausse
Estramiac
Gaudonville
L'Isle-Bouzon
Labrihe
Magnas
Mansempuy
Maravat
Mauroux
Mauvezin
Monbrun
Monfort
Pessoulens
Sainte-Anne
Saint-Antonin
Saint-Brès
Saint-Clar
Saint-Cricq

²² Source : DREAL Occitanie

Sainte-Gemme
Saint-Georges
Saint-Germier
Sarrant
Séremputy
Sirac
Solomiac
Thoux
Touget
Tournecoupe



23

- **La zone pour la conservation de l'avifaune migratrice et des palombes** : sur cette zone, l'exploitant n'est pas obligé d'enfouir des résidus de culture de maïs grain afin de favoriser le nourrissage de l'avifaune.

La CCBL ne fait pas partie du zonage mais elle est considérée en 2018 comme une zone vulnérable.

²³ Source : Agreste, DREAL Occitanie

Les autres risques possibles :

La météo

En agriculture on ne peut pas prévoir en avance **la météo**. Les agriculteurs peuvent être touchés par les pluies, la sécheresse qui ont des impacts souvent indésirables sur leurs cultures.

Dans le *rapport de Qualisol de 2018/2019*²⁴, on a pu constater que le département a été touché au printemps par des **pluies excessives** qui ont favorisé le fort développement de maladies et une mauvaise fécondation des épis. Ces pluies ont également impacté les **rendements** et la **qualité** sur l'ensemble des céréales.

Au contraire en automne, le département a connu une bonne saison et de bonnes conditions météorologiques ce qui a permis des rendements supérieurs aux années précédentes.

On ne peut *pas prévoir la météo en avance* il faut donc trouver **des solutions** pour s'adapter afin d'éviter des pertes excessives.

« Cette année le Gers a vécu « ces pires moissons ». En effet, l'automne dernier trop précocement et trop abondamment pluvieux y a gorgé les sols d'eau et n'a pas permis une bonne levée des semis sur lesquels s'est invitée une première sécheresse au mois de mars, avant un printemps de nouveau humide puis un été très sec.

"On a eu tous les extrêmes lors de cette campagne 2020 !", résume Christian Cardona, le président de la FDSEA du Gers, lui-même **céréaliériste à Mauroux**.

Les coopératives céréalières accusent en **conséquence des récoltes de blé ou d'orge en baisse de 40 à 50 % par rapport à l'an dernier**, selon Alain de Scoraille, responsable "Grandes Cultures" à la Chambre d'Agriculture du Gers.

De plus, la sécheresse actuelle et les 45 degrés en plein champ, les cultures d'été tournesol, sorgho, maïs, et soja ne sont pas elles non plus à la fête. »

L'érosion des sols

En 2018, la CCBL a été touchée par des coulées de boues importantes. Elle a donc décidé de prêter main forte aux agriculteurs. En effet, pour les agriculteurs l'érosion du sol est une perte nette de leur capital sol impliquant un handicap économique sur le moyen et long terme. L'érosion du sol entraîne notamment une diminution de la couche arable, un lessivage et un entraînement des éléments nutritifs et une perte de matière organique. La CCBL a donc décidé en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Gers d'aider et d'accompagner les agriculteurs de la zone dans une démarche dynamique afin de réduire les phénomènes d'érosion des sols. Trois réunions publiques ont été réalisées pour présenter la démarche. Cette action va se dérouler sur une zone particulière définie par la CCBL²⁵.

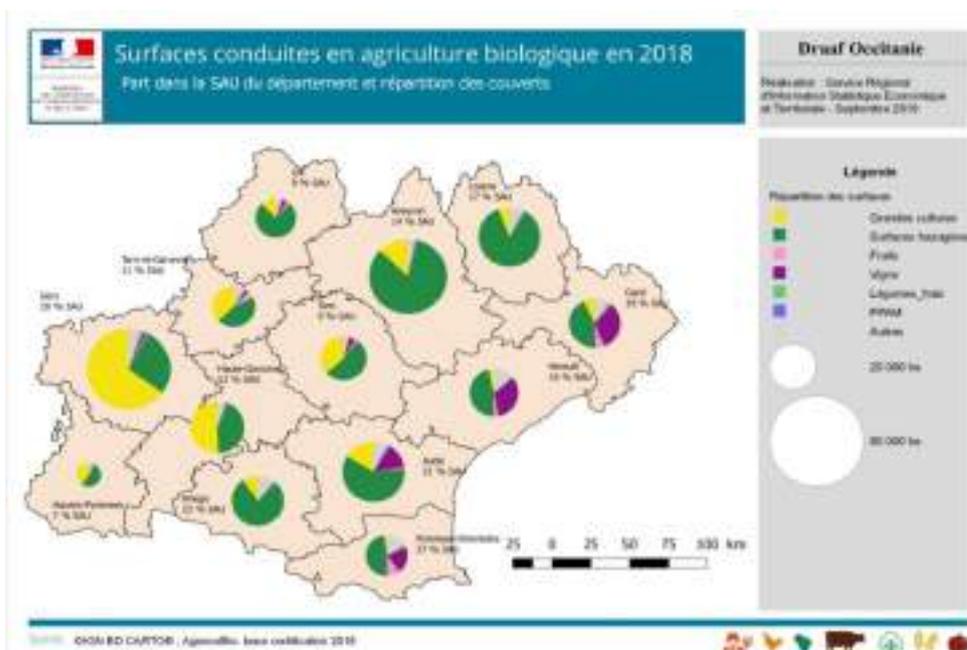
²⁴ Source : Rapport d'activité Qualisol 2018/2019

²⁵ Source : Chambre d'agriculture du Gers

L'érosion du sol : En agriculture, l'érosion du sol est l'amincissement de la couche arable d'un champ sous l'effet des forces érosives naturelle de l'eau et du vent ou sous l'effet des activités agricoles. L'érosion du sol abaisse la productivité de la terre et contribue à la pollution des cours d'eau, des terres humides et des lacs.

Localement dans le Gers et sur la CCBL, chaque année on perd jusqu'à **200 à 300 tonnes par hectares de terre soit 1,4 à 2 cm de terre**. Ce qui est **5 fois plus que la moyenne** de 50 tonnes par hectares de terre par an soit 3mm de terre. De plus, chaque an le sol se forme d'environ 0,9mm, il faut donc en moyenne 25 ans pour regagner 2 cm.²⁶

²⁷*Le potentiel du territoire :*



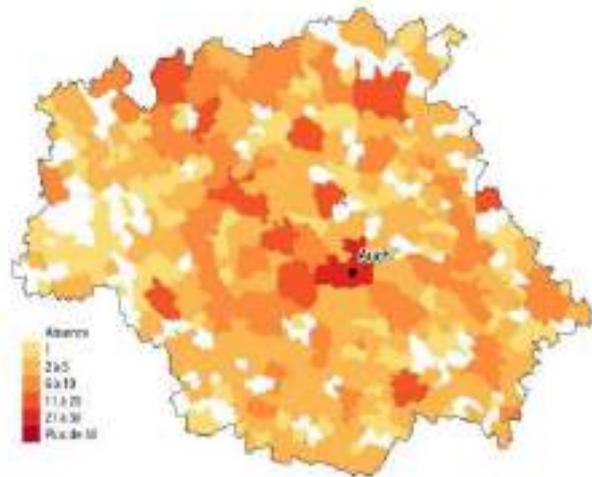
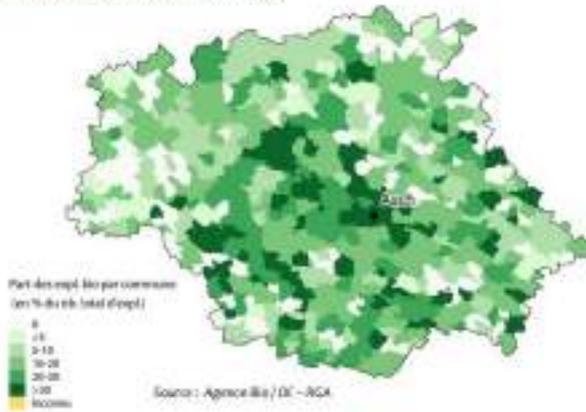
²⁶ Source : Chambre d'agriculture du Gers

²⁷ Source : Agreste, Agence Bio

Nombre de producteurs bio par commune en 2017

Source : Agence Bio / OC

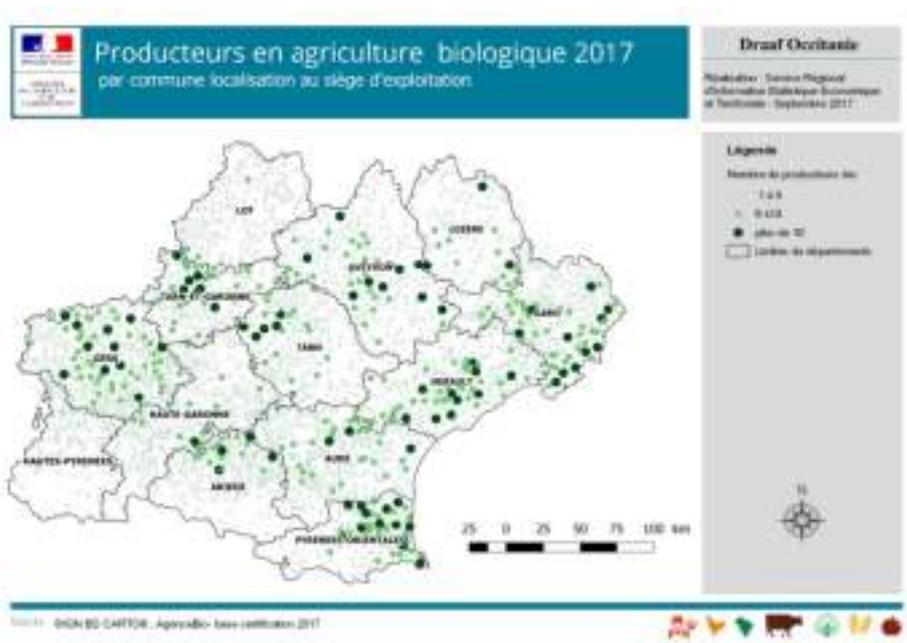
Part des exploitations bio par rapport au nombre total d'exploitations dans les communes



Le Département du Gers en 2019 c'est :

- 1 577 exploitants certifiés bio
- 63 063 hectares certifiés bio, 28 739 hectares en conversion bio soit 91 802 hectares au total
- 124 transformateurs certifiés bio
- 48 distributeurs certifiés bio

28



²⁸ Source : Agreste, DRAAF Occitanie

Le département du Gers dispose de **80 000 hectares d'exploitations agricoles bio**. La plupart des exploitations bio sont des grandes cultures ou des surfaces fourragères.

La CCBL s'inscrit également dans ce schéma. La spécialisation est bien présente sur le territoire. Le bio est aussi en voie d'expansion.

On a pu constater grâce à l'Annuaire Officiel Bio que la CCBL compte **93 producteurs certifiés bio** sur 357 agriculteurs soit presque **30%**. La CCBL compte également **3 transformateurs certifiés bio** et **4 distributeurs certifiés bio**.

La CCBL représente **5,8% des exploitants certifiés bio** du Gers, **2,4% des transformateurs certifiés bio** et **8,3% des distributeurs certifiés bio** du Gers.

La CCBL possède **4 887 hectares de surfaces certifiées bio ou en conversion en 2018²⁹** ce qui représente **14% de sa SAU**.

Les surfaces certifiées bio ou conversion de la CCBL en 2018³⁰

Communes	Nombres d'exploitations certifiées bio	Surfaces certifiées AB	Surfaces en conversion bio	Total Surfaces certifiées AB et Surfaces en conversion AB
Ardizas	1			
Bajonnette	3	79	154	233
Bivès	3	97	1	99
Catonvielle	1			
Cologne	2			
Encausse	5	395	0	396
Homps	5	422	72	494
L'Isle-en-Bouzon	3	130	16	146
Labrihe	4	119	26	145
Mansempuy	2			
Maravat	1			
Mauroux	3	227	51	277
Mauvezin	8	454	66	520
Monbrun	2			
Monfort	10	629	81	711

²⁹ Source : Agence Bio

³⁰ Source : Agence Bio

Pessoulens	2			
Roquelaure-Saint-Aubin	1			
Saint-Antonin	1			
Saint-Brès	3	54	154	207
Saint-Clar	5	109	0	109
Sainte-Gemme	4	146	3	150
Saint-Orens	1			
Sarrant	11	615	55	670
Sirac	1			
Thoux	1			
Touget	6	362	9	371
Tournecoupe	4	261	98	359
TOTAL	93	4099	786	4887

La CCBL est la cinquième communauté de communes du Gers en termes d'exploitations bio.

Classement du nombre d'exploitations bio des Communautés de Communes (CC) du Gers en 2018

1	CC Artagnan de Fezensac	130
2	CC Val du Gers	128
3	CC Lomagne Gersoise	122
4	CC de la Tenarèze	105
5	CC Bastides de Lomagne	93
6	CC des Coteaux Arrats Gimones	93
7	CC Astarac Arros en Gascogne	93
8	CC du Savès	78
9	CC Cœur d'Astrac en Gascogne	72
10	CC du Grand Armagnac	71
11	CC Bastides et Vallon du Gers	59
12	CC du Bas Armagnac	39
13	CC Armagnac Adour	34
14	CC de la Gascogne Toulousaine	25

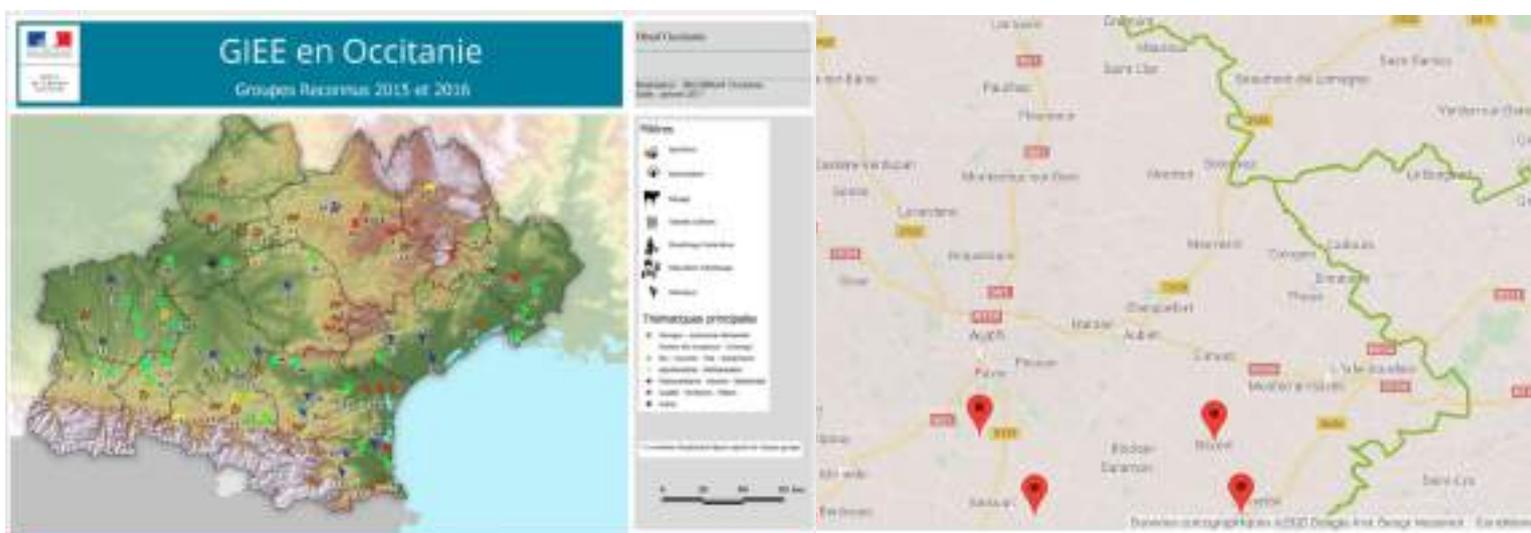
La CCBL est la septième communauté de communes du Gers en ce qui concerne les hectares certifiés bio et en conversion bio.

Classement par hectare certifié bio et conversion bio des Communautés de Communes (CC) du Gers en 2018

1	CC Artagnan de Fezensac	8 809
2	CC Lomagne Gersoise	7 158
3	CC de la Tenarèze	6 275
4	CC Val du Gers	5 757
5	CC Cœur d'Astrac en Gascogne	5 733
6	CC des Coteaux Arrats Gimones	5 190
7	CC Bastides de Lomagne	4 887
8	CC Bastides et Vallon du Gers	3 802
9	CC du Savès	3 544
10	CC Astarac Arros en Gascogne	3 487
11	CC du Grand Armagnac	3 014
12	CC Armagnac Adour	1 192
13	CC du Bas Armagnac	1 709
14	CC de la Gascogne Toulousaine	656

Les GIEE

Les **Groupements d'intérêt économique et environnemental** (GIEE) permettent une reconnaissance officielle par l'État de l'engagement collectif d'agriculteurs dans la modification ou la consolidation de leurs pratiques en visant une performance économique, environnementale et sociale. Ils constituent l'un des outils structurants du projet agroécologique pour la France. Les GIEE sont des **collectifs d'agriculteurs** reconnus par l'État qui s'engagent dans un *projet pluriannuel de modification ou de consolidation de leurs pratiques en visant à la fois des objectifs économiques, environnementaux et sociaux.*



La CCBL possède un GIEE reconnu par Qualisol : “Développer des productions alimentaires de qualité et améliorer la fertilité des sols en Lomagne.”

Enjeux de reconnaître un GIEE :

- Bénéficiaire de majoration dans l’attribution des aides
- Attribution préférentielle des aides

La mise en place de GIEE permet notamment d’inciter les agriculteurs à se convertir à une agriculture plus respectueuse de l’environnement et à élaborer de nouvelles méthodes de production puisqu’ils doivent s’inscrire dans une démarche agroécologique.

Constat AFOM du périmètre agricole

<p>Atouts</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Présence de grandes cultures productives ● 30% d’agriculteurs certifiés bios ● Un GIEE 	<p>Faiblesses</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Spécialisation en terre arable hors périmètre d’irrigation ● Zone défavorisée simple ● Zone vulnérable aux nitrates ● Zone à contrainte argileuse ● Zone de répartition des eaux
<p>Opportunités</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Métiers des grandes cultures variées possibilité de formation ● Développement du bio possible sur le territoire ● Réduire les produits phytopharmaceutiques 	<p>Menaces</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Dégradation de la qualité de l’eau ● Insuffisance des ressources en eaux en cas de développement des cultures ● Changement climatique ● Perte de la biodiversité ● Erosion du sol

I. L'Offre Alimentaire sur le territoire

L'étude de l'offre alimentaire de la Communauté de communes Bastides de Lomagne vise à caractériser les différents domaines suivants :

- La **production alimentaire** en distinguant la production labellisée et la production conventionnelle
- La **commercialisation**
- La **transformation**

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire peuvent agir pour améliorer notre alimentation et préserver l'environnement.

1. La production labellisée sur le territoire

En France et en Europe des **logos officiels** permettent de reconnaître des produits alimentaires qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine.

Quand le consommateur fait ses courses, il est parfois difficile pour lui de faire un choix parmi les produits disponibles. La labellisation est une manière pour le produit de se distinguer.

En France, les signes de labellisation sont gérés par le Ministère chargé de l'agriculture et de la consommation ainsi que par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) qui travaille sous la tutelle du Ministère chargé de l'agriculture.

Il existe quatre signes européens de la qualité :

- *L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)*
- *L'Indication Géographique Protégée (IGP)*
- *La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)*
- *L'Agriculture Biologique (AB)*

Il existe aussi des **signes nationaux de qualité** comme :

- *Le Label Rouge*
- *La Certification de conformité des produits (CCP)*
- *La Haute Valeur Environnementale (HVE)*

A. La production certifiée bio sur le territoire

Qu'est-ce que le bio ?³¹

Un **produit bio** est un produit qui respecte une *réglementation stricte et très précise détaillée* dans un **cahier des charges** dont l'application est contrôlée par un *organisme de certification*. Le terme de bio fait donc référence à la façon dont sont cultivés les produits agroalimentaires. Ils existent différentes règles à respecter selon le type de culture pratiqué :

- Pour les **cultures végétales**, il ne faut pas utiliser de pesticides, ni d'herbicides chimiques. La fertilisation de synthèse, les boues d'épuration et les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) sont formellement interdits.
- Pour l'**élevage**, il est interdit d'utiliser des antibiotiques, des hormones de croissances, des farines animales dans la diète alimentaire. De plus, il ne faut pas de surpopulation animale dans des bâtiments fermés.
- Pour les **produits transformés**, les producteurs ne doivent pas utiliser de colorant chimique, d'arôme artificiel, d'additifs de synthèse ni d'agents de conservation chimique.

D'un point de vue législatif, " *les principes de l'agriculture biologique ont été introduits en France après la seconde guerre mondiale. Sa première officialisation remonte à la loi d'orientation agricole (LOA) de 1980 et le terme " agriculture biologique " apparaît en 1991 dans un règlement européen qui reconnaît officiellement ce mode de production (règlement CEE 2092/91 du 24 juin 1991).*

Depuis le 1er janvier 2009, l'agriculture biologique est encadrée par deux règlements européens. Un **règlement cadre** qui édicte les *grands principes de la production bio*, et un **règlement d'application** qui fixe les *règles concrètes à appliquer* sur le terrain.

Ces règlements réaffirment les grands principes de l'agriculture biologique :

- Gestion durable de l'agriculture ;
- Respect des équilibres naturels et de la biodiversité ;
- Promotion des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit ni à l'environnement, ni à la santé humaine, ni à la santé des végétaux, des animaux ou à leur bien-être.

Pour être reconnu comme étant bio un produit doit porter un **label**. Les produits issus de l'agriculture biologique sont facilement identifiables pour les consommateurs notamment par le **logo « AB »** ou avec l'**Eurofeuille**. Ces labels certifient un *niveau de qualité*, un *mode de production* et une *transformation respectueuse* de l'environnement du *bien-être animal* et de la *biodiversité*.

³¹ Source : Agence Bio



Les produits pouvant être certifiés issus de l'agriculture biologique sont nombreux.

Cela peut être des produits agricoles vivants ou non transformés, des produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine, des aliments pour animaux ou du matériel de reproduction végétative et des semences utilisées pour les cultures.

Chaque opérateur de la filière bio doit notifier son activité pour être reconnu. En effet, il existe un annuaire où l'on retrouve les producteurs, préparateurs, distributeurs et importateurs de produits certifiés AB : **l'annuaire professionnel de l'Agence bio.**

L'agriculture biologique est soumise à une réglementation spécifique établie au niveau européen. Cette réglementation s'applique à tous les États membres. La réglementation européenne est complétée dans chaque pays par des dispositions nationales.

De plus, toutes les personnes concernées par la filière bio sont contrôlées régulièrement au moins une fois par an par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics français qui répondent à des critères d'indépendance et d'impartialité.

Les organismes sont agréés par l'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO). De nos jours on compte 9 organismes certificateurs agréés. L'organisme figure sur chaque produit par une mention. Les organismes certificateurs sont nécessaires puisque pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique il faut être contrôlé par un de ces organismes sauf certaines exceptions.

Un **guide de lecture** a été rédigé à l'attention de ces organismes mais aussi pour les structures de développement de l'agriculture biologique pour faciliter l'application des règlements. Ce guide a été complété par un **guide de l'étiquetage** des denrées alimentaires biologiques et par un guide des intrants qui liste les produits phytosanitaires autorisés.

Le logo européen « Eurofeuille » permet aux consommateurs de repérer les produits issus de l'agriculture biologique. Lorsque le logo est présent sur un produit cela signifie que la production respecte le règlement relatif à la production biologique de l'Union Européenne.

De plus, l'autre logo : la marque AB identifie les produits d'origine agricole destinés à l'alimentation humaine ou animale qui respectent la réglementation et le contrôle tels qu'ils sont appliqués en France. La marque est de la propriété du ministère de l'Agriculture et l'Alimentation.

Pour pouvoir comporter les termes biologiques ou bio dans la dénomination de vente les produits doivent contenir au moins 95% d'ingrédients agricoles certifiés biologiques.

Les exigences réglementaires qui garantissent la qualité biologique des produits sont très nombreuses. Pour éviter les fraudes et veiller au respect des exigences la **Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de Répression des Fraudes** (DGCCRF) opère des contrôles.

Il faut savoir que tous les produits que nous consommons ne peuvent pas être bio. Les seuls pouvant être issus d'un mode de production bio sont : les produits agricoles non transformés (les céréales, les légumineuses, les fruits, les légumes, le lait, les œufs...), les produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine (le pain, le fromage...), les aliments destinés aux animaux et les semences et matériels de reproduction végétatives.

La DGCCRF³² a pour mission de *surveiller le marché, de protéger le consommateur et de contrôler les produits mis sur le marché.*

Dans notre cas, les contrôles de la DGCCRF visent à assurer le **respect des règles** relatives à la production biologique par les opérateurs comme l'obligation de se faire certifier ou par rapport aux mentions affichées sur les produits qui ne doivent pas tromper le consommateur.

La DGCCRF va également **contrôler l'absence de résidus de pesticides** dans les produits biologiques par des prélèvements d'échantillons analysés par la suite par des laboratoires. Ces contrôles sont exigés par la réglementation européenne. On ne peut pas contrôler tout le monde.

On cible donc les produits, les secteurs et les opérateurs en analysant les risques en fonction des constats des infractions des années précédentes. On peut également contrôler un opérateur suite à des non-conformités révélées au cours d'anciens contrôles ou à la suite de plaintes.

³² Source : DGCCRF

Les producteurs bios sur le territoire Bastides de Lomagne³³ :

L'Agence bio fait des études sur la production bio en France. Des données à ce sujet ont été répertoriées.

On retrouve sur le territoire :

- **4 distributeurs** certifiés bio à Mauvezin, Saint-Brès, Bivès et l'Isle en Bouzon.
- **4 transformateurs** bio à Labrihe, Monfort et Solomiac.
- **93 exploitations certifiées bio** répertoriées dans 27 communes.

Le tableau ci-dessous présente les producteurs bio de la *Communauté de Communes Bastides de Lomagne* notifiés par l'**Annuaire Bio** officiel.

Producteurs	Productions	Localisation
Dalavat Sébastien	Fèves de soja	Mauvezin
Lamarque Ghislain,	Tournesol, Luzerne, Fèves de soja, Lentilles sèches, Pois chiches secs, Fèves sèches, Épeautre, Orges, Blé tendre, Blé dur	Mauvezin
L2MDU Dupre Ludovic	Luzerne, Autres oléagineux	Mauvezin
EARL Granier	Tournesol, Pois chiches secs, Luzerne, Orges, Blé tendre	Mauvezin
Rouquette Martine	Luzerne	Mauvezin
Sartori Lionel	Tournesol, Lentilles sèches, Blé tendre	Mauvezin
Zanconato Jean Pierre	Tournesol, Luzerne, Ail, Fèves de soja, Sarrasin, Lentilles sèches, Pois chiches secs, Mélanges céréales légumineuse, Sarrasin, Triticale, Orges, Blé tendre	Mauvezin
SCEA Les Trois Moulies	Culture de céréales, Légumineuses, Graines oléagineuses	Mauvezin
EARL D en Pellet, Dirat Nathalie	Maïs grain, Amandes, Abricots, Blé tendre, Colza, Sorgho, Orges, Blé dur	Mauvezin
Dant Françoise	Plantes à épices aromatiques médicinales pharmaceutiques, Fruits d'arbres et d'arbustes, Légumes frais, Tournesol, Fruits à noyaux	Saint-Antonin
Diana Regis	Luzerne, Tournesol, Fèves de soja, Mélanges Sarrasin, Triticale, Céréales-Légumineuses	Lamothe

³³ Source : Agence Bio

Masarotti Thierry	Pommes de terre, Ail, Lin, Fèves de soja, Autres légumes secs, Lentilles sèches, Pois chiches secs, Haricots verts, Mélanges céréaliers, Maïs grain, Blé tendre	Lamothe
Masarotti Flavien	Tournesol, Blé tendre, Œufs de poule	Lamothe
Bonnet Jonathan Olivier Americo	Tournesol, Autres céréales	Mauvezin
Dorbes Marceau	Ail, Tournesol, Blé tendre	Saint-Orens
Earl Elevage du Mazere	Tournesol, Sorgho	Saint-Orens
Albert Stéphane	Autres fruits à noyau, Légumes frais n.c.a, Ail, Artichauts, Fèves de soja, Mélanges Céréales-légumineuses, Maïs grain, Blé tendre	Labrihe
SCEA D'en Arraze,	Luzerne, Tournesol, Fèves de soja, Pois chiches secs, Orges, Maïs grain, Blé tendre	Labrihe
Simorre Georges	Fèves de soja, Pois chiches secs, Blé tendre	Labrihe
Gensac Alain	Oignons, Ail, Fèves de soja, Blé tendre	Labrihe
Croc' & Bio	Plats préparés à base de légumes	Labrihe
Carpene Véronique	Lin, Fèves de soja, Pois chiches secs	Sainte-Gemme
Cezerac Olivier	Luzerne, Avoine	Touget
Soulier Jean Pascal	Luzerne, Courgettes, Tournesol, Pois verts, Blé tendre	Saint-Georges
Eloroma	Tournesol, Blé dur	Touget
Berthet Alain	Brebis viande, Luzerne, Pois chiches secs, Triticale	Sarrant
Conil Florent	Légumes	Mansempuy
Laffont Loic Benoit	Luzerne, Grandes cultures	Sarrant
Gaec d'en Lebe	Lin, Fèves de soja, Lentilles sèche, Pois chiches secs, Fèves sèches, Mélanges Céréales- Légumineuses, Sarrasin, Blé tendre	Touget

Dus Michel	Veau, Taureaux, Génisses, Fenugrec, Luzerne, Champignons et truffes, Tournesol, Fèves de soja, Légumes secs, Pois chiches secs, Triticale, Blé tendre	Monfort
Earl Manzoni	Veau, Ail, Tournesol, Lentilles sèches, Pois chiches secs, Fèves sèches, Haricots verts, Blé tendre, Blé dur	Monfort
Cadelon-Bonnemaison Jacques	Luzerne, Tournesol, Blé tendre	Touget
Lorence Anne-Marie	Bouc, Chèvres, Raisin de table, Luzerne, Pommes de terre, Tournesol, Lin, Lentilles sèches, Pois chiches secs, Mélanges céréaliers, Maïs grain, Blé tendre	Sarrant
Bepmale Delphine	Luzerne, Trèfle, Blé tendre	Sarrant
Berger Sébastien	Poulets	Sarrant
Grub Julien	Luzerne, Fèves de soja, Pois chiches, Mélanges Céréales-légumineuses, Épeautre, Blé tendre	Sarrant
Blanc Josette	Luzerne, Fèves de soja, Blé tendre	Sarrant
Bonneterre Annick	Plants, Autres baies, Autres fruits à noyau, Légumes frais	Sarrant
Boussarot Christophe Yves	Coriandre	Saint-Georges
Claverie Pascale	Luzerne, Fèves de soja, Sarrasin, Blé tendre	Sarrant
Brasseurs Passion	Autres Boissons non alcoolisées	Cologne
Roux Paul	Plantes, épices aromatiques médicinales et pharmaceutiques, Fraises, Légumes frais	Touget
SCEA Aragon	Orge fourrager	Sarrant
Earl Thomas et fils	Luzerne, Pois chiches, Fèves de soja, Lentilles sèches, Haricots verts, Mélanges Céréales-légumineuses, Blé tendre, Triticale	Mansempuy
Courtes Matthieu	Brebis viande, Trèfle, Fèves de soja, Sarrasin, Pois chiches secs, Mélanges Céréales-légumineuses, Orges, Triticale, Blé tendre	Saint-Brès

Earl de L'orbe	Poulets, Mais doux, Tournesol, Lin, Fèves de soja, Lentilles sèches, Pois chiches, Haricots verts, Mélanges Céréales Légumineuse, Sarrasin Blé tendre	Mansempuy
Despax Marc	Luzerne, Tournesol, Pois chiches, Mélanges Céréales-Légumineuses, Triticale	Monfort
GFA de la Garrigue du Bas	Luzerne	Touget
Gaec d'en Guillot Luzerne,	Tournesol, Fèves de soja, Lentilles sèches, Pois chiches Orges, Blé tendre	Sirac
Lagardère Regis	Tournesol, Pois chiches Haricots verts, Maïs grains, Blé tendre	Monfort
Sanagustin Gilles	Luzerne	Sarrant
Boyer	Ail Tournesol Autres légumes secs, Lentilles sèches, Pois chiches, Orges, Maïs grain, Blé	Monfort
Trevisan Claude	Tournesol, Fèves de soja, Haricots verts, Orges, Triticale Maïs grain, Blé	Sarrant
Rouet	Oignons Ail Lin Fèves de soja Mélanges Céréales-légumineuses	Monfort
Gloosters	Boissons alcoolisées distillées, Boissons	Cologne
Cousturian Marie-Rose	Orges, Blé tendre	Sarrant
Durtaut Jean	Tournesol Fèves de soja Pois chiches Blé	Cologne
Saint-Luc Thierry	Raisin, Sorgho	Sainte-Gemme
Nogues Bertrand	Haricots verts, Blé	Sainte-Gemme
Martin Cedric	Lavande Tournesol, Pois chiche, Luzerne, Fèves sèches, Mélanges Céréales-Légumineuses, Blé tendre,PPAM	Monfort
Ramboer Patrick	Ail, Tournesol, Colza, Lin Fèves de soja, Pois secs Lentilles sèches, Pois chiches, Haricots verts, Mélanges Céréales-légumineuses Seigle, Triticale, Blé	Monfort
Pasa Martin	Fèves de soja, Blé	Cologne
Pasa Jacques	Figues, Luzerne, Artichauts, Fèves de soja, Lentilles sèches, Mélanges Céréales-Légumineuses, Sarrasin, Blé Tendre	Cologne

Zanconato Marie	Raisins frais, Triticale	Monfort
Auguste Julien	Veau, Génisse, Taureaux, Luzerne	Homps
Scea de Laoueillee	Tournesol, Lin, Fèves de soja, Pois chiches, Blé	Sarrant
Seris Nathalie		Monfort
Scea de Naliotte	Tournesol, Blé	Solomiac
Lechner Guy	Volailles, Framboises, Autres fruits d'arbres ou d'arbustes, Légumes frais, Asperges	Saint-Gemme
Sud Terroir Sarl	Légumes à cosse, Maïs grain, Blé tendre	Solomiac
SAS Laboratoire Altho		Monfort
Diana Lucile	Plants, Plantes aromatiques médicinales et pharmaceutiques, Luzerne, Légumes Frais, Échalotes, Ail, Blé	Maravat
Beraut Jerome	Ail, Tournesol, Fèves de soja Pois chiches, Orges, Maïs, Blé	Homps
EARL Du Château de Tillac	Noix, Fruits à noyaux, Champignons et truffes, Tournesol, Fèves de soja, Pois chiches, Blé	Homps
Le Magnen Nadine	Sauge, Oléagineux, Lin, Tournesol, Ail, Fèves de soja, Pois chiches, Orges, Blé, Maïs grain	Homps
Les cocottes d'amou'	Œufs de poules, Poules pondeuses	Ardizas
Lewandoski Katy	Tournesol, Fèves de soja, Blé	Sainte-Gemme
De Garde	Vigne Blé, Orge, Pois chiche, Tournesol	Solomiac
Les Aouelles	Tournesol, Blé	Homps
Earl Silheres Jean Luc	Luzerne, Tournesol	Saint-Brès
Scea du Menuze	Prunes, Autres céréales	Saint-Brès
Caubet Eric	Luzerne, Tournesol, Orges, Blé	Saint-Brès

On retrouve **93 producteurs certifiés bio** sur le territoire. La majorité des productions sont des productions **de céréales (blés, orges), de luzerne, d'ail, d'oignons, de tournesol et de légumineuses**. Cependant, on ne retrouve pas beaucoup de productions de légumes et fruits certifiées bio.



- **18 exploitants en autres cultures** soit **34,04 hectares**
- **12 exploitations en cultures fourragères** soit **103,63 hectares**
- **17 exploitations grandes cultures** soit **889,45 hectares**
- **8 exploitants de légumes frais** soit **75,07 hectares**
- **4 exploitants PPAM** soit **15,27 hectares**

Dans le Gers, le total de la surface bio est de 67 669 hectares pour 1 182 producteurs identifiés. Sur la Communauté de Communes Bastides de Lomagne au total en 2018, **4 887 hectares de la surface du territoire³⁴ sont engagés soit certifiées bio ou soit en conversion**. La CCBL représente **7% du total des hectares bio du Gers**.

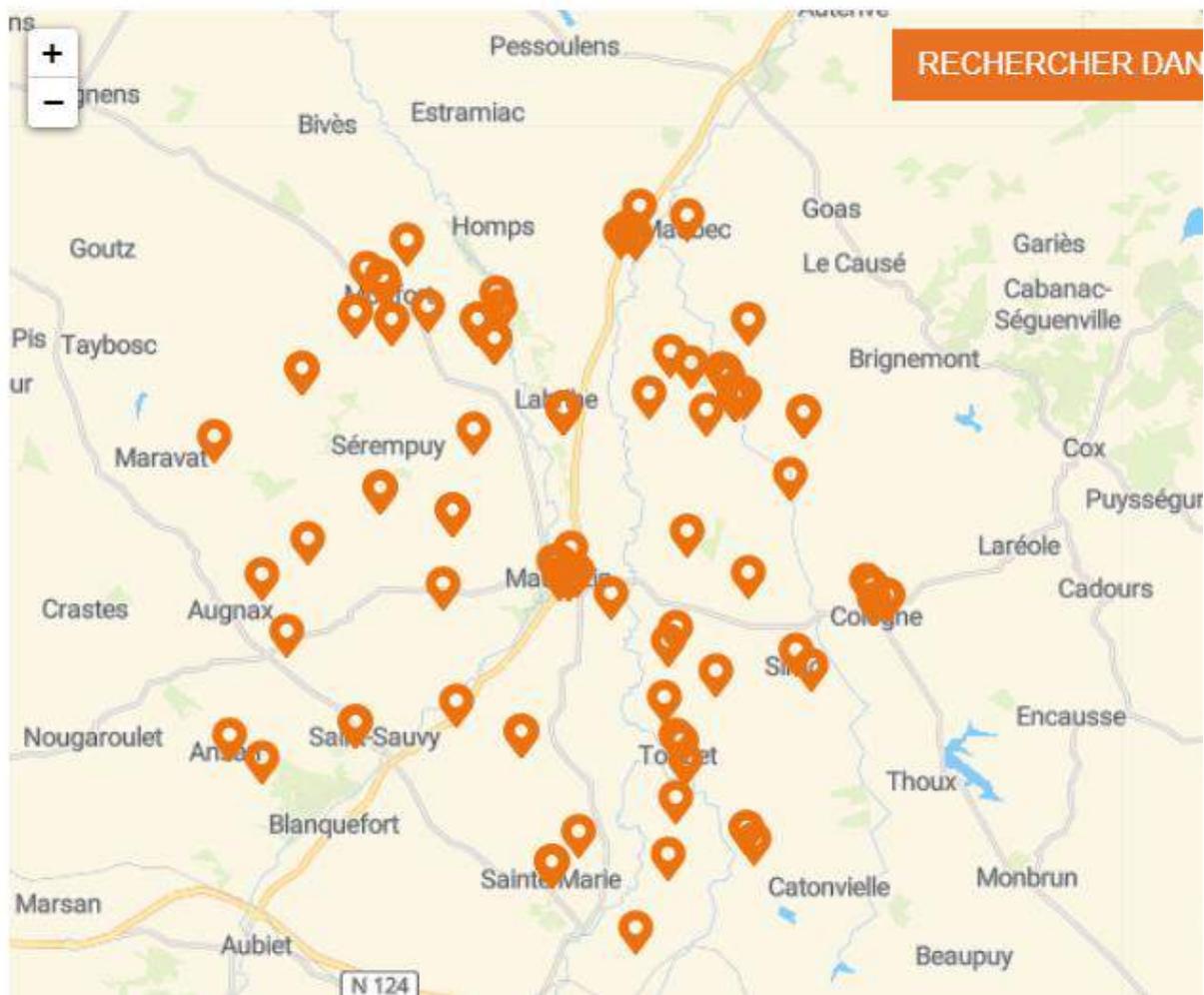
28 cheptels certifiées bio dont :

- 10 en vaches allaitantes
- 5 en vaches allaitantes et laitières
- 4 en poules pondeuses
- 3 en poules de chairs
- 2 en poules pondeuses et poules chair
- 1 en brebis viandes
- 1 en brebis lait et brebis viandes
- 2 en autres productions animales (cervidés, escargots...)



³⁴ Source : Agence Bio

La localisation des producteurs certifiés bio sur le territoire ³⁵:



³⁵ Source : Agence Bio

B. La Haute Valeur Environnementale



Pour le gouvernement *“la certification est une voie privilégiée pour développer une production et une consommation durables.”*

La **Haute Valeur Environnementale**³⁶ est un dispositif issu du Grenelle de l’environnement en 2007. Il s’agit d’une certification qui *valorise la démarche agroécologique* et des *systemes de productions multi performants*. De plus, la certification Haute Valeur Environnementale répond aussi à la *demande des consommateurs* en faveur d’une alimentation à faibles impacts environnementaux et issus d’une production responsable.

La Haute Valeur Environnementale permet **d’identifier et de valoriser les pratiques agricoles plus respectueuses de l’environnement**. Cette certification concerne l’ensemble des exploitations agricoles. La démarche pour obtenir cette certification est exclusivement volontaire. Elle peut être effectuée individuellement ou dans un cadre collectif.

La certification s’appuie sur des **obligations de résultats** mesurés par des **indicateurs de performance environnementale**. Elle permet d’attester que les éléments de la biodiversité sont très largement présents sur l’exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l’environnement est réduite au minimum.

La **certification HVE** s’établit en *trois niveaux* :

- Le premier niveau repose sur le *respect des bonnes conditions agricoles et environnementales (BCAE)* avec un auto-bilan de l’exploitation
- Le deuxième niveau correspond au *“management environnemental”* c’est-à-dire la certification environnementale de l’exploitation avec identification et protection des zones
- Le troisième niveau est *“la haute valeur environnementale”* fondé sur une obligation de résultats et basé sur des indicateurs de performance de l’exploitation dans quatre domaines : la stratégie phytosanitaire, la préservation de la biodiversité, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau.

Seules les exploitations du troisième niveau peuvent utiliser la mention *“exploitation de haute valeur environnementale”*.

Cette certification est progressive et permet aux agriculteurs d’aborder à leur rythme l’adaptation de leur exploitation vers une **meilleure prise en compte de l’environnement**.

Les exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale sont répertoriés dans un annuaire établi par le Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation. Au 1^{er} janvier 2020, **5 399 exploitations certifiées HVE** sont enregistrées sur l’ensemble du territoire dont **69 dans le Gers**. L’objectif est d’atteindre 15 000 exploitations certifiées en 2022.

³⁶ Source : Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation

Sur la CCBL, **deux exploitations** sont répertoriées certifiées HVE³⁷ :

- **SCEA Mestrejuan à Cologne certifié depuis 2019**, spécialisée dans le secteur d'activité de la culture de céréales (sauf le riz), de légumineuses et de graines oléagineuse ;
- **Dulau Nadine à Homps certifiée depuis 2019**, spécialisée également dans le secteur d'activité de la culture de céréales (à l'exception du riz), de légumineuses et de graines oléagineuses.

C. Les Labels

Les **Labels nationaux**³⁸ permettent le *développement de l'attractivité alimentaire du territoire*. Ils permettent notamment d'attester d'un **niveau de qualité supérieur** à celui d'un produit courant similaire.

La labellisation permet :

- *La reconnaissance*
- *La visibilité*
- *L'attraction des consommateurs*
- *Un critère de fiabilité et de confiance*
- *Un signe de distinction et de différenciation*
- *Un gage de crédibilité et de confiance*

Toutefois la labellisation n'est pas si simple. En effet, elle engage :

- *Un coût supplémentaire*
- *Un investissement à long terme*
- *Des contrôles réguliers*
- *Un processus organisationnel*
- *Des freins au développement des produits*

Parmi les labels, on retrouve notamment les **AOP / AOC** (appellation d'origine protégée/contrôlée), le **Label Rouge**...



³⁷ Source : Annuaire des exploitations HVE

³⁸ Source : DGCCRF

- L'**Appellation d'origine protégée** (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique qui donne ses caractéristiques au produit.
- L'**Appellation d'origine contrôlée** (AOC) désigne les produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français.

Ces deux appellations font référence au **terroir**. Le terroir est une *zone géographique particulière dont une production tire son originalité* directement des spécificités de son aire de production.

En février 2020, les aires géographiques des AOC/AOP ont été établies. Elles permettent d'identifier pour chaque commune les aires géographiques des appellations AOC/AOP.

Sur la CCBL, on retrouve notamment l'**Ail Violet de Cadours**³⁹ qui a obtenu l'**Appellation d'Origine Contrôlée** en 2015 et l'**Appellation d'Origine Protégée** depuis 2017.



L'Ail de Cadours est caractérisé par sa tunique de couleur violette. Il est de gros calibre et de forme arrondie. Il est produit au milieu des coteaux de Gascogne. Il est particulier à cette région.

Sur la CCBL il est **produit sur plusieurs communes** : *Ardizas, Cologne, Encausse, Homps, Mansempuy, Mauvezin, Monbrun, Pessoulens, Saint-Antonin, Saint-Cricq, Saint-Georges, Saint-Gemme, Sarrant, Thoux et Touget.*

- Le **Label Rouge** est un signe de *qualité française supérieure*. Ce Label s'avère **très attractif et concurrentiel** au sein des filières. Il génère une valorisation des produits sur tout le territoire français. En France, on comptabilise 434 labels rouges dont 213 volailles.

Sur la CCBL, un *seul producteur* est répertorié labellisé Label Rouge.

Il s'agit de **la ferme Faulong La Païrolle** à Saint-Brès où l'on peut retrouver une polyculture-élevage (céréales, oléagineux, ail, bovins, porcins).



³⁹ Source : Site officiel Ail Violet de Cadours

- **L'Indication Géographique protégée (IGP)** identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles. L'IGP est liée à un savoir-faire qui permet de protéger une production. En France, on enregistre en 2017, 140 IGP de produits agroalimentaires et 74 vins.

Dans le Gers, on retrouve l'IGP **“Canard à foie gras du sud-ouest”** qui garantit au consommateur l'authenticité du lien entre le produit (canard à foie gras), son territoire d'origine (le Sud-Ouest) et le savoir-faire traditionnel des producteurs et transformateurs.

Sur le territoire on peut retrouver à Saint-Antonin **La Ferme d'Empluhaut** certifié Gers et IGP **“Canard à foie gras du sud-ouest”** qui permet de garantir des canards élevés, gavés et transformés dans le Gers.



La Ferme
D'EMPLUHAUT
foie gras



Le 11 décembre 2008, la Lomagne a obtenu la reconnaissance en IGP⁴⁰ pour la production de **l'Ail Blanc**. On retrouve cette production notamment à **Saint-Clar** où se situe la Maison de l'Ail.



L'implantation de l'ail blanc sur le territoire remonte à 1265, sa production est ancrée sur le territoire. De plus, il ne s'agit pas que d'une simple production. L'Ail Blanc c'est aussi des moments de partage et de convivialité. En effet, chaque année plusieurs fêtes sont organisées autour de l'Ail : le concours de l'Ail à Saint-Clar, l'élection Miss Ail à Mauvezin, Estiv'ail... La production de l'Ail est une partie intégrante du territoire.

⁴⁰ Source : Site Mairie de Saint-Clar

- **La Charte Excellence Gers**

En signant cette charte, les producteurs s'engagent à offrir **le meilleur** du Gers en ne proposant que des produits ou services reconnus par des **signes officiels** ou des chartes de qualité ; à **garantir l'originalité** et la **traçabilité des produits**, en respectant **l'environnement et la transparence**.

La *Ferme au Parc* à Mauvezin est signataire de cette charte, spécialisée notamment dans le secteur d'activité du canard.



- **Le Label Territoire Bio Engagé⁴¹**



Ce label est réservé aux **collectivités territoriales** et aux **établissements de restauration** ayant atteint les objectifs bio du Grenelle de l'Environnement et du Plan National Ambition Bio. Le label a été mis en place en Occitanie par Interbio Occitanie une association interprofessionnelle bio régionale.

Au départ, pour être éligible une collectivité devait apporter la preuve qu'elle avait atteint un des deux objectifs chiffrés par le plan « Horizon 2012 », et réaffirmés dans le plan Ambition Bio 2017, ou les deux :

- **6 % de surface agricole cultivée en production biologique**
- **20 % de l'approvisionnement des restaurations collectives en produits bio**

⁴¹ Source : Interbio Occitanie

Aujourd'hui, pour être éligible au label il faut atteindre un ou les deux objectifs suivants :

- **15% de la surface agricole de votre territoire en bio**
- **20% d'approvisionnement bio dans vos services de restauration** (en valeur d'achat)

La labellisation permet **de valoriser les démarches** et l'engagement dans le bio auprès des habitants du territoire et des différents partenaires. Le label permet **de distinguer** les collectivités qui ont atteints les objectifs fixés par le Grenelle de l'Environnement pour 2012 et repris par le plan Ambition Bio 2017, ainsi que les objectifs du dessus fixés par la Région.

L'objectif en termes d'agriculture pour le Grenelle est **de tripler la part de l'agriculture biologique pour atteindre 20% de la SAU** cette année. Mais aussi **de réduire de moitié l'usage des pesticides**, et l'adoption d'une loi permettant de régler la coexistence entre les OGM et les autres cultures.

Le Programme Ambition Bio 2017 doit contribuer au **développement de l'agriculture biologique, au développement du transfert des connaissances et des méthodes de l'agriculture biologique**. L'objectif étant de **doubler la part des surfaces bio**.

Le Plan Ambition se décline en 6 axes :

- Développer la production
- Structurer les filières
- Développer la consommation et conquérir des marchés
- Renforcer la recherche, son pilotage et la diffusion des résultats
- Former les acteurs agricoles et agroalimentaires
- Adapter la réglementation

Le nouveau Programme Ambition Bio 2022 reprend les axes précédents. Il vise à promouvoir des **modes de production respectueux de l'environnement**, à **garantir des normes élevées de bien-être animal** et à **préserver la biodiversité**. L'ambition est de parvenir à **15% de la SAU conduite en AB**.

Le label permet de **dynamiser le tissu agricole local** orienté en bio afin de **réduire l'empreinte écologique** due à l'alimentation et **d'améliorer le lien social** en **rapprochant les producteurs et les consommateurs**. Le label permet aussi de reconnaître le travail des communautés vers une **approche plus verte** et de **sensibiliser les habitants**.

Monfort possède le label avec **46% de sa SAU en bio**.⁴²

Saint-Clar a obtenu en fin d'année 2014 **le label Territoire Bio Engagé** venant mettre en avant les communes possédant **plus de 6% de leur surface agricole en bio**.

⁴² Source : Interbio Occitanie

LES NIVEAUX DE LABELLISATION :

Pour la surface agricole, vous avez atteint :

-  Niveau de base : entre 15 et 20% de votre surface agricole en bio sur votre territoire.
-  Niveau 1 : entre 20 et 35% de votre surface agricole en bio sur votre territoire.
-  Niveau 2 : entre 35 et 50% de votre surface agricole en bio sur votre territoire.
-  Niveau 3 : + de 50% de votre surface agricole en bio sur votre territoire.

En restauration collective, vous avez introduit :

-  Niveau de base : entre 20 et 25% de produits bio servis dans vos repas.
-  Niveau 1 : entre 25 et 35% de produits bio servis dans vos repas.
-  Niveau 2 : entre 35 et 60% de produits bio servis dans vos repas.
-  Niveau 3 : + de 60% de produits bio servis dans vos repas.

Un **nouveau règlement Bio Européen** va entrer en application en 2021.

Ce qui va changer :

- Elargissement de la gamme de produits biologiques certifiés
- Système de contrôle plus ciblé
- Règles d'importation plus fermes
- Étiquetage clair et fiable
- Meilleur accès aux semences hétérogènes ou "rustiques"
- Maintien du lien au sol
- Création d'une "certification de groupe" pour les petits producteurs

Il doit encore être complété par des règles détaillées.

Une filière en expansion : les Principales Plantes à Parfums Aromatiques et Médicinales⁴³

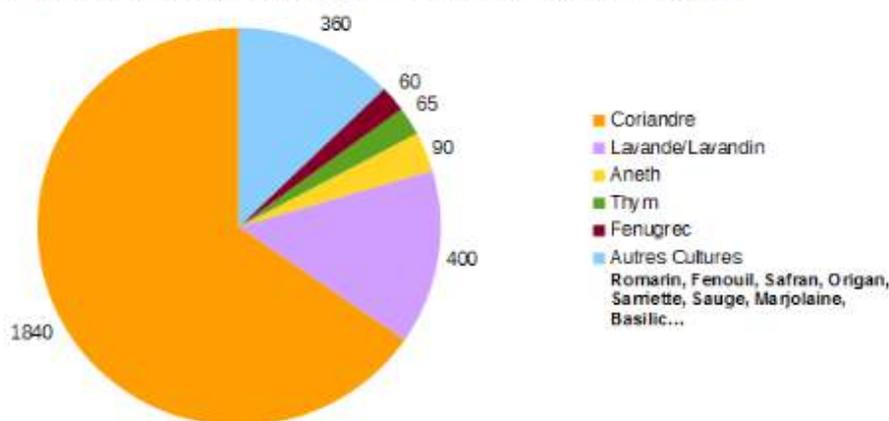
PPAM est l'abréviation pour **Principales Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales** produites. Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales cultivées ou cueillies en France sont nombreuses.



En Occitanie, les installations se sont multipliées depuis 2014. Cette filière requiert la **maîtrise d'itinéraires techniques** pointus adaptés à la région, l'acquisition d'un **véritable savoir-faire** en matière de transformation, des **investissements initiaux importants**, et l'**identification de débouchés** précis pour la distribution. La Région Occitanie accompagne les producteurs de PPAM notamment grâce à un **accord entre les professionnels et le réseau des chambres d'agriculture** pour élaborer un **programme de formation d'experts** auprès des techniciens de chaque territoire. De plus, des **fiches techniques régionales** sont en construction, et des initiatives de mise à dispositions et d'achats collectifs des matériaux nécessaires se développent.

La Région Occitanie comprend une diversité des climats et des terroirs qui convient à de nombreuses espèces de plantes.

Superficie des principales cultures de PPAM en Occitanie en 2016 (ha)



Sources : SAA 2016, PAC 2016

La valeur ajoutée comparable entre filière lavande/lavandin et filière viticole

France Métropolitaine	Valeur de la production au prix de base (2016)	Surfaces cultivées (2016)	valeur / surface
	Estimation (Milliard d'euros)	Miliers d'ha	
Lavande/lavandin	0,4	20	2,0%
Viticulture	12,1	476	2,5%

Sources Comptes provisoire 2016, SAA 2016

⁴³ Source : FranceAgriMer, DRAAF Occitanie

Cette filière est en **plein essor**. Les PPAM sont diverses. Les EGA (Etats généraux de l'Alimentation) ont identifié cette filière comme **émergente** et **potentiellement porteuse de création de valeur pour l'agriculture régionale** et donc celle de la CCBL.

Le secteur des **plantes à parfum** se différencie assez fortement des secteurs des plantes aromatiques et des plantes médicinales : il représente une **forte capacité de production** et **exporte massivement** ses productions à l'échelle mondiale. À l'inverse, les secteurs des **plantes aromatiques et médicinales**, même s'ils se développent, **ne suffisent pas à approvisionner les marchés**. Des importations importantes sont nécessaires pour satisfaire la demande.

Le *Plan de la filière PPAM*⁴⁴ note que la culture du PPAM détient **une part significative en bio**, possède une **forte identité territoriale**, a un **rôle d'équilibre économique** pour les régions grâce aux **externalités positives** qu'elle occasionne (tourisme, production de miel...).

Plusieurs opportunités se dégagent : hausse de la demande en huile essentielle, développement de nouveaux marchés, consommation en eau faible...

Les PPAM sont généralement utilisées par **les parfumeries, les pharmacies, l'alimentaire et les cosmétiques**. Néanmoins de nouveaux usages sont en train de se développer : **compléments alimentaires, alimentation animale, protections des cultures, usages vétérinaires**.

Sur le territoire de la CCBL on retrouve **plusieurs exploitations de PPAM** dont **4 exploitations certifiées bio soit 15,27 hectares**. C'est une filière à ne pas négliger.

<i>Producteurs</i>	<i>Communes</i>
Dant Françoise	Saint-Antonin
Roux Paul	Touget
Martin Cédric	Monfort
Diana Lucile	Maravat

A l'exception de Madame Diana Lucile à Maravat dont l'exploitation de PPAM est l'activité principale, pour les autres il s'agit d'une **exploitation supplémentaire**.

Les **PPAM cultivées en majorité dans le Gers et sur la CCBL** sont :

- *Les plantes à feuilles comme le basilic*
- *La coriandre*
- *L'aneth*
- *La lavande*
- *Le thym*

⁴⁴ Source : DRAAF Occitanie : Plan filière PPAM

1. Les acteurs de l'alimentaire répertoriée par la CCBL

A. Les producteurs

La CCBL a réalisé un “*Annuaire des producteurs du territoire*”.

Selon cet annuaire, la CCBL comprend **66 producteurs** dont 8 en agricultures certifiées biologiques et un Label Rouge, 2 en agricultures raisonnées.

Fruits et Légumes	Viandes	Boissons	Autres productions
Jean Louis Biasoto <i>Fruits et Légumes</i> Avensac	Julien Auguste <i>Viande Bovine et Veau</i> <i>Lou Bethet</i> Production AB Homps	Verger du Nizon <i>Pommes et Jus</i> Bajonnette	Thierry Dupouy <i>Pain</i> Mauvezin
Roger Mauran <i>Maraîcher, plants de légumes et aromatiques</i> Mauvezin	Les Délices d'Isabelle <i>Canard Gras</i> Mauvezin	Brasserie l'Excuse <i>Bière Artisanale</i> Mauvezin	Le Rucher de Roméo <i>Miel</i> Saint-Antonin
En Maisson <i>Ail Violet, Produit transformés à base d'ail et d'épicerie fine</i> Mauvezin	La Ferme d'Empluhaut <i>Canard Gras</i> Saint-Antonin	Amisthes <i>Thé et Épices</i> Saint-Bres	Coopérative Qualisol <i>Légumineuses et Céréales Bio</i> Production AB Monfort
Vita in Bio <i>Ail, Huile de Tournesol Oléique et Colza, Légumineuse</i> Monfort	La Pairoille <i>Veau, Boeuf, Charcuterie sèche et Porc Frais</i> Label Rouge Saint-Bres	Foliz Kombucha <i>Boisson Bio Sans Alcool à Base de Thé</i> Production AB Cologne	Les Ruchers d'Embideau <i>Miel, Propolis</i> Saint-Cricq
Le Potager de Couziot <i>Maraîchage</i> Production AB Saint-Antonin	Poulet Bio du Gers <i>Volailles</i> Production AB Sarrant	Les arrangeurs français <i>Rhums et Armagnacs</i> Arrangés Cologne Production AB	La Ferme de Mouton Noir <i>Oeufs et Conserves (confitures, pâtés végétaux)</i> Sainte-Anne Agriculture raisonnée
Earl Saint Rose <i>Ail</i> Ardizas	La Ferme des Héritiers <i>Canard Gras, Légumes, Conserves</i> Catonvielle		Xavier Aubourg <i>Miel/ Herboriste</i> Estramiac
Yannick Danezan <i>Ail Vert, Ail Séché</i> Encausse	La Ferme de Pominet <i>Canard Gras</i> Cologne		Le rucher de Gascogne <i>Miel</i> Saint-Clar

Laure Dassieu <i>Légumes</i> Agriculture raisonnée Sirac	Patrice Barre <i>Poulet-Pintades</i> Estramiac		Aepicurien <i>Miel</i> Cologne
Jérémy Pasa <i>Melons, Citrouilles</i> Production AB Thoux	Daniel Carrié <i>Viande</i> Production AB L'Isle-Bouzon		La Ferme du mouton noir <i>Œufs et Conserves</i> Sainte-Anne
La Maison de l'Ail <i>Ail</i> Saint-Clar	Ferme Edda Ladouce <i>Canard Gras</i> Mauroux		Simple gersoises <i>Plants bio</i> Maravat
Bernard Gendre <i>Fruits</i> Saint-Léonard	Fabien Castelli <i>Veaux et France</i> Mauroux		Amisthes <i>Thé épices</i> Saint-Brès
Eric Grevy <i>Plants et Légumes</i> Tournecoupe	La Ferme de Jean France <i>Canard Gras</i> Pessoulens		Marc Aragon <i>Œufs</i> Tournecoupe
Patrice Barre <i>Ail</i> Estramiac	La Ferme du Bioule <i>Canard Gras et Oie</i>		Domaine Embessin <i>Confitures</i> Sarrant
Florian Lahas <i>Ail</i> Ardizas	La Ferme au Parc <i>Canard Gras</i> Mansempuy		Julien Grub <i>Safran</i> Sarrant
Yvan Begue <i>Ail</i> Ardizas	SARL Candelon- Paysans gersoises <i>Canard Gras</i> Touget		Ninou Fleurs <i>PPAM</i> Sarrant
Fabrice Furlan <i>Ail et Noisettes</i> Encausse	Daniel Carrié <i>Viande Bio</i> L'Isle en Bouzon		Authentique Gers <i>Conserves et Canard</i> <i>Armagnac</i> L'Isle-Bouzon
Les jardins de la Marquise <i>Légumes</i> Monbrun	Michel Ternier <i>Viande bovine et</i> <i>légumes sous serre</i> Tournecoupe		Jean-Jacques Bayles <i>Farine Bio</i> Tournecoupe
Verger du Nizon <i>Pomme et Jus</i> Bajonnette			

AMAP du Castéron <i>Légumes</i> Touget			
Hériteau <i>Maraîcher</i> L'Isle Bouzon			
Brenta <i>Ail</i> Magnas			
Bertrand Touzouli <i>Noix et noisettes</i> Pessoulens			
Pascal Gouget <i>Noix et noisettes</i> Pessoulens			
Lagarde <i>Fruits et Légumes</i> Saint-Créac			
Bernard Gendre <i>Fruits (pêches, nectarines...)</i> Saint-Léonard			
Eric Grevy <i>Plants et Légumes</i> Tournecoupe			
Denise Bousquet <i>Ail, Légumes et Œufs</i> Tournecoupe			

Constat : Le Gers est le département connu pour **ses canards**.



La Communauté de Communes Bastides de Lomagne n'est pas une exception.

La CCBL a répertorié 7 producteurs de **canard**. On retrouve aussi d'autres productions types comme l'**ail** et le **miel**.



Mais aussi des produits plus communs : *légumes, oeufs, volailles...*

B. Les commerçants

La commercialisation est le fait de **placer sur le marché un produit**. Il existe **différents moyens de commercialiser** un produit. On peut commercialiser un produit dans un hyper ou supermarché, par drive, dans un magasin bio, chez les commerçants de proximité, au marché...

L'Annuaire des producteurs répertorie les différents moyens de commercialisation sur le territoire.

Hyper ou Supermarchés et Drive	Commerces traditionnels	Commerces de proximités	Magasins bio	Autres commerces
Super U Mauvezin	Boulangerie Cabos Mauvezin	Le Petit Casino Mauvezin	L'Accent Local Production AB Mauvezin	Epicerie du Kangourou <i>Epicerie en Vrac Ambulante</i>
Intermarché Saint-Clar	Boucherie Berthier Mauvezin	A l'Essentiel Monfort		CPB Développement Commerce de gros Saint Bres Certifié AB
	Boucherie Mauvezinoise Mauvezin	Vival Cologne	Helene Délices Grecs Commerce de gros Cologne	Presse de Gascogne Commerce de gros alimentaire Certifié AB Cologne
	Au Fournil de Romain <i>Boulangerie</i> Mauvezin	Epicerie Jurado Touget	S. Delaulme Sarrant	Sud Terroir Sarl Solomiac Certifié AB
	Boulangerie Sapène Monfort	Epicerie Tournecoupe		
	Boulangerie Solomiac			
	Cave Len'ola <i>Vins, Alcools régionaux, Produits régionaux</i> Mauvezin			
	Boucherie Cologne			
	La Mie Colonnaise			

	Cologne			
	Chez Angélique et Christian <i>Boucherie</i> Saint-Clar			
	Au fournil gourmand <i>Boulangerie</i> Saint-Clar			
	Anna et Alexandre <i>Boulangerie</i> Saint-Clar			
	Pechin Catherine Lucette Boulangerie- Pâtisserie Certifié AB Saint Bres			

Constat :

On répertorie deux grandes et moyennes surfaces sur la CCBL : **Intermarché et Super U** qui sont localisées dans deux bourgs centres : **Saint-Clar et Mauvezin**.

Plusieurs commerces traditionnels : 4 boucheries dont 2 à Mauvezin, 1 à Cologne et 1 à Saint-Clar. 8 boulangeries dont 2 à Mauvezin, 2 à Saint-Clar, 1 à Cologne, 1 à Saint-Brès, 1 à Solomiac et 1 à Monfort.

Quelques commerces de proximité notamment des épicerie : le Petit Casino à Mauvezin, Vival à Cologne, A l'Essentiel à Monfort, Epicerie Jurado à Touget et une Epicerie à Tournecoupe.

La CBBL possède aussi un **magasin de producteurs bio** à Mauvezin : l'Accent Local.



Ainsi, les commerces sont localisés dans les bourgs centres de la Communauté des communes : Mauvezin, Saint Clar et Cologne. On retrouve des commerces de proximités et des épicerie dans certains des plus petits villages.

Les marchés de vent

Lundi	Jeudi	Samedi
Mauvezin	Saint-Clar Cologne	Mauvezin Saint-Clar

Les restaurants, les traiteurs et les cafés et brasseries

Restaurants	Traiteurs	Café/Brasserie
Chez Fady <i>Restaurant Libanais</i> Mauvezin	Richard Mickael Mauvezin	Le Grand Café du Printemps
Pizzeria Luigi Mauvezin	L'Apéro Monfort	Le Gersy Saint-Clar
La Grande Ourse Mauvezin	Beulque Loic Saint-Georges	L'ouverture Café associatif Mauvezin
Le XIV Mauvezin	Terre et Mer Saint Clar	Le Grand Café du Printemps Mauvezin
O Sucré Salé Mauvezin	Liliane Marqué Mauvezin	Chez Claudine Tournecoupe
Les Arcades Mauvezin	Bernard Mole Mauvezin	
Pizzeria Les Arcades Mauvezin	SOREN Magnas	
Chez Mathieu Solomiac	O plaisir de tous Tournecoupe	
La cocotte du Gers Ardizas		
L'Origan Cologne		
Le Comptoir des Colibris Cologne		
La Bascule Saint-Clar		

Le Saignon <i>Restaurant Asiatique</i> Saint-Clar		
L'Arlequin Saint-Clar		
Le burger Gascon <i>Food Truck/ Fast-Food</i> Saint-Clar		
Le Restaurant du Lac Saint-Clar		
La Tartinerie <i>Librairie tartinerie</i> Sarrant		
La Grignotière Monfort		
Nazere la table Avezan		
L'Auberge des Remparts Tournecoupe		
Le Family Sarrant		

Point sur l'offre sociale :

La justice sociale en matière alimentaire est un des axes du Programme National de l'Alimentation (PNA) 2019-2023. Cet axe consiste à améliorer l'offre nutritionnelle en collaboration avec les industriels à travers les engagements, dans les accords collectifs. Il y a également l'objectif de lutter contre la précarité alimentaire notamment avec **la diversification et le développement des dons alimentaires**. Enfin, le dernier objectif est l'information du consommateur notamment avec la promotion du nutri-score.

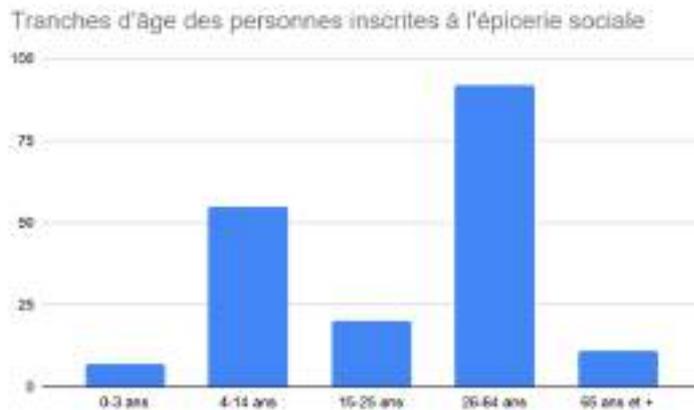
Sur le territoire de la CCBL on retrouve à Mauvezin : **l'épicerie sociale**.

L'épicerie sociale est ouverte depuis janvier 2016. Son objectif est de consolider **le lien social** face à un public en risque de rupture, tout **en luttant contre le gaspillage alimentaire**.

Il s'agit de donner l'accès aux habitants du territoire de la CCBL les plus défavorisés à des produits alimentaires variés basés sur une alimentation saine et équilibrée.

L'épicerie propose aussi des ateliers d'hygiène alimentaire et des conseils d'équilibre alimentaire ainsi que des ateliers-cuisine.

En 2019, l'épicerie locale a distribué **15 843 kg de denrées**. **85 foyers sur le territoire** ont un droit d'accès à l'épicerie sur le territoire, au total ce sont **185 personnes** qui sont inscrites à l'épicerie sociale.



Point sur les ventes directes sur le territoire :

Manger local, ça veut dire quoi ?

Le mot local est difficile à définir. En effet, chacun peut avoir son avis sur ce qui est local ou non. Pour certains, un aliment est local s'il est produit à moins de 30 kilomètres de chez eux pour d'autres il reste local jusqu'à 300 km.

Chaque consommateur a donc sa propre définition de l'alimentation locale. Tout comme chaque région a des caractéristiques géographiques propres.

Néanmoins une définition du "manger local" est née il y a 10 ans. On emploie le terme de "locavore".

Le New Oxford American Dictionary définit un locavore comme une **"personne qui recherche de la nourriture produite localement."**

Le Petit Larousse définit ce terme comme une "personne qui décide de ne consommer que des fruits et légumes locaux et de saison pour contribuer au développement durable."

En théorie, un locavore est un consommateur qui fait le choix de consommer des produits et des aliments qui ont été fabriqués ou produits près de chez lui, dans un rayon allant de 100 à 250 kilomètres maximum.

Pour être désigné comme locavore, **il faut donc s'alimenter de produits ayant une distance limitée généralement inférieure à 150 ou 250km entre le lieu de production et celui de consommation.** Il faut consommer uniquement des produits frais et de saison et que ces produits soient issus d'une production raisonnée, durable et écologique.

Pourquoi consommer local ?

Il y a beaucoup d'avantages à consommer local. Tout d'abord, en consommant local on **préserve l'environnement** en réduisant son empreinte écologique puisqu'on limite les transports.

On **soutient l'économie locale** en valorisant **les relations de proximité**. On préserve sa santé car les produits locaux sont gages de fraîcheur et de qualité.

Bien entendu il est impossible de consommer tout local. Il y a des choses que nous ne pouvons pas produire localement. L'important est de sensibiliser les citoyens sur **ce qu'ils peuvent consommer localement** et leur montrer pourquoi ils ont **intérêt à privilégier des produits locaux de saison** plutôt que d'acheter ce même produit importé.

Liste des producteurs vendant leurs produits directement à la ferme sur la CCBL ⁴⁵:

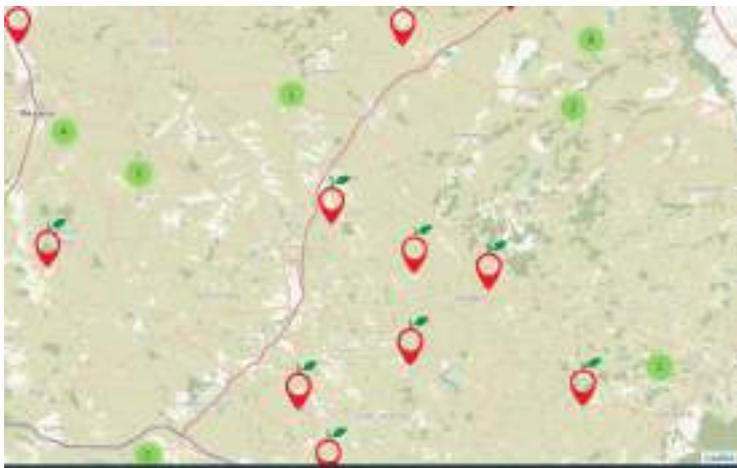
Producteurs	Productions	Lieux
Madame Rose	Miel	<i>Pessoulens</i>
EARL Flouret	Produits frais et conserves à base de canard	<i>Pessoulens</i>
Paulet Pierre, Domaine Embessin	Confitures, gelés, chutneys, vins	<i>Sarrant</i>
Au four des marmots de Maubec	Farines et Pains	<i>Saint-Georges</i>
Cettolo Serge, Les Ruchers d'Embidau	Miel	<i>Saint-Cricq</i>
GAEC Faulong	Viandes bovines	<i>Saint-Brès</i>
Authentique du Gers	Confitures, Foie gras, Conserves, Confits, Condiments, Safran, Miel, Charcuterie, Armagnac, Vins, Apéritifs, Bières	<i>Saint-Clar</i>
La Maison de l'Ail-Famille Gamot	Ail	<i>Saint-Clar</i>
Candelon	Foie Gras, Confits, Pâtés, Terrines	<i>Touget</i>
La Ferme au Parc	Foie Gras, Confits, Pâtés à base de canard	<i>Mansempuy</i>
En Maison	Ail, Echalotte, Pois chiche	<i>Mauvezin</i>
La Ferme d'Empluhaut	Foie Gras, Confits, Pâtés, Rillettes, Conserves à base de Canard	<i>Saint-Antonin</i>

⁴⁵ Source : Achetez à la source

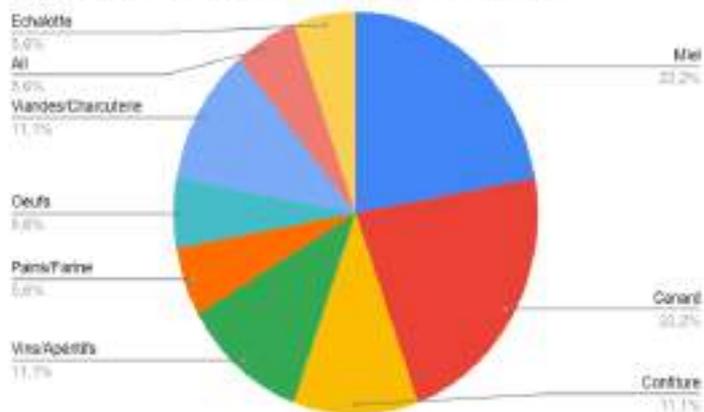
La CCBL dispose de **12 points**⁴⁶ de ventes directes à la ferme sur le territoire.

On peut retrouver **divers produits** en vente :

- Miel
- Canard
- Foie Gras
- Préparations culinaires faites maison
- Pâtés/Rillettes
- Apéritifs
- Confiture
- Chutneys
- Plantes aromatiques
- Farine
- Pains
- Viandes
- Charcuterie
- Vins
- Conserves
- Ail
- Échalote
- Œuf



Produits vendus en ventes directes sur le territoire



⁴⁶ Sources : Mon producteur, Acheter à la source, Bienvenue à la ferme

Les produits que l'on retrouve en **vente directe à la ferme** sont assez variés malgré une prépondérance pour les **produits à base de canard**. Il s'agit de produits assez *riches*, et de *haute valeur gastronomique* (foie gras, miel).

Le territoire s'inscrit dans la **tradition gersoise** d'élevage de canard.

Il s'agit de produits que nous ne mangeons pas forcément tous les jours. Les fermes, les produits sont très attractifs d'un point de vue touristique. Néanmoins, malgré que ces produits soient aussi consommés par les consommateurs locaux, il ne s'agit pas de *produits quotidiens* exceptés le pain et la viande.

Les marchés locaux hebdomadaires

Lundi	Jeudi
<i>Mauvezin</i>	<i>Saint-Clar</i> <i>Cologne</i>

Les marchés de producteurs

Mercredi	Samedi
<i>Tournecoupe</i>	<i>Mauvezin/ Saint Clar</i>



Les marchés sont un moment **de partage, de convivialité et d'échange**. Les marchés permettent d'établir un **lien direct** entre consommateurs et producteurs. Il s'agit d'un rendez-vous **gourmand et humain**.

Sur les marchés locaux et de producteurs sont vendus des denrées alimentaires, des produits locaux comme des fruits, des légumes, des pâtisseries, des conserves, des vins, des fromages...

Les **marchés locaux** et les **marchés de producteurs** ne sont pas les seuls marchés que l'on retrouve sur le territoire. Des **marchés nocturnes gastronomiques** se tiennent également en été. Ces marchés sont très conviviaux et obtiennent un engouement de la part des vacanciers et des habitants des villages qui ont le plaisir de **partager des repas locaux**.

On retrouve ces marchés à *Saint-Clar, Mauvezin et Solomiac*. Sur ces marchés, les producteurs locaux proposent des assiettes gourmandes. Ces événements permettent d'être en **lien direct** avec les producteurs tout en passant un moment chaleureux.



Les marchés sont importants pour les producteurs et pour permettre la vente directe. Cependant on constate que seulement **trois marchés** ont lieu sur le territoire et à des jours où la majorité des personnes travaillent : *lundi et jeudi*.

Ceci peut-être un handicap pour les producteurs puisque les personnes qui travaillent ne peuvent pas aller aux marchés chercher leurs produits.

Toutefois, des marchés de producteurs ont été mis en place à Mauvezin et à Saint-Clar le *samedi*, un jour plus favorable pour les personnes travaillant en semaine.

Les marchés sont un bon moyen pour établir un **lien entre producteurs et consommateurs**.

Le marché peut aussi être un *inconvenient* pour les producteurs car ils doivent respecter une **réglementation sanitaire stricte**. De plus, la vente directe ajoute **des tâches** aux producteurs puisqu'ils doivent **écouler les produits sur les marchés**, sans oublier le **transport** et les **tâches administratives**. La vente locale requiert **des investissements** pour le producteur qui peuvent freiner la volonté des producteurs à vendre localement.

Actualité :

Le Panier de Marsac à Saint-Clar. Le panier de Marsac est une entreprise agricole familiale située à Marsac dans le Tarn et Garonne aux frontières du Lot et Garonne et du Gers. La production est essentiellement des fruits et des légumes. Le Panier de Marsac avait ouvert une boutique de proximité à Saint-Clar dans laquelle étaient proposés des produits de producteurs locaux ou de leur production personnelle. On pouvait y retrouver des fruits et légumes de saison, de l'ail blanc de Lomagne, des confitures maison, des jus de fruits, des miels, des légumes secs, des conserves de canard, du vin et de la bière...

Cependant, le magasin a fermé ses portes en décembre 2019. On peut quand même retrouver le Panier de Marsac sur le marché et un jour par semaine à Saint-Clar.



La Camionnette de Nanou, une camionnette remplie de produits locaux et qui se déplace dans les villages de la CCBL : voici l'idée de Anne Oulé agricultrice certifiée bio à Touget. L'activité débutera le 9 septembre 2020. Anne a eu l'idée de créer cette épicerie itinérante suite à une réflexion pendant le confinement. Cette activité lui est apparue comme une évidence en tant qu'agricultrice et pour connaître de nombreux producteurs dans le secteur. En effet, la Camionnette Nanou permet de favoriser les circuits courts, les producteurs locaux, le bio et le maintien du lien social sur notre territoire rural.

La Camionnette de Nanou proposera notamment : du pain bio d'Aurélien, des fromages fermiers et des laitages de Françoise, des produits de la boucherie Gilles Canneveze à Mauvezin, des plats cuisinés de Gersement Bon à Aubiet à base de canard, plusieurs producteurs de fruits et légumes bio locaux, frais et de saison, les bières bio de Jean Brasse à Gimont, des farines et des lentilles de la Prairie de Victorine à Ansan Et des produits que l'on retrouve dans les épiceries traditionnelles. Les produits évolueront au cours des saisons, des envies et des besoins des habitants.

La Camionnette de Nanou se déplacera dans plusieurs villages comme Catonvielle, Monbrun, Thoux, Saint-Cricq, Saint-Georges, Solomiac, Sarrant, Saint-Orens...

Pour plus d'informations une page Facebook a été créée : https://www.facebook.com/pg/La-Camionnette-de-Nanou-108517837614888/posts/?ref=page_internal

De plus, des flyers vont être distribués.

C. Les transformateurs

La *transformation des aliments* est une activité importante dans le domaine alimentaire. En effet, la plupart des aliments doivent être préparés pour être plus intéressants à consommer. La transformation alimentaire peut être défini comme étant « *tout changement qui modifie la qualité gustative ou la durée de conservation d'un aliment.* »

De plus, la préparation et la transformation des aliments profitent aux territoires :

- En **augmentant la variété du régime alimentaire**
- En **produisant des aliments spéciaux** qui renforce l'identité d'un territoire
- En **offrant des possibilités de vente et de création de revenu**

En outre, la transformation des aliments permet de les conserver. De ce fait, les territoires peuvent faire des réserves alimentaires pour permettre la sécurité alimentaire.

La transformation permet aussi de **diversifier les sources de revenus** d'un territoire notamment dans des régions où les agriculteurs pratiquent des cultures identiques. La transformation permet de se **protéger contre la baisse des prix** et des revenus pendant les périodes de surproduction saisonnière, au moment des récoltes. La transformation permet également de **rajouter de la valeur aux produits et de créer des emplois** sur un territoire.

Il y a de nombreux *avantages à choisir la transformation alimentaire* comme activités rémunératrices sur un territoire :

- La transformation des aliments est à la **portée de tous**
- Les aliments transformés font l'objet d'une **forte demande** et offrent des possibilités de **bénéfices intéressants**
- Les produits à transformer sont généralement facilement **disponibles**
- Les technologies de transformation conviennent en majorité aux entreprises à petite échelle avec un **investissement adapté aux moyens de la population rurale**
- Les techniques de transformation produisent généralement **peu d'effets néfastes sur l'environnement**

Il existe *deux catégories* de transformation et de préparation des aliments :

- La **première transformation** : stabilise les aliments après la récolte et donne une forme plus facile à entreposer
- La **transformation secondaire** : concerne les produits frais ou les produits de première transformation

La préparation et la transformation des aliments jouent un *rôle important* qui :

- Assure la **sécurité alimentaire**
- Augmente la **variété des régimes alimentaires**
- **Diversifie** les revenus et l'emploi
- Renforce la **qualité de vie** : meilleure santé et nutrition

Les outils de transformation sont généralement organisés à l'échelle d'un département, voire d'une région. Leur positionnement permet de raisonner les flux de produits et de mettre en évidence des absences et des problématiques en fonction de la couverture territoriale.

Sur le territoire on retrouve *plusieurs enseignes de transformation* :

<i>Lieux de transformation</i>	<i>Types de transformation</i>
Comptoir des Abattoirs <i>Mauvezin</i>	Transformation et conservation de la viande
Centre organisation production gasconne <i>Mauvezin</i>	Transformation et conservation de la viande
Brasseurs passion <i>Cologne</i>	Production de boissons Certifié AB
Gloosters <i>Cologne</i>	Fabrication de produits alimentaires n.c.a
Croc' & Bio <i>Labrihe</i>	Plats transformés de légumes
Qualisol <i>Monfort</i>	Transformation de céréales et de légumineuses
Huilerie Bio Presse de Gascogne <i>Cologne</i>	Fabrication d'huile
Brasserie l'Excuse <i>Mauvezin</i>	Bières 
Les fées du Potager <i>Saint Antonin</i>	Conserves de légumes
Les Arrangeurs Français <i>Cologne</i>	Armagnacs et Rhums 

Foliz Kombucha*Cologne*

Boisson bio pétillante, rafraîchissante, naturellement fermentée, à base de thé et de fruits frais



De plus, **plusieurs éleveurs de canard** du territoire **pratiquent la transformation** en fabricant du **foie gras, des pâtés, des rillettes, des plats préparés et des conserves à base de canard**. On retrouve notamment *Earl Flouret à Pessoulens, La Ferme au Parc à Mansempuy, La Ferme d'Empluhaut à Saint-Antonin, Monsieur Cadelon à Touget...*

La Communauté des Communes Bastides de Lomagne comprend un grand nombre d'exploitations dites de "Grandes culture" c'est-à-dire la culture de **céréales** et **oléo-protéagineux**.

La majorité des récoltes sont exportées non transformées. Or rajouter un point de transformation permettrait de créer de la valeur ajoutée tout en créant de l'emploi sur le territoire.

Plusieurs métiers de transformations des céréales existent.

On retrouve notamment pour *la première transformation* : **les meuniers, les semouliers, les amidonniers, les malteurs et les fabricants d'aliments pour animaux**. *Pour la seconde transformation* on notera **les boulangers, les pastiers, les brasseurs, les biscuitiers, les chimistes du végétal et les transformateurs de produits de biomasse**.

Mettre en avant ces métiers et les développer sur un territoire qui produit principalement des céréales est une initiative à prendre en considération.

Points de transformation potentiel sur le territoire :

On retrouve sur la Communauté des communes un moulin : **le moulin d'Engauthé à Monfort** et **le Moulin de l'Azinet entre Sarrant et Solomiac**.

Le moulin d'Engauthé à Monfort

Ce moulin est situé sur l'Arrats et affluent direct de la Garonne.

L'histoire du moulin ⁴⁷:

Le moulin a été construit au Moyen-Age par l'abbaye de Planselve, de Gimont. Il a appartenu ensuite à Joseph-Timothé Solirene, famille monfortoise descendant d'un coseigneur capitoul et procureur du roi pour Monfort et Mauvezin. Le moulin était exploité par un fermier. En 1850, la famille Vassière rachète le moulin et est toujours propriétaire.



Le moulin ne fonctionne plus depuis 1998. Cependant les équipements et les machines sont conservés en état de marche. Le moulin comprend 2 rouets qui récupère l'énergie hydraulique, des machines à cylindres, des silos, un alternateur de secours, une fosse à grains et une distribution par pneumatique.

Le moulin est un atout pour le territoire. En effet, il s'agit d'un patrimoine encore exploitable avec une possibilité de remise en marche.

Le moulin de l'Azinet

Ce moulin est situé entre Sarrant et Solomiac.

La Ferme de l'Azinet est surtout connue pour ces lieux, ces locations d'ânes et de carrioles ou sa basse-cour. Toutefois, la Ferme de l'Azinet possède des moulins fermiers.

Jusqu'au début du XXème siècle, les paysans ont acquis de tout petits moulins fermiers pour s'affranchir des meuniers qui les prélevaient trop.

A l'origine ces moulins fonctionnaient à la main, puis avec la force des animaux.

Aujourd'hui à la Ferme de l'Azinet, le moulin est toujours en état de marche. Il s'agit de moulins à meules entraînés par un manège animalier et un moteur électrique. Il y a aussi un moulin moderne à cylindre.



⁴⁷ Source : Article Dépêche

Besoins et attentes des acteurs de l'offre alimentaire

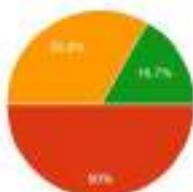
La CCBL, dans le cadre du PAT Bastides de Lomagne a voulu entendre les besoins et les attentes des acteurs de l'offre alimentaire. Pour se faire une enquête auprès des producteurs a été réalisée et envoyée par mail au listing de producteurs répertoriés par la CCBL et sur les réseaux sociaux.

Diverses questions ont été posées mais trois axes se dégagent : **les circuits courts, l'agrotourisme et la restauration collective.**

Le but est de savoir dans un premier temps si les acteurs de l'offre sont susceptibles de participer au **développement des circuits courts** sur le territoire. Dans un deuxième temps, la CCBL souhaite connaître l'ensemble des offres alimentaires disponibles pour **développer l'agrotourisme**. Enfin, dans l'intention de **favoriser une alimentation durable et locale en restauration collective** il faut être en mesure de connaître les producteurs prêts à fournir les restaurants collectifs du territoire.

Nom	Structure	Tranche d'âge	Communes	Productions	Labels	Ventes en circuits courts	Restauration collective	Données
Massimo Isabelle	Les Délices d'Isabelle	50/64 ans	Mauvezin	- Canard Gras - Conserverie	Non	- Marchés - Magasin de producteurs - Vente directe à la ferme	Pas de vente en restoco	Autorise à diffuser les données
Furlan Fabrice	EARL La Ferme de Saint Agathe	35 à 49 ans	Encausse	- Légumes - Céréales Légumineuses - Ail	Bio	Pas de vente en circuits courts	Pas de vente en restoco	Autorise à utiliser les données
Sicard Laurent	Maison Tristan Sicard (Les Arrangeurs)	25 à 34 ans	Cologne	-Spiritueux	Bio	- Magasin de producteurs - Magasins spécialisés	Pas de vente en restoco	Autorise à utiliser les données
Roux Laurent	La Ferme d'Empluhaut	35 à 49 ans	Saint-Antonin	-Canard Gras	IGP Gers	- Marché - Vente directe à la ferme - Super U	Pas de vente en restoco	Autorise à utiliser les données
Faulong Julien	Gaec Faulong	25 à 34 ans	Saint-Brès	-Viande -Charcuterie -Ail -Céréales	Excellence Gers	- Magasin de producteurs - Vente directe à la ferme	Pas de vente en restoco	Autorise à utiliser les données
Aragon Marc	Gaec D'Embassau	25 à 34 ans	Tournecoupe	-Ail -Œufs	Bio	Pas de vente en circuits courts	Vente en restoco	N'autorise pas à utiliser les données

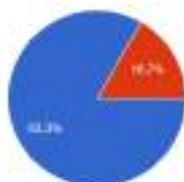
Quel âge avez-vous ?
Métropolitaines



Les producteurs du territoire sont **relativement jeunes**.

Les produits sont assez variés avec une prédominance pour l'**Ail et le Canard**.

Êtes-vous labellisé ?
Métropolitaines



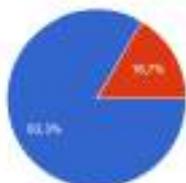
La majorité des producteurs sont labellisés, la plupart **en bio** sinon en **IGP** ou **Excellence**.

Les circuits courts

Pour développer les circuits courts sur un territoire, la **création d'un magasin de producteurs** est une structure possible. Cependant pour mettre en place un tel dispositif il faut que les producteurs et les consommateurs soient prêts à participer à celui-ci. Les producteurs en proposant leurs produits à la vente et les consommateurs en valorisant les produits locaux en les achetant. La CCBL dans son questionnaire a demandé aux producteurs s'ils seraient prêts à vendre leurs produits si un magasin de producteurs se crée sur le territoire.

La réponse est quasiment unanime sur les 6 producteurs ayant répondu au questionnaire : 5 sont **prêts à vendre leurs produits dans un magasin de producteurs**, seulement 1 ne sait pas.

Préférez-vous développer davantage les circuits-courts sur le territoire ?
Métropolitaines

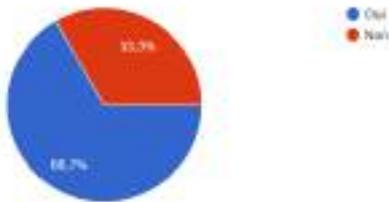


Si un magasin de producteurs se crée, aimeriez-vous y vendre vos produits ?
Métropolitaines

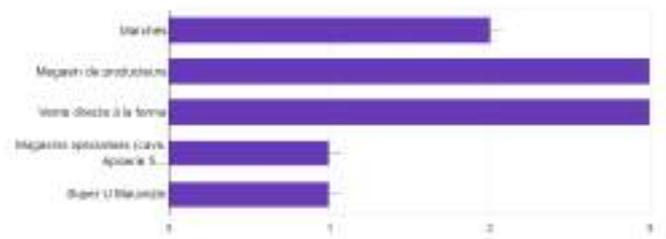


Un point positif est que plusieurs producteurs vendent déjà leur produit en circuits courts et ont donc de **l'expérience dans le domaine** des circuits courts.

Vendez-vous vos produits en circuit-courts ? (marchés, magasin de producteurs, vente directe à la ferme...)
Réponses



Si oui, dans quelle structure vendez-vous vos produits ?
Réponses

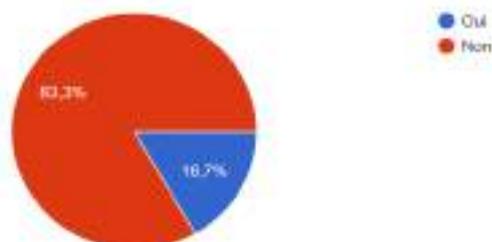


La restauration collective

Un des défis du PAT Bastides de Lomagne est de **favoriser la distribution de produits locaux en restauration collective** notamment dans les cantines scolaires.

Le questionnaire permet de révéler que **peu de producteurs fournissent** leur produit aux cantines : un seul Aragon Marc qui produit de *l'ail et des œufs*.

Vendez-vous des produits à un restaurant collectif du territoire ? (cantine, self, maisons de retraite...)
Réponses



Cependant, plusieurs producteurs sont **prêts à vendre leurs produits aux restaurants collectifs** de la CCBL si une plateforme de collecte se crée sur le territoire :

Nom, Localisation	Productions
Furlan Fabrice La Ferme Saint Agathe <i>Encausse</i>	- Légumes - Céréales - Légumineuses - Ail
Roux Laurent La Ferme d'Empluhaut <i>Saint-Antonin</i>	-Canard Gras
Faulong Julien Gaec Faulong <i>Saint-Brès</i>	-Viande -Charcuterie -Ail -Céréales
Aragon Marc Gaec d'Embassau <i>Tournecoupe</i>	-Ail -Œufs

Une *plateforme de collecte* sur le territoire permettrait de **collecter les produits locaux** sur un même lieu pour ensuite les **redistribuer à l'ensemble des restaurants collectifs** du territoire.

L'avantage pour un producteur est qu'il n'a **pas besoin de se déplacer** pour fournir tous les restaurants collectifs mais seulement pour apporter ces produits à la plateforme. Ceci permet un **gain de temps et d'argent**.

L'avantage pour la collectivité et les restaurants collectifs est que l'ensemble des produits est fourni par la plateforme. De plus, chaque restaurant collectif pourra **avoir accès à l'ensemble des produits locaux du territoire**.

Les producteurs prêts à vendre leurs produits aux restaurants collectifs du territoire sont également enthousiastes à l'idée de **participer aux actions menées dans les cantines** pour **valoriser les produits locaux**. Il s'agit de producteurs à contacter dès que de nouvelles actions seront mises en place dans les cantines. Ils pourraient **parler de leurs produits, leurs métiers** mais aussi **faire visiter leur ferme** pour une sortie pédagogique.

Les points forts de la Communauté de Communes Bastides de Lomagne :

Sur la communauté des communes, plusieurs points forts se dégagent :

- La coopérative Qualisol basée à Monfort
- L'Huilerie Bio Presse de Gascogne située à Cologne
- L'Accent Local installé à Mauvezin
- L'AMAP de Castéron à Touget
- Le Collectif Mais Population à Sarrant
- L'Agrotourisme
- La Maison de l'Ail à Saint-Clar
- Les apiculteurs

QUALISOL



Le Groupe Qualisol est une **coopérative dont le siège social est basé à Castelsarrasin** (Tarn et Garonne). Leurs principaux objectifs sont de s'impliquer dans *l'optimisation économique des exploitations tout en préservant l'environnement*.

Les principales activités sont :

- Les collectes conventionnelles et biologiques
- Les approvisionnements destinés aux céréaliers, arboriculteurs, viticulteurs, éleveurs, maraîchers
- Les prestations agronomiques
- La transformation et distribution de produits bio

Qualisol possède un site à **Monfort**. Ce site est un grand atout pour le territoire. En effet, la coopérative Qualisol a inauguré en 2013 un nouveau **silos dédié aux productions bio**. La coopérative a également construit un nouvel **entrepôt de 2000 m² destiné à l'approvisionnement bio**.



Qualisol a la volonté de *développer l'agriculture durable et les productions locales.*



Qualisol collecte tous types de production dans la filière bio.

La coopérative a développé **une gamme d'aliments bio** (farines de blé et d'épeautre, préparation pour le pain, légumes secs, lin) distribués sous **sa marque MonBio** et fabriqués à partir des productions de ses adhérents.

Les produits cultivés sont en majorité **des légumineuses et des céréales**. On notera : *le haricot, le lin, le pois chiche, le haricot blanc gourmet, la lentille mais aussi le blé tendre, l'épeautre, le sorgho, le maïs et le tournesol.*



L'activité « Bio » de QUALISOL⁴⁸ a démarré en 2001 sur le site de **Beaumont-de-Lomagne**. Elle concernait au départ **30 agriculteurs pour 3000 tonnes de collecte**. En 2004, un silo **spécifiquement dédié aux productions biologiques** a été construit à **Monfort** avec une **capacité de stockage de 9000 tonnes**.

En 2013, La construction du nouveau silo Bio à Monfort porte les capacités de stockage du site à un **volume total de 33.000 tonnes**. Il est *l'un des plus gros silos de stockage Bio européens*.

Aujourd'hui, près de **500 agriculteurs** sont concernés, avec près de **18 000 tonnes collectées en 2019** et environ **35.000 tonnes prévues en 2020**.

Le site de Qualisol à Monfort est un atout pour le territoire puisqu'il s'inscrit dans le **développement de l'agriculture biologique** et dans un **nouveau mode d'alimentation** orienté légumineuse.

⁴⁸ Source : Site Qualisol

La culture des légumineuses a de **grands intérêts** :

- *Les légumineuses sont très nutritives*
- *Leurs prix est raisonnable*
- *Effets bénéfiques sur la santé (riche en fer...)*
- *Adaptation au changement climatique et atténuer ces effets*
- *Favorise la biodiversité*

49



Toutefois il s’agit d’une **culture fragile et complexe** avec certains inconvénients :

- Vitesse de croissance lente
- Techniques de semis délicates
- Date de semis précoce bousculant le plan de travail de l’année
- Besoin de “jours longs” et de températures clémentes

La culture des céréales et des légumineuses a ses atouts et ses inconvénients. Le territoire est majoritairement spécialisé dans ces cultures. Le site Qualisol installé à Monfort est un grand atout qui permet de **valoriser ces cultures**.

Il s’agit également d’un avantage puisqu’il met en avant la **production bio** et investit dans ce sens ce qui incite les agriculteurs à se convertir.

L’HUILERIE BIO PRESSE DE GASCOGNE

Huilerie Bio
Presse de Gascogne

L’Huilerie Bio Presse de Gascogne est implantée à **Cologne** depuis 2013. Il s’agit d’une huilerie spécialisée dans la **production d’huiles et de tourteaux en agriculture biologique**. Chaque année la production progresse d’environ 20%.

La **production d’huile annuelle** dépasse **500 tonnes** et la **production de tourteau** est d’environ **1300 tonnes**. Presse de Gascogne travaille avec des marques nationales et européenne du marché de l’huile bio.

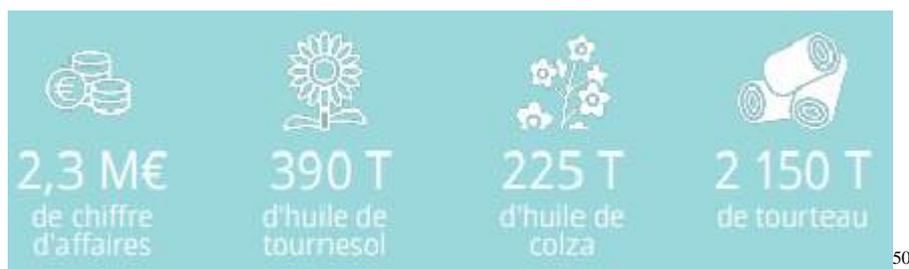
⁴⁹ Source : Site Qualisol

L'huilerie est membre de la coopérative Val de Gascogne. Il s'agit d'un groupe créé et gouverné par les agriculteurs.

L'avantage est que l'huilerie Presse de Gascogne travaille avec des **graines de tournesol et de colza locales et exclusivement bio**. Il rassemble depuis plus de 100 ans des femmes et des hommes sur cinq départements (Gers, Hautes-Pyrénées, Ariège, Haute-Garonne et Lot-et-Garonne) qui ont décidé de **mutualiser leurs achats d'approvisionnement** et leurs **moyens de collecte, de transformation et de commercialisation de leur production agricole**.

La demande n'est pas quant à elle principalement locale. En effet, l'huilerie gersoise est reconnue par les plus grandes marques pour la qualité de ses huiles et de ces tourteaux. Elle doit s'adapter pour s'approvisionner et répondre à la demande croissante des clients nationaux et internationaux.

Résultats pour l'année 2018-2019 de l'huilerie Presse de Gascogne :



L'ACCENT LOCAL

L'Accent Local est un magasin qui met en *relation les producteurs, les artisans et les consommateurs*. Il s'agit d'un lieu de **vente directe** et de **proximité** proposant une sélection de *produits alimentaires bio, éthiques, vendus au maximum en vrac*.



Les produits sont issus de **l'agriculture biologique** et **des artisans locaux**. Ces produits sont tous issus de l'agriculture biologique ou en conversion vers l'agriculture bio.

L'Accent local s'inscrit dans une démarche de **circuits de proximité** et de **circuits courts** en essayant de limiter les intermédiaires, les trajets et l'empreinte carbone.

⁵⁰ Source : Site officiel de l'Huilerie de Presse de Gascogne

L'AMAP DU CASTERON TOUGET

Les AMAP sont des **Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne** qui permettent de créer un *partenariat de proximité entre un groupe de consommateurs et une ou plusieurs fermes locales* et ainsi *développer une agriculture respectueuse de l'environnement, durable et de proximité*. Les AMAP aident les agriculteurs en favorisant le commerce équitable, l'agriculture paysanne et biologique pour faire face à l'agro-industrie.

Les consommateurs et les paysans vont établir entre eux **un contrat** dans lequel ils vont définir la quantité de denrées à produire pour la saison. Les denrées peuvent être des fruits, des légumes, des œufs, du fromage, de la viande...

La diversité est importante puisqu'elle permet aux consommateurs d'avoir à disposition une **grande variété d'aliments**. Mais la diversification a aussi un avantage pour les paysans.

La vente se fait de manière **périodique**. Le paysan va mettre les produits frais à disposition des partenaires ce qui constitue leur panier. Tout ce qui est produit est consommé par les partenaires ce qui permet d'éviter le gaspillage.

Les méthodes agronomiques sont aussi abordées et sont inspirées de *la charte de l'agriculture paysanne et du cahier des charges de l'agriculture biologique*.

Ainsi les AMAP participent à la lutte contre les pollutions et les risques de l'agriculture industrielle et favorise une gestion responsable et partagée des biens communs.

De plus, le prix du panier est fixé de manière **équitable** c'est-à-dire que le prix permet au paysan de **couvrir ses frais de production et de dégager un revenu décent**, tout en étant **abordable par le consommateur**.

Les AMAP permettent aussi aux *consommateurs à faible revenu* de participer en mettant en place soit différentes possibilités de règlement existent (mensualisation des encaissements des chèques) soit en réduisant le prix en échange d'une aide à la distribution.

Le lieu de distribution peut être différents en fonction du territoire cela peut être à la ferme, dans un magasin d'alimentation, cour d'immeuble, maisons de quartier...

L'horaire est fixé de manière à convenir au plus grand nombre.

Afin de permettre au paysan de se concentrer sur la production et non sur les points administratifs ; **un comité de bénévoles** est formé parmi les consommateurs partenaire de l'AMAP composé d'un coordinateur, un trésorier, un responsable de la communication interne, un responsable animation et un coordinateur bénévole.

Les engagements des consommateurs :

- *Payer sa part de récolte en avance ce qui inclut le partage des risques et des bénéfices avec la ferme pour la saison à venir*
- *Venir chercher son panier au jour et à l'heure dits et prévenir en cas d'empêchement*
- *Communiquer et partager ses idées*

Ce type d'association permet au consommateur de **consommer des produits frais, de saison, bio et de soutenir la production locale.**

Les engagements des paysans :

- *Produire de manière variée*
- *Livrer les produits le jour dit et prévenir en cas de problème*
- *Sensibiliser au travail de la ferme*
- *Prendre en compte les remarques et les idées des partenaires*
- *Effectuer une évaluation à la fin de la saison*

La participation des paysans à une AMAP leur permet notamment la **sécurité financière** et la **valorisation de leur travail.**

Les AMAP sont un avantage pour la **relocalisation de l'économie.** En effet les AMAP sont :

- *Bénéfiques pour l'environnement puisque les kilomètres parcourus sont limités, les emballages sont moindres, les produits sont généralement issus d'une agriculture raisonnée ou biologique*
- *Une possibilité de favoriser le retour des particularités alimentaires locales et régionales*
- *Un moyen d'améliorer l'économie locale par une augmentation des emplois et une consommation locale*
- *Un bénéfice pour l'amélioration des liens sociaux, de la responsabilité sociale, du sens de la communauté et de la confiance*

L'AMAP de Castéron a été créée en 2005. Chaque semaine l'AMAP propose des paniers de légumes bio à ses adhérents à **Touget.**

Les AMAP sont un moyen de développer les circuits de proximité et les circuits courts. L'AMAP de Touget est un avantage et moyen de mettre en place d'autres AMAP sur le territoire.

Le producteur créateur de cette AMAP est **Paul Henri Roux maraîcher à Touget.**

« Après une formation de maraîchage bio en 2001, il s'est lancé. « En 2003, on ne parlait pas trop d'AMAP, du moins dans le Gers, alors je vendais sur les marchés. Puis une de ses clientes lui a proposé de créer une AMAP. De douze paniers par semaine, il est passé à vingt-cinq et espère atteindre les trente. Car une AMAP s'appuie sur un contrat. Paul-Henri Roux fournit à chaque adhérent une certaine quantité de légumes évaluée en termes d'équivalent-panier de 20€. Le producteur équilibre ses paniers à l'année : plus chiches pour l'instant en hiver, ils débordent l'été. Passionné par son métier, Paul-Henri Roux, s'amuse à proposer des variétés de tomates étonnantes, des légumes, herbes variées. Les consommateurs s'engagent pour une certaine période et paient chaque mois. »⁵¹

Aujourd'hui Paul Henri Roux a toujours son AMAP mais c'est associé à d'autres AMAP pour proposer des paniers **plus diversifiés.** On retrouve des producteurs de lait, de pain, de porcs, d'agneaux ou bien d'œufs.

⁵¹ Source : Article Dépêche

Cependant, l'AMAP du Castéron ne prend plus de nouveaux adhérents et se consacre désormais sur le marché toulousain avec une vente directe des paniers les mercredis soir à Toulouse. Dorénavant, les habitants de Touget sont servis par l'**AMAP des Coteaux** le jeudi soir à partir de 19h30. L'Amap des Coteaux regroupe 8 producteurs (légumes, volaille, viande de porc, viande d'agneau, miel, œufs, céréales (farine-lentilles) et pain). Tous les producteurs sont en agriculture biologique et les adhésions aux différentes Amap sont indépendantes les unes des autres.

Parmi les 8 producteurs qui composent l'AMAP des Coteaux, on retrouve 2 producteurs du territoire : **Paul Henri ROUX maraîcher bio à Touget** qui produit une **trentaine de légumes** par an et **Amélie SOLEILLE à Ardizas** qui produit **des œufs fermiers bio extra-frais**.

L'AMAP est un moyen de **développer les circuits courts** sur la CCBL. Il est dommage que celle-ci ne soit pas assez considérée. Cependant elle peut être un moyen pour encourager des agriculteurs, des maraîchers du territoire à créer une autre AMAP. Pour se faire, il serait intéressant d'organiser des rencontres entre Paul Henri Roux et des personnes (agriculteurs, habitants, élus...) qui seraient susceptibles de s'impliquer dans **la mise en place d'une nouvelle AMAP sur le territoire**.

Le Collectif Maïs Population⁵²

En 2016, le Collectif maïs population s'est lancé le défi de **relancer la production** et les **utilisations du maïs population dans le Gers**.

Ce collectif a notamment permis de réunir des paysans convaincus, d'assurer une production qui garantit un stock de graines à semer en 2019 et d'ouvrir de nouvelles perspectives de commercialisation. Les objectifs du collectif sont *de développer des projets et activités touristiques, de créer des liens entre producteurs, de répertorier les lieux où l'on peut déguster ou trouver des produits frais à base de maïs population...*

Le "maïs population", maïs de pays, est celui que l'on cultivait traditionnellement avant la révolution agricole de l'après-guerre. Dans le Gers on retrouve l'Astarac Rouge et Blanc ou bien la Millette.

Un collectif de citoyens, de jardiniers amateurs, d'agriculteurs engagés ont initié des rencontres et des ateliers autour de cette culture oubliée pour "tirer un fil et se raconter le Gers".

Au programme les rencontres se composent :

- D'ateliers d'égrenage, de tressage, d'effeuillage et sélection des épis
- D'échanges de graines entre les agriculteurs et les jardiniers amateurs
- De journées de récoltes dans les champs
- D'ateliers découverte sur les possibles utilisations du maïs ou de sa farine
- De repas et de dégustation
- D'exposition de photos



⁵² Source : Article Dépêche

Ces rencontres conviviales et éducatives permettent **d’allier lien social et alimentation en remettant au goût du jour une culture ancienne** spécifique au territoire.

Les avantages de la culture du maïs population :

- Se multiplie dans le champ librement et naturellement
- Ne nécessite pas d’irrigation
- Reproductible et redonne aux agriculteurs leur autonomie semencière
- Riche et divers : le rend plus adaptable aux différents terroirs, climats et pratiques paysannes
- Appartient au domaine public
- Pas protégé par un Certificat d’Obtention Végétal

Les producteurs ont récolté deux tonnes de maïs rouge en 2018.

L’utilisation du maïs rouge :

- Transformé en bière par la brasserie Jean Brasse de Gimont
- Transformé en farine au moulin de l’Azinet
- Possibilité d’utiliser les grains pour le gavage et pour nourrir des poules pondeuses

Le problème de cette production pour les autres agriculteurs est **le manque de débouchés.**

L’Agrotourisme

L’Agrotourisme est en **pleine expansion** depuis quelques années. Parfois difficile à définir, de nombreux termes se façonnent autour de ce concept : écotourisme, tourisme vert, tourisme durable, tourisme rural, tourisme à la ferme...

Il est donc difficile de définir et de caractériser l’agrotourisme autour d’un seul axe.

L’attrait pour les campagnes est grandissant. De plus en plus d’urbains ont un besoin d’un “retour aux sources”, de prendre l’air à la campagne, de découvrir des lieux et des produits du terroir. Cette attractivité pour la campagne est un moyen pour les agriculteurs de trouver des sources de **revenus complémentaires** à leur activité principale tout **en transmettant leurs savoirs et leurs expériences.**

Les collectivités sont de plus en plus impliquées pour soutenir les initiatives en matière de tourisme à la ferme ou en agrotourisme.

L’agrotourisme comprend **des activités et des services spécifiques au territoire.**

L’offre d’hébergement, la **participation aux activités de la ferme** et avoir un **contact avec l’agriculteur** sont essentiels au bon développement de l’agrotourisme sur le territoire.

Les données les plus importantes pour le touriste pour évaluer l’offre touristique d’un territoire sont *le décor, l’accès, les activités diverses et la beauté du paysage.*

La Communauté de Communes Bastides de Lomagne et l’Office de Tourisme Bastides de Lomagne s’engagent au développement de l’agrotourisme du territoire.

Un parcours gastro-touristique est en plein déploiement avec la création d’une carte et de set de table pour le présenter. Les producteurs seront ainsi mis en valeur.

Néanmoins, une problématique se dégage en termes d'agrotourisme : la distinction de deux demandes différentes. La **demande locale** qui est une **demande utilitaire** c'est-à-dire une **demande de produits locaux pour s'alimenter**.

La **demande touristique** qui est une demande d'agrément c'est-à-dire une **demande de découverte, de divertissement et culturelle**.

Il faut *trouver un moyen de subvenir aux deux demandes*.

L'agrotourisme n'est pas forcément que pour les touristes. S'il touche les habitants locaux il sera alors qualifié « *d'agritainment* » qui est **une agriculture plus divertissante** pour les habitants. Il s'agit de **faire participer les citoyens aux exploitations, de les divertir par des jeux, des activités** (cueillettes, visite guidée, cuisine...). Ceci **combiné à la vente de produits locaux**.

Les activités proposées peuvent aider à la sensibilisation à la production locale, à la consommation de produits locaux et à la découverte du terroir.



Le site de l'Office de Tourisme Bastides de Lomagne se compose de plusieurs onglets au sujet de l'alimentation :

- Locavore Friendly
- Le pays du Bien Manger
- On va au marché
- On mange où ?

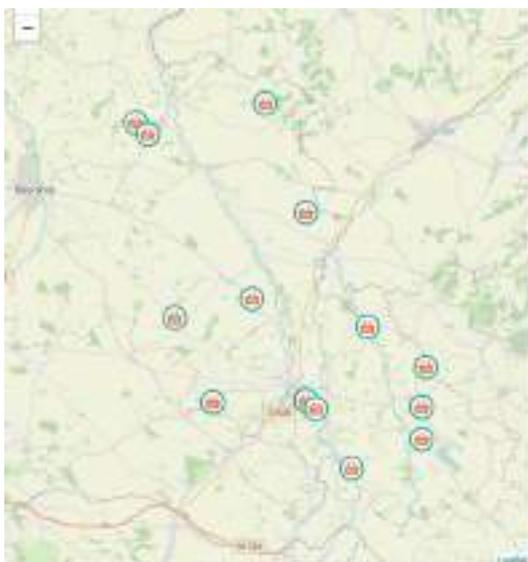
L'alimentation est un axe développé d'un point de vue touristique. Elle est une part inhérente pour l'attractivité du territoire. C'est pour cela qu'il est essentiel de mettre en avant la production locale de la CCBL.

Où aller ?

24 producteurs

<i>Producteurs</i>	<i>Lieux</i>
Les Arrangeurs Français	Cologne
Dupré Jean-Marc	Saint-Clar
Les Délices d'Isabelle	Mauvezin
La Maison de l'Ail	Saint-Clar
Les Ruches d'Embideau	Saint-Cricq
Brasserie l'Excuse	Mauvezin
Ferme de Pominet	Cologne
MonBio	Monfort
AMAP du Castéron	Touget
La Douce	Mauroux
Ferme Le Mouton Noir	Sainte-Anne
Producteur de Safran	Sarrant

En Maison	Mauvezin
La Ferme d'Empluhaut	Saint-Antonin
Ferme du Bioule	Pessoulens
Faulong la Pairolle	Saint-Brès
La Ferme au Parc	Mansempuy
Elevage Blonde d'Aquitaine-Carrie	L'Isle-Bouzon
Cave Chai Len'Ola	Mauvezin
Foliz Kombucha	Cologne
Artisan Boulanger Bio	Mauvezin
Ferme Jean France	Mauroux
Le Potager du Couzinot	Saint-Antonin
La Ferme des Héritiers	Catonvielle



L'offre touristique en terme alimentaire est vaste. On retrouve des produits variés :

- Boissons alcoolisées : Rhums et Armagnacs, Vins, Bières
- Boissons non alcoolisées : Kombucha
- Panier de légumes
- Viande bovine
- Conserves de canards gras
- Plats cuisinés
- Produits à base de canard et d'oie (foie gras, confit, rillettes...)
- Ail
- Miel
- Œuf
- Oignon
- Céréales
- Confitures
- Pain
- Légumineuses
- Safran

La Maison de l'Ail

Comme mentionné plus haut, la Lomagne a obtenu la reconnaissance en IGP pour la production de l'Ail Blanc. De plus, l'Ail Violet de Cadours aussi cultivé sur la CCBL a obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée et l'Appellation d'Origine Protégée.



L'Ail fait partie du patrimoine de la CCBL. Une « maison » lui est dédié : La Maison de l'Ail à Saint-Clar. Elle permet de partir à la découverte de l'ail. Lors des visites guidées les personnes peuvent en apprendre plus sur la culture de l'ail, son histoire, sa production, sa commercialisation et ses diverses formes en gastronomie. De plus, il s'agit aussi d'un point de vente directe d'ail en tresse blanche ou violette.

Les apiculteurs

L'apiculteur a un métier très diversifié : éleveur, transporteur, commerçant. Un apiculteur doit maîtriser les cycles de vie des abeilles pour produire et installer des reines, sentir les besoins de son élevage pour pallier d'éventuelles difficultés.



L'apiculteur produit en majorité du miel mais peut aussi se diversifier en produisant de la gelée royale.

Il existe différents types d'apiculture :

- ***L'apiculture sédentaire***, il s'agit de la production de miels polyfloraux grâce à la diversité en fleurs pratiquement toute l'année sur le lieu des apicultures.
- ***L'apiculture transhumante*** : il s'agit de la production de miels monofloraux (Miel d'Acacia, Miel de Tilleul, Miel de sarrasin, Miel de Châtaigner, Miel de Lavande, Miel de Pissenlit). Pour ces productions les apiculteurs doivent déplacer leurs ruches pour qu'elles soient présentes au tout début de la floraison de la plante ciblée.
- ***L'apiculture biologique*** : il s'agit d'un mode de production difficile à mettre en place. Les apiculteurs certifiés bio sont soumis à une obligation de moyens (limiter voire se passer de certains traitements sanitaires de la ruche) mais pas à une obligation de résultats (résidus chimiques dans le miel).

Sur le territoire de la CCBL, on retrouve des apiculteurs dont *Les Ruchers d'Embideau à Saint-Cricq (Serge et Pierre Cettolo)*, *Madame Rose à Pessoulens*, *Le Rucher de Roméo à Saint-Antonin*, *Xavier Aubourg à Estramiac*, *Les Ruchers de Gascogne à Saint-Clar* et *Aepicurien à Cologne*

Les Ruchers d'Embideau propose des produits divers à base de miel : *Miel de printemps, toutes fleurs, tournesol, châtaignier. Spécialité de miel crémeux, pollen et pain de cire, pain d'épices, bondons, hydromel, vinaigre de miel.*



Madame Rose propose du miel de toutes fleurs d'été et du miel d'acacia.

Aepicurien propose des miels du printemps, des miels crémeux, des miels d'acacia, des miels de toutes fleurs et des miels de châtaigniers.

Les Ruchers de Gascogne propose des miels d'acacia, de toutes fleurs, de châtaigniers, de bourdaine, de tilleul, des miels des Côteaux de Gascogne, de Bruyère Cendrée, de Bruyère Callune et de Forêt.

Le Rucher de Roméo propose des miels issus de la fleur de tournesol et de la fleur de châtaignier et de la gelée royale.

Constat AFOM de l'Offre alimentaire

<p><u>Atouts</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Reconnaissance grâce à la labellisation● Territoire avec une histoire● 30 % de producteurs bios● Valorisation des petits commerces de village● Une épicerie sociale● Une APAM	<p><u>Faiblesses</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Productions spécialisées en céréales-oléagineux● Un seul commerce de producteurs bio● Commerçants présents dans les bourgs centres
<p><u>Opportunités</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Producteurs innovateurs● Possibilité de mettre en place un point de transformation● Producteurs coopératifs● Développement de l'agrotourisme	<p><u>Menaces</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Concurrence entre agriculteurs● Rivalité circuits courts/grandes surfaces● Demande non coopérative● Perte de dynamique touristique

Les nouvelles solutions en termes d'Offre alimentaire

Le renouveau de l'alimentation de proximité

- **Rapprocher producteurs et consommateurs dans des circuits courts et/ou de proximité** : créer un "*collectif*", choisir un domaine qui représente la communauté en fonction de leurs besoins, créer un magasin collectif pouvant être sous forme de coopérative afin d'échanger et de mutualiser sur un point de vente collectif, convaincre les clients en leur apprenant les pratiques agricole du territoire, sensibiliser pour une clientèle plus engagée et désireuse de manger des produits locaux, des prix justes et équitable pour une bonne rémunération des producteurs, faire côtoyer des producteurs conventionnels et bio pour faire évoluer le bio en faisant découvrir aux conventionnels de nouvelles méthodes plus respectueuses et plus rentables.
- Le **supermarché coopératif et participatif** : proposer de *meilleurs produits* en privilégiant *la qualité, le goût, la proximité, l'impact environnemental et social et un prix juste pour le consommateur et le producteur*. Reprendre en main le **contrôle de son alimentation** contre du travail. Pas de clients mais des coopérateurs : « *des consom'acteurs* ». L'acte alimentaire devient un **acte militant** : consommer plus intelligemment, des produits qui rémunèrent correctement.
- **Impliquer les citoyens dans la gestion de leur approvisionnement alimentaire** : épicerie participative, coopératives alimentaires autogérées, supermarchés coopératifs...
Pour mettre en place la bonne initiative citoyenne il faut caractériser les profils de consommateurs, les formes d'engagement des consommateurs, les impacts des initiatives sur les pratiques alimentaires.
Il existe un certain risque aux initiatives citoyennes. Il s'agit d'un *risque sanitaire* associé à la manipulation des denrées alimentaires par des non professionnels.
- **Solutions aux problèmes logistiques** :
 - Mutualisation des transports entre agriculteurs
 - Développement des plateformes aux fonctions logistiques et commerciales
 - Recours au numériqueLe problème des territoires ruraux est que souvent les volumes des denrées alimentaires demandées sont moindres. De plus, les distances entre les points de la chaîne alimentaire sont très souvent allongées. Il faut donc trouver des solutions organisationnelles et adaptées et conforme à la réglementation en matière de transport. Ces enjeux sont menés par le *Réseau Mixte Technologique (RMT) Alimentation Locale*.

II. La Demande Alimentaire sur le territoire

1. La demande alimentaire générale

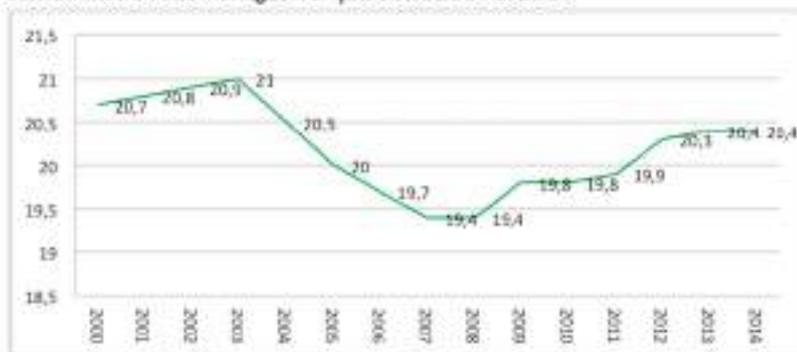
De nombreuses études ont été menées pour comprendre **les comportements et les habitudes alimentaires** des citoyens. Il semble intéressant de voir comment se comportent les personnes sur le plan alimentaire pour mieux comprendre la demande alimentaire du territoire.

La consommation alimentaire est corrélée à **l'acte alimentaire** que l'homme réalise plusieurs fois par jour par le biais des repas. Ces repas sont vitaux puisqu'ils permettent aux hommes d'assurer à son organisme ses besoins, son énergie, ses matériaux indispensables en macro et micro nutriments. De plus, l'acte alimentaire est générateur de symbolisme, de vie sociale, de couverture de besoins psychologiques et sociologiques. Par ailleurs, les comportements alimentaires des populations sont aussi déterminés par le paysage alimentaire c'est-à-dire l'ensemble des points de vente alimentaire sur un territoire donné.

Quelques chiffres clés

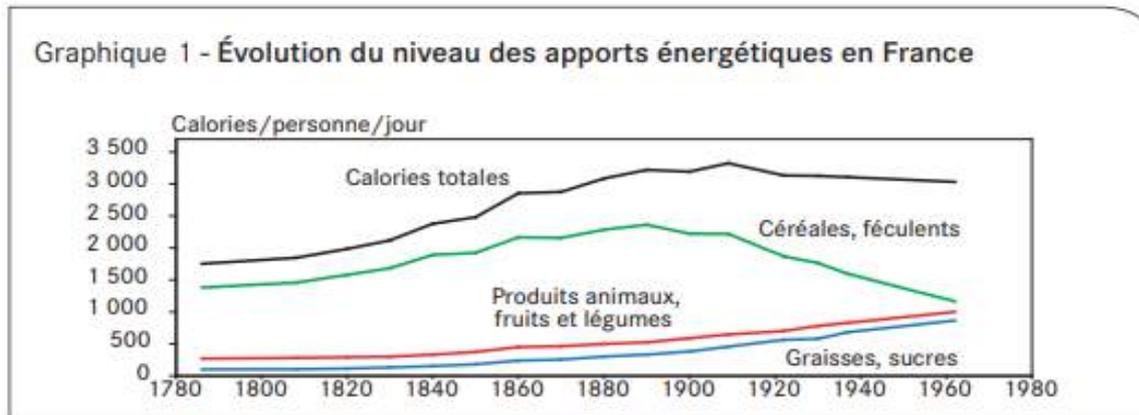
- De nos jours, l'alimentation reste un des **postes les plus importants dans le budget** des ménages. En effet, en 2014 20,4% des dépenses des ménages français étaient consacrées à l'alimentation.

Graphique 5 : évolution de la part de l'alimentation dans les dépenses de consommation des ménages français entre 2000 et 2014

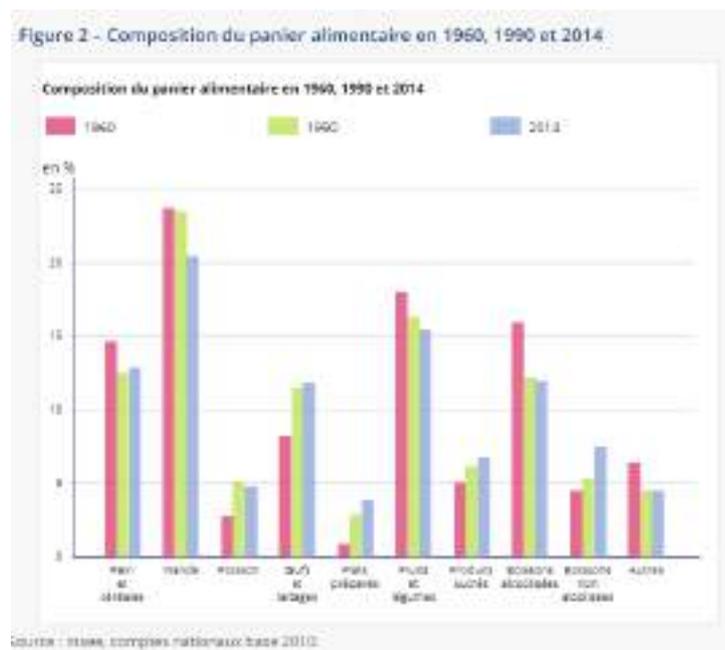


Source : INSEE.

- Une **hausse du niveau des apports énergétiques** : les citoyens mangent plus mais ils mangent différemment. Les céréales et les féculents sont moins présents dans leur alimentation contrairement à la viande, aux légumes et fruits, aux sucres et aux gras.

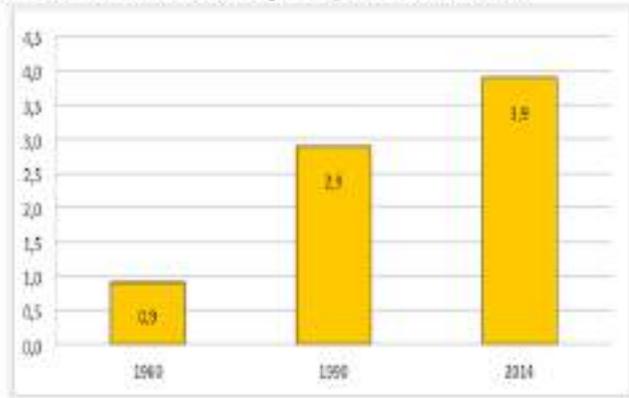


- Ce changement d'habitudes alimentaires se constate dans l'évolution de la composition du **panier alimentaire** français



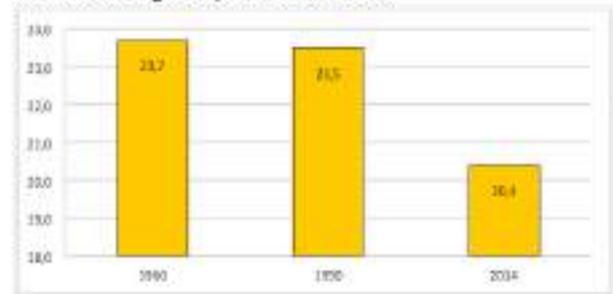
- Les Français consomment **moins de viandes** mais **plus de plats préparés**

Graphique 9 : évolution de la part des plats préparés dans les dépenses alimentaires à domicile des ménages français entre 1960 et 2014



Source : INSEE.

Graphique 7 : évolution de la part de la viande dans les dépenses alimentaires à domicile des ménages français entre 1960 et 2014



Source : INSEE.

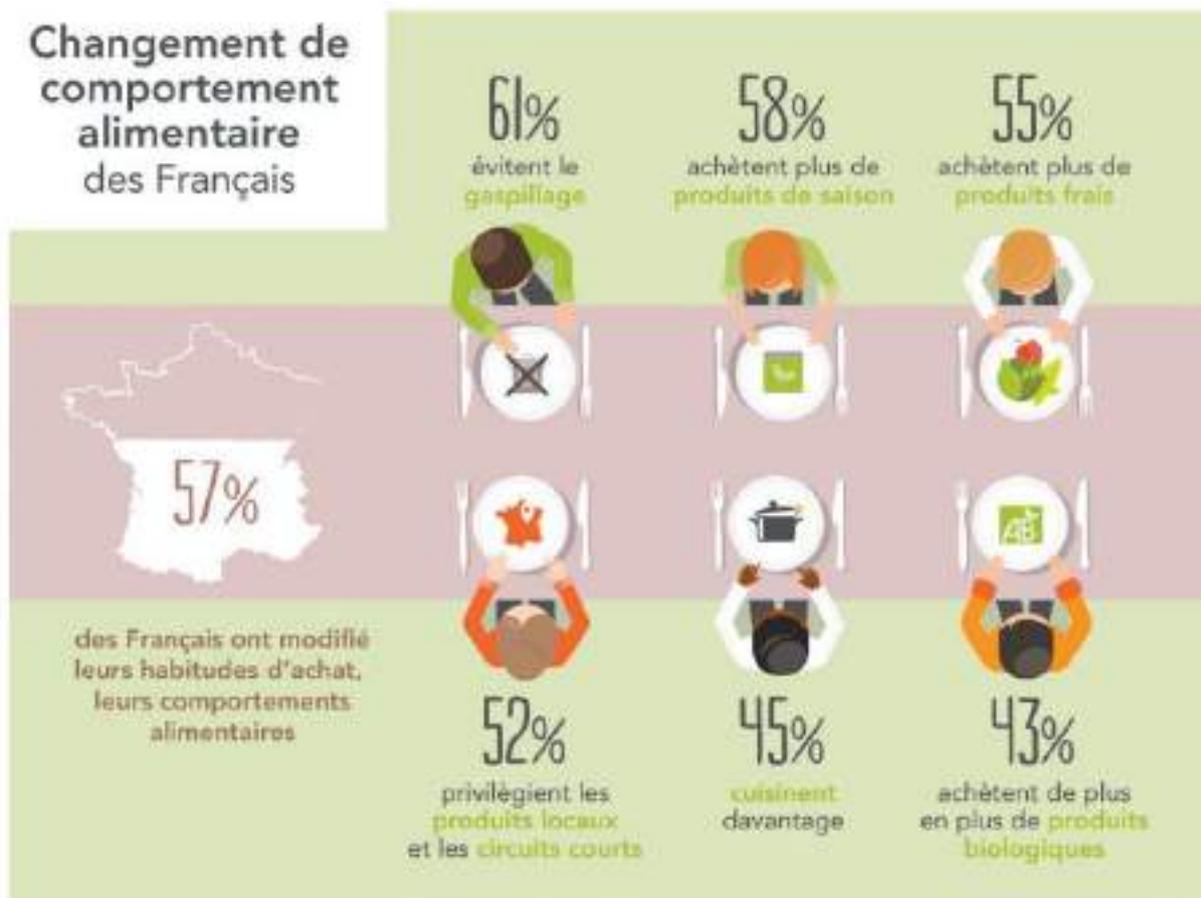
- Des Français qui mangent **plus bio**



> Une explosion du marché du bio



- Le changement de **comportement alimentaire** des Français



Les habitudes alimentaires des Français :

Auparavant, dans les sociétés traditionnelles françaises les citoyens étaient contraints dans leur acte alimentaire par des croyances religieuses (périodes de jeûne, jours “gras” ou jours “maigres”) ou des cultures traditionnelles de conduites alimentaires (horaires des repas, structure des menus...). Aujourd’hui, les choix alimentaires sont de plus en plus “libres”. Cette « liberté » est dû au fait de **l’abondance alimentaire** et **la grande diversité** de produits alimentaires disponibles sur le marché. Toutefois, le consommateur subit une certaine pression. En effet, le secteur alimentaire détient d’importants enjeux économiques qui sont à l’origine d’une pression sur le consommateur via la **publicité**.

La consommation alimentaire s’est transformée au fil des modifications profondes de la société française.

De plus, les **caractéristiques socio-démographiques** comme l'âge, le niveau d'éducation, la catégorie socio-professionnelle exercent une influence sur les habitudes de consommation alimentaire. Toutefois, le **relâchement des contraintes** qui pesaient sur le consommateur (prix, disponibilité...) entraîne une **diversité des comportements alimentaires**.

La consommation et les habitudes alimentaires ont largement évolué au fil des années. On constate un déclin des produits qui constituaient des éléments intangibles des repas français comme le pain, le vin ou la viande rouge.

Les habitudes alimentaires en général :

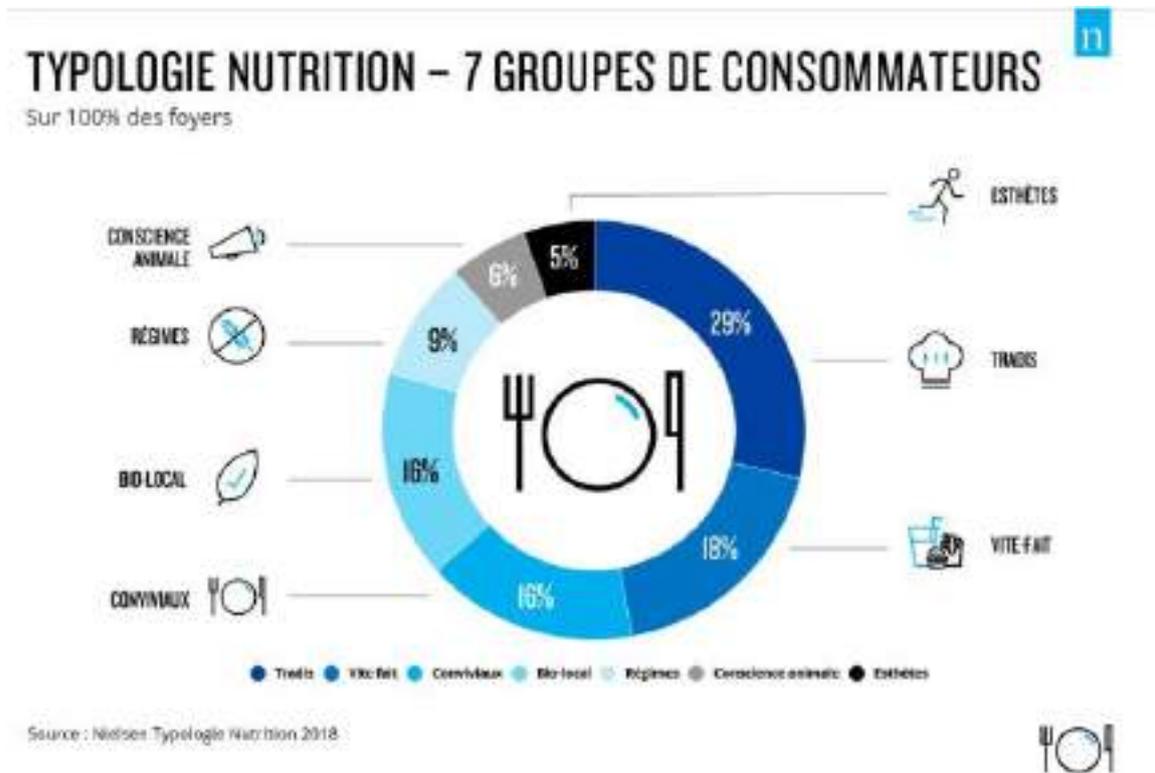
« Les enquêtes sur la perception de l'alimentation moderne dans le public révèlent que, selon une majorité des interviewés, **on mange moins bien** aujourd'hui qu'hier, que ce soit en termes **de santé ou de goût**. Les craintes les plus vives portent sur des risques qui ne sont pas nécessairement ceux qui inquiètent le plus les responsables de la santé publique, tels les « produits chimiques dans l'alimentation ». Une étude récente montre que ces craintes, en grande partie infondées, semblent néanmoins partagées par un grand nombre de médecins généralistes. »

Les enquêtes relèvent l'évidence du caractère indispensable de **l'information** et de **l'éducation nutritionnelle** pour permettre au consommateur d'être responsable de sa consommation alimentaire en exerçant **ses choix dans les meilleures conditions**.

Les **conditions de vie** ont une influence sur les consommations et les comportements alimentaires. Le travail à l'extérieur du foyer impose aux familles des **contraintes de temps** ce qui entraîne notamment la consommation de produits nécessitant **peu de temps de préparation** (plats préparés, surgelés, conserves...), la femme est encore trop souvent reliée aux tâches domestiques dont la cuisine. De plus, on constate dans la dernière décennie que de plus en plus de personnes prennent leur repas en extérieur notamment les personnes vivant seules ou célibataires. Néanmoins, les familles avec enfants essaient de faire des repas plus élaborés en cuisinant plus ou moins.

Le **rythme alimentaire a évolué**. Dans les années 80 on a vu se développer un « phénomène de destruction » des rythmes alimentaires : augmentation des prises hors repas, augmentation du nombre de plats ou de repas « sautés ». Généralement les repas du soir sont simplifiés pour la majorité des français « les populations urbaines, chez les femmes, les cadres et les employés, apparaissait simplifié dans 60% des cas un tiers de repas sans entrée, 10% sans plat principal ni garniture, 11% de repas à un seul élément ».

Les différents profils alimentaires :



Le futur :

Le Centre d'études Prospectives et d'Informations Internationales (CPII) prévoit “une augmentation de la demande mondiale de calories de l'ordre de 46 % d'ici à 2050, avec un doublement de la consommation de calories d'origine animale.”

Cette modification implique un double enjeu pour le secteur agricole : **produire plus** en limitant les **impacts environnementaux** et en prenant en compte les **changements de mode d'alimentation**.

2. Les habitudes sur la CCBL

A. Données brutes

12 170 personnes ont été recensées sur le territoire.

Si on part du principe qu'une personne mange trois repas par jour avec un petit déjeuner, un déjeuner et un dîner, pour la Communauté de communes Bastides de Lomagne cela revient à **13 326 150 repas** consommés **par an**. Une personne consomme **1 060 kg de boissons et d'aliments par an**, soit **12 900 200 kg** de boissons et d'aliments consommées sur la Communauté de communes Bastides de Lomagne par an.

B. Analyse de l'enquête alimentaire sur la CCBL

Afin d'en connaître davantage sur la demande alimentaire sur le territoire Bastide de Lomagne. La CCBL a réalisé un questionnaire.

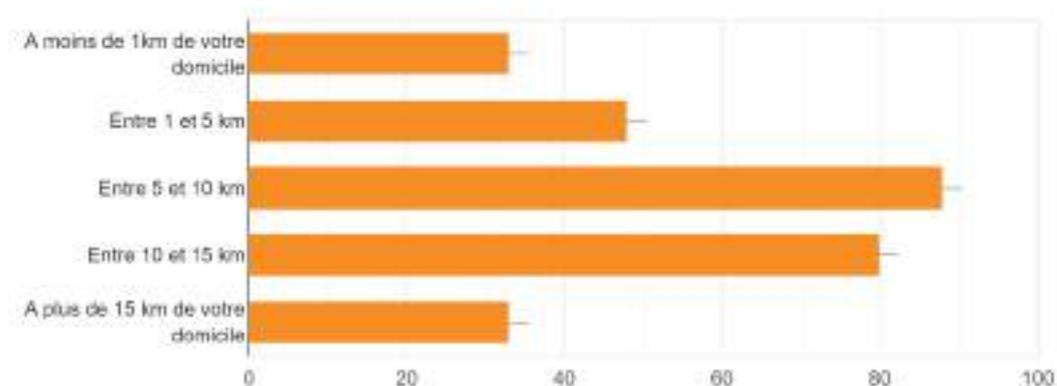
L'enquête a été envoyée aux agents de la CCBL par mail. Il a aussi été publié sur les réseaux sociaux pour toucher les usagers. Ceci a permis de récolter **plus de 250 réponses**.

Cette étude vise à connaître **les attentes** et **les besoins** des habitants en termes de consommation de **produits locaux**.

Plusieurs enseignements se dégagent de cette enquête.

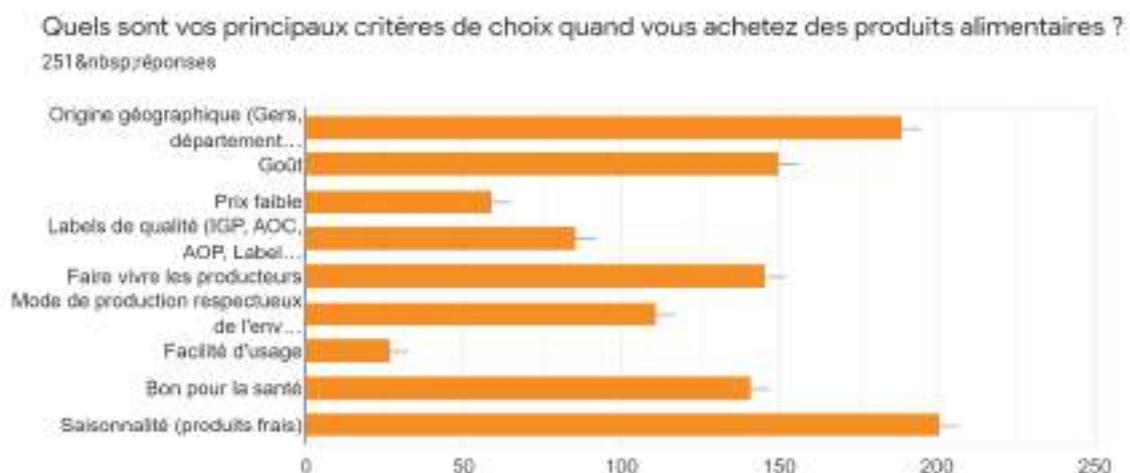
Tout d'abord, la majorité des personnes font leur course **entre 5km et 15km** ce qui n'est pas une surprise puisque la CCBL est dispersée sur 424m2 avec 41 communes. La majorité des personnes doivent se déplacer pour faire leur course.

A quelle distance de votre domicile faites vous majoritairement vos courses alimentaires ?
248 préponses



De plus le **régime alimentaire** des habitants est **basique et varié**. Les produits consommés en majorité sont la viande, les féculents, les légumes et fruits frais, les œufs, les produits laitiers et le pain fait partie du quotidien. Cependant, le poisson, les conserves et les plats cuisinés sont des produits moins consommés par les habitants de la CCBL.

Les habitants sont conscients de la **saisonnalité des produits**, et qui font aussi attention à **l'origine géographique du produit**. Ils souhaitent faire **vivre les producteurs locaux** tout en alliant **goût et santé** et le **respect de la nature**.



75% des personnes achètent leurs produits en grandes ou moyennes surfaces mais aussi dans les **commerces de village**.

Très peu vont en magasins bio, sûrement du fait qu'il n'y a **pas beaucoup d'offre** sur le territoire mise à part l'Accent Local.

Le **marché est assez démocratisé** 40% des interrogés s'y rendent souvent. 40% n'y vont pas toutes les semaines mais de temps en temps. Les horaires et les jours des marchés sont peut-être des problèmes et empêchent certains habitants de s'y rendre plus régulièrement.

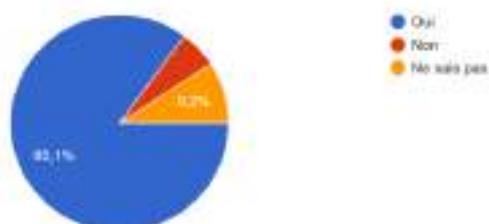
Le budget course se situe entre 50 et 100euros ou 100 et 200euros.

La consommation de produits bio est mitigée **34% achètent souvent du bio** et **21% très souvent**, **44% en achètent rarement ou jamais**.

Toutefois il est difficile de savoir si la non consommation de produits bio est dû au manque d'offre ou si les personnes ne sont pas intéressées par ce type de produits.



Avez-vous déjà acheté des produits alimentaires locaux tels que définis ci-dessus ?
249 réponses

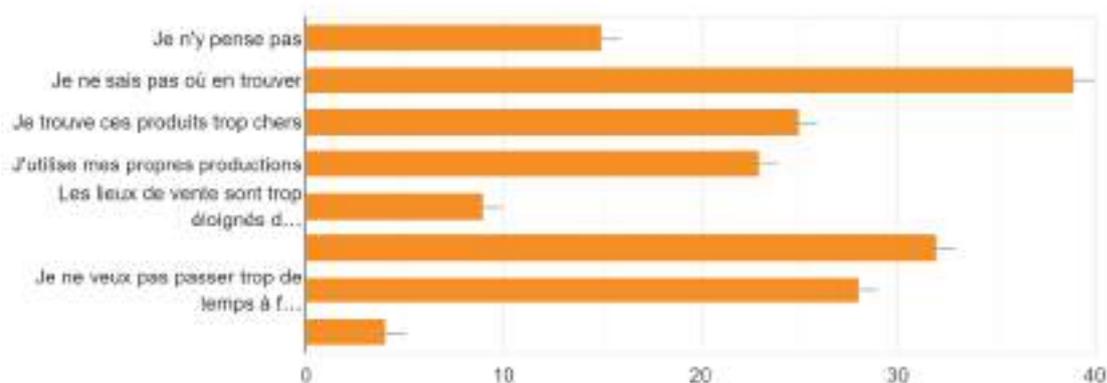


En ce qui concerne les produits locaux, **85% des personnes ont déjà acheté des produits locaux** et donc en ont déjà trouvé sur le territoire. De plus, la majorité des personnes peuvent **citer un producteur sur le territoire**.

Les noms des producteurs qui ressortent le plus sur le territoire sont *Roger Mauran (Maraicher)*, *Serge Cettolo (Miel)*, *Sebastien Berger (Poulet)*, *Christophe Roux (Ferme d'Empluhaut)* et *l'Accent Local (Magasin de Producteurs)*.

Sur les **93 personnes ne consommant pas de produits locaux**, ils **ne savent pas où les trouver** et ne veulent **pas passer trop de temps à faire leurs courses** ou les **produits recherchés ne sont pas produits sur le territoire**. Les problèmes rencontrés sont donc **le manque d'informations, le manque de temps et la recherche la rapidité**. Le prix est un inconvénient qui ne passe qu'au second plan.

Si vous ne consommez pas de produits locaux, pourquoi ?
93 réponses

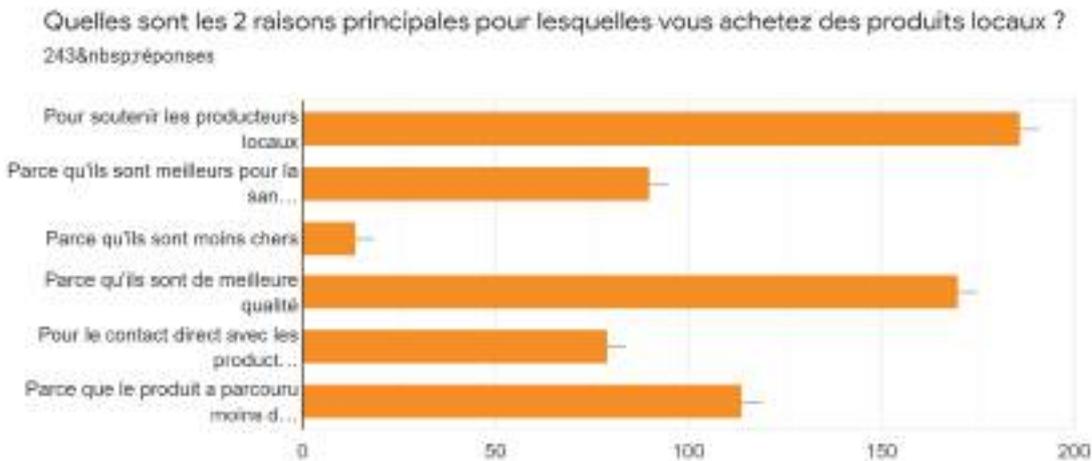


Les gens achetant des produits locaux achètent en majorité : **des légumes, de la viande, des œufs et du miel**. Mais aussi des **produits spécifiques** à notre région : *Canard, Volaille, Ail et Oignons*.

Une des surprises que relève l'enquête est que **très peu d'habitants achètent des céréales localement** alors que la CCBL est spécialisée en Grandes cultures céréalières.

Les **deux raisons principales** pour lesquelles les habitants achètent des produits locaux sont :

- *Le soutien aux producteurs locaux*
- *Leurs produits sont de meilleure qualité*



Les habitants souhaitent **soutenir la production locale** mais on a aussi conscience de leur **santé** et valorise les produits de **meilleure qualité**. De plus, 48% **souhaitent réduire leur empreinte carbone** en favorisant les produits locaux qui parcourent moins de kilomètres que des produits importés.

La moitié des interrogés achètent des produits locaux toutes les semaines.

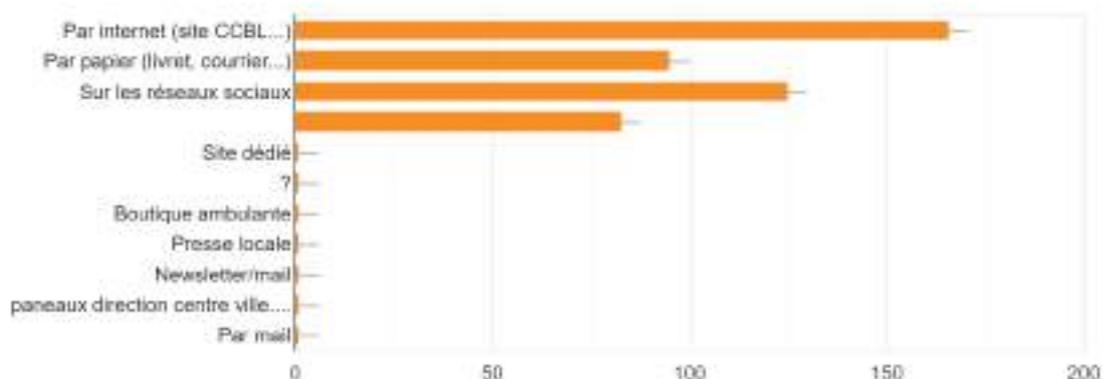
Toutefois, le budget dépensé en produits locaux est moins conséquent entre 50 et 100 euros par semaine.

La majorité des produits locaux sont achetés dans les **commerces de proximité** ou sur le **marché**.

En effet, la majorité des interrogés n'ont **pas de mal à trouver des produits locaux sur le territoire**. Néanmoins, la majorité considère **ne pas être assez informés** et ne pas connaître toutes les offres disponibles sur le territoire. Les habitants aimeraient être davantage informés notamment par le biais du **site internet de la CCBL** ou par **les réseaux sociaux**. Certains souhaiteraient également recevoir les **informations par format papier**.

A l'avenir, comment aimeriez-vous être informé de la production locale ?

240 réponses



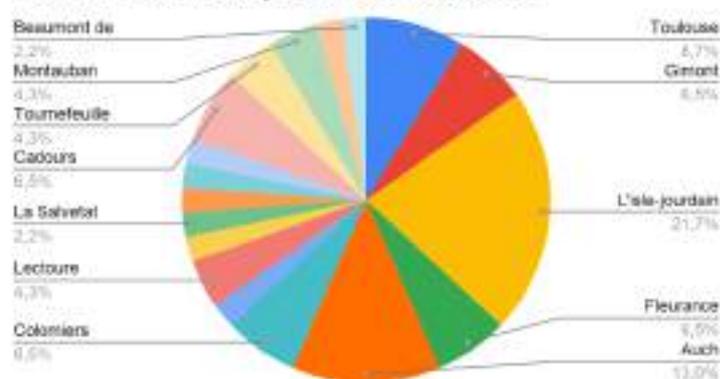
Pour retrouver les produits sur le territoire, un **magasin de producteurs** ou un **marché de producteurs** intéressent une grande majorité des habitants. Ce type de commerce existe déjà sur le territoire. Une question se pose. Il faut voir si le **développement des points existants** est préférable ou si **créer de nouveaux points sur le territoire** est envisageable. De plus, un **rayon dédié en GMS** est aussi intéressant pour les habitants. De ce fait, une discussion avec des acteurs de GMS sur le territoire comme Super U ou Intermarché peut être considérée.

Sur le territoire on ne retrouve pas suffisamment **de livraison et commande par internet**. Il s'agit aussi d'un moyen pouvant être développé, **plus pratique pour le consommateur** mais **plus difficile à mettre en œuvre pour un producteur**.

L'un des points positifs que relèvent l'enquête est que **les personnes sont prêtes à consommer local si de nouveaux dispositifs sont créés**.

La majorité des personnes travaillent sur le territoire de la CCBL. Cependant **18% des interrogés soit 46 personnes ne travaillent pas sur le territoire** mais dans les environs Auch/L'Isle Jourdain, certains travaillent plus loin : Toulouse, Colomiers. Ce sont ces personnes qui ont sûrement moins de temps pour faire les courses sur le territoire.

Lieux de travail des personnes hors CCBL



La mise en place d'un drive pourrait aider ces personnes à consommer davantage sur le territoire.

C. Demande Locale VS Offre Locale

Les habitants de la CCBL consomment **des produits variés** sur le territoire. Cependant les **produits vendus en ventes directes sur le territoire** sont **majoritairement des produits du « terroir »** : ail, canard, miel...



Quand on fait la comparaison entre les produits consommés par les habitants et les produits achetés en local, on peut voir que la plupart des légumes et fruits frais ainsi que la viande peuvent s'acheter localement.

Toutefois, un constat curieux se dégage. En effet, au regard de la production, le territoire est spécialisé en céréales et légumineuses or on peut noter que très peu de personnes achètent des légumineuses et des céréales localement.

Lorsque l'on regarde **les exploitations certifiées bio sur le territoire** la majorité sont des **autres cultures** c'est-à-dire les cultures de type jachère, gel annuel entrant en rotation... Les autres cultures certifiées bio sont **les cultures fourragères et les grandes cultures** en majorité. Néanmoins on constate que très peu de produits de ces cultures sont achetés et vendus localement.

Un commerce de proximité est *vecteur de relation humaine*.

Un commerce de proximité est un type de commerce dit **de quotidienneté** et où les consommateurs se rendent **régulièrement**. Ces commerces proposent des produits et des services consommés et renouvelés fréquemment par les ménages.

Un bon commerce de proximité doit avoir un **point de vente fluide**. Il doit être implanté dans une **zone facile d'accès** en transport et à pied.

Ces commerces de proximité sont **un potentiel pour le territoire**. Le maintien et le développement des commerces en milieu rural sont un enjeu majeur dans la préservation du lien social.

L'absence de commerce de proximité sur les territoires ruraux est un problème pour les personnes à faible mobilité (personne âgée ou personne non motorisée)

Les consommateurs sont en quête d'une nouvelle proximité. Les consommateurs plébiscitent les petits commerces de quartier. ⁵³ L'étude montre que ces types de commerces **ont augmenté leur activité de 3,4% en 2016** (26% du marché). « *Parmi les segments ayant bénéficié des nouvelles habitudes de consommation des Français, les primeurs (+5,5%), les cavistes (+7,8%) et les magasins bio (+9%) figurent en bonne place.* Selon l'avis de l'expert ce n'est que le début. L'activité du commerce alimentaire de proximité devrait augmenter de 2,8% par an en moyenne d'ici 2020.

Les circuits courts sont aussi en pleine expansion. L'essentiel des revenus de ces circuits proviennent de la vente à la ferme, des marchés et des AMAP. L'étude montre que « la structuration de l'offre s'accélère grâce à l'émergence des plateformes de référencement des exploitations agricoles impliqués dans la vente directe (Bienvenue à la ferme...), des plateformes associées à des drives fermiers (La Ruche qui dit Oui ! Drive-fermier.fr...) ou encore des plateformes associées à la livraison à domicile.

Sur la CCBL on ne retrouve **pas de plateformes circuits-courts de ce type**. Il s'agit d'un angle à développer. Les habitants semblent prêts à **favoriser la consommation locale** et **soutenir les producteurs locaux**. Cependant, ils **manquent d'informations**.

Pour les aider à retrouver l'ensemble des offres sur le territoire en termes de produits locaux, une plateforme de ce type pourraient être un outil adéquat. De plus, cela permettrait également aux producteurs de se faire connaître et reconnaître sur le territoire.

Pour installer une telle plateforme il faut réunir les producteurs pour leur présenter le projet et savoir si celui-ci les intéresse et aussi pour les recenser. Il faut également présenter le dispositif aux habitants pour qu'ils prennent connaissance de son utilisation.

⁵³ Source : Récente étude réalisée par Xerfi Precepta publiée sous le titre « Les enjeux de la proximité sur le marché alimentaire - Commerces de proximité, livraison à domicile, circuits courts : perspectives d'activité et jeux concurrentiels à l'horizon 2020 »

De nouvelles expériences voient le jour, **les expériences de consommation collaborative** du type le cultivé, le fait maison, les achats groupés, les supermarchés collaboratifs et participatifs... Il s'agit ici de faire participer les citoyens à la vente, la production. Pour se faire **il faut créer un lien**, trouver des gens qui seraient susceptibles de porter de tel projet. La **cohésion de l'ensemble des acteurs économiques** des communes est nécessaire pour **travailler le vivre ensemble et développer le service de proximité**.

La **communication** et la **coordination** des acteurs sont nécessaire pour la mise en place d'un tel projet.

Un autre type de dispositif possible : **les « tournées »** c'est-à-dire **les épiceries ambulantes** sont un moyen **d'aller « chez » le client** et de ne plus attendre que le client vienne à l'épicerie. De plus, cela permet de **lutter contre l'immobilité** de certaines personnes qui ne sont plus obligées de se déplacer pour s'approvisionner puisque le magasin vient à eux.

Constat AFOM de la Demande Alimentaire générale

<p><u>Atouts</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Régime alimentaire varié des habitants de la CCBL● Soutien des habitants aux producteurs locaux	<p><u>Faiblesses</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Manque d'informations● Les « Grands producteurs » sont connus mais pas les plus « petits »● Déplacement obligatoire pour faire les courses● Désertification des villages en commerces de proximité
<p><u>Opportunités</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Engouement des citoyens pour les produits bios● Engouement de la consommation locale en cas de la mise en place d'un nouveau dispositif	<p><u>Menaces</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Des citoyens qui cuisinent moins et consomment plus de plats transformés● Risque en cas de perte d'engouement des habitants● Concurrence des GMS● Prix des produits

III. La restauration collective

A. La restauration collective générale

La **restauration collective** peut être *publique* ou *privée*. Elle regroupe **quatre catégories** de restauration :

- **Scolaire** (crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université)
- **Médico-sociale** (hôpitaux, maisons de retraite)
- **D'entreprises** (restaurants administratifs et d'entreprises)
- **Autres** (centre de vacances, armées, prisons...)

Elle revêt un caractère social puisqu'elle propose des repas à des **prix modérés**.

La *restauration collective* de par sa **puissance d'achat** est considérée comme un **levier potentiel** pour favoriser une *alimentation plus saine, plus sûre et plus durable*.

La majorité des PAT abordent l'alimentation à partir des questions agricoles : ils prônent une stratégie "agro-alimentaire" qui cherchent à réancrer la production locale grâce à **l'approvisionnement de la restauration collective scolaire**.

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable

La *loi EGAlim* a été promulgué le 30 octobre 2018. Elle porte sur l'agriculture et l'alimentation et prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective :

- En ce qui concerne l'approvisionnement les restaurants collectifs devront être approvisionné par **au moins 50% de produits de qualité et durables** au 1er janvier 2022, dont au moins **20% de produits biologiques**. De plus, les restaurants collectifs sont encouragés à développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable.



- Les usagers des restaurants collectifs doivent depuis le 1er janvier 2020 être **informés une fois par an**, *par voie d’affichage et de communication électronique* de la **part des produits de qualité et durables** entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.
- Les gestionnaires des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration collective des crèches sont tenus **d’informer et de consulter** régulièrement, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les usagers sur le **respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle** des repas servis.
- Les restaurants collectifs servants plus de 200 couverts par jour en moyenne doivent présenter un plan pluriannuel de **diversification de protéines**.
- Les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée à titre expérimental depuis 2019 et jusqu’en 2021 sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine d’un **menu végétarien**.
- Tous les restaurants collectifs à partir du 1er janvier 2020 ne devront plus mettre à disposition des **ustensiles à usage unique en matière plastique** : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.
- Depuis le 1er janvier 2020, en restauration scolaire l’utilisation de **bouteilles d’eau plate** en plastiques est interdite.
- Au plus tard le 1er janvier 2025 les restaurants collectifs scolaires et universitaires et les crèches ne pourront plus utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service **en matière plastique**.
- Toutes les restaurations collectives ont l’obligation de mettre en place une lutte contre le **gaspillage alimentaire**.

Le tableau ci-dessous présente *les mesures à suivre selon le type de restauration collective* :

Mesures	Échéances	SECTEURS CONCERNÉS					
		Personnes morales responsables publiques et privées			Tout autre personne morale responsable publique	Autres personnes morales responsables privées	
		Restauration scolaire (de la maternelle au lycée)	Établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, halte-garderies, jardins et jardins d'enfants)	Restauration universitaire	Tout autre administration ou établissement public (établissements d'enseignement, établissements publics locaux, établissements, EPL...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 238-5 du CRPM (parcs, écoles, centres sociaux et périscolaires)	Autres établissements privés non mentionnés au L. 238-5 du CRPM (restaurants d'entreprise, etc.)
Au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques	1 ^{er} janvier 2021						
Information obligatoire des convives une fois par an	1 ^{er} janvier 2020						
Expérimentation de l'affichage de la nature des produits	du 14 avril 2019 au 31 octobre 2021	Facultatif (pour les collectivités locales et régionales)	Facultatif (pour les collectivités locales et régionales)		Facultatif (pour les collectivités locales et régionales)		
Information nutritionnelle	30 octobre 2018						
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines	30 octobre 2018	S > 300 (communes) ou S > 200 (autres)	S > 200 (communes) ou S > 100 (autres)	S > 200 (communes) ou S > 100 (autres)	S > 200 (communes) ou S > 100 (autres)	S > 200 (communes) ou S > 100 (autres)	
Expérimentation d'un menu végétarien par semaine	du 1 ^{er} novembre 2019 au 1 ^{er} novembre 2021						
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 ^{er} janvier 2020						
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1 ^{er} janvier 2025 (1 ^{er} janvier 2020 à < 2 000 habitants)						
Dérogation et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020						
Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables	1 ^{er} janvier 2020						
Proposition de convention de dons aux associations habilitées	22 octobre 2020	S > 5 000 repas préparés/jour	S > 5 000 repas préparés/jour	S > 5 000 repas préparés/jour	S > 1 000 repas préparés/jour	S > 1 000 repas préparés/jour	S > 1 000 repas préparés/jour

Le Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)

Le **GEMRCN** est un **guide pratique** concernant la **qualité nutritionnelle** des repas servis en restauration collective sociale.

L'objectif principal est d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité.

Le GEMRCN accompagne les acteurs de la restauration collective dans les choix nutritionnels.

Pour aider les acheteurs publics à élaborer leur cahier des charges des contrats de restauration collective, le GEMRCN a élaboré une recommandation nutrition qui se scinde en différents objectifs :

- *Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents*
- *Diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras*
- *Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés*
- *Augmenter les apports de fer*
- *Augmenter les apports calciques*

Ces objectifs doivent intégrer les **priorités des PNA** suivantes :

- *Favoriser l'agriculture biologique*
- *Renforcer l'ancrage territorial pour remettre la production du local au cœur des territoires en développant l'approvisionnement par les circuits courts*
- *Lutter contre le gaspillage alimentaire*

B. Les restaurants collectifs sur le territoire : le cas de la restauration scolaire

La Communauté de Communes Bastide Lomagne comprend plusieurs restaurants collectifs. On retrouve notamment :

- 11 cantines scolaires
- 3 cantines en crèche
- 1 cantine au collège de Mauvezin
- 1 cantine à la MFR de Cologne
- 3 cantines à l'EHPAD de Mauvezin, de Cologne et de Saint-Clar
- Le portage de repas à domicile organisé par le Centre Intercommunal d'Action Sociale

La restauration scolaire

Les Communautés de communes sont en charge des **cantines scolaires des écoles primaires**. La Communauté des Communes Bastide de Lomagne a déjà mis des actions en place dans ces restaurants collectifs scolaires.

En 2019, en moyenne **689 enfants** mangent par jour sur le territoire à la cantine ce qui revient à **2 756 repas par semaine** soit un total de **99 216 repas par an**.



Les cantines sont un levier pour l'éducation du goût. La CCBL a donc en charge **10 cantines** qui sont les suivantes :

Les cantines scolaires sur le territoire⁵⁴ :

<i>Cantines en portage de repas avec Elior</i>
Cologne
Encausse
Monbrun
Saint-Georges
Saint-Clar
Solomiac

⁵⁴ Source : Site CCBL

<i>Cantines en préparation sur place</i>	
Mauvezin	
Monfort	
Sarrant	
Touget	
Tournecoupe	
<i>Total</i>	<i>11 cantines</i>

Sur 10 cantines, **6 cantines** sont fournies par un groupe de restauration : **ELIOR**. Elles ne cuisinent pas sur place.

Les 5 autres cantines se fournissent à différents endroits et cuisinent leur repas sur place.

Les différents fournisseurs des cantines cuisinant sur place⁵⁵ :

Les cantines se fournissent en *pain* sur le territoire :

- Au fournil de Romain Larranjera (Mauvezin)
- Au fournil Gourmand (Tournecoupe)
- Boulangerie Pâtisserie Sapene (Monfort)
- Boulangerie SAS Alexandre (St-Clar)
- Boulangerie Cabos (Mauvezin)
- Bosc Claudine (Tournecoupe)

Certaines cantines se fournissent chez des *producteurs locaux* :

- Au plaisir des saisons (Primeur à Lectoure)
- Aubourg Xavier (Apiculteur à Estramiac)
- Berger Sébastien (Spécialisé en volaille à Sarrant)
- Biasotto Jean-Louis (Cultures céréalières à Avensac)
- Mauran Roger (Maraîcher à Mauvezin)
- De Marsac Mathieu (Marsac)
- EARL Bianchini (Mauvezin)
- SCEA D'Empluhaut (Saint-Antonin)
- Jurado Patrice (Touget)
- Qualisol (Monfort)

Les cantines se fournissent en *viande* en majorité chez les bouchers du territoire notamment :

- Boucherie Chiabo (Saint-Clar)
- Boucherie Mauvezinois

⁵⁵ Source : Facture CCBL

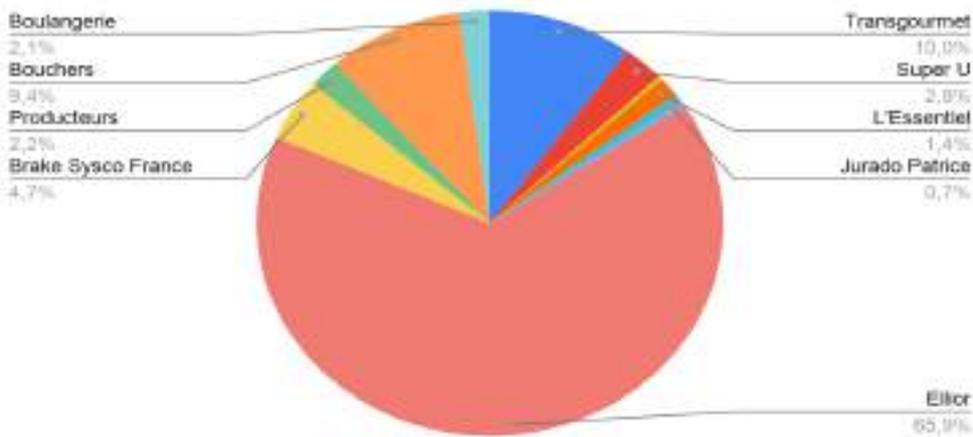
Souvent les cantines se fournissent dans *les supérettes* de village comme :

- Petit Casino (Mauvezin)
- L'Essentiel (Monfort)
- Jurado Patrice (Touget)

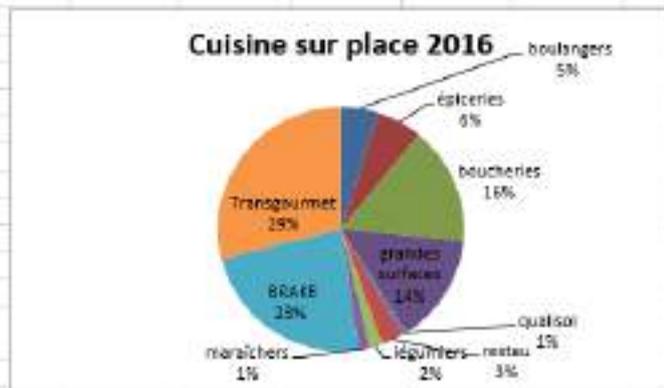
Néanmoins, la majorité des produits alimentaires sont fournis par de *grandes chaînes alimentaires* type grandes surfaces ou des grossistes alimentaires tels :

- Brake Sysco France
- Intermarché (Saint-Clar)
- Super U (Mauvezin)
- Transgourmet

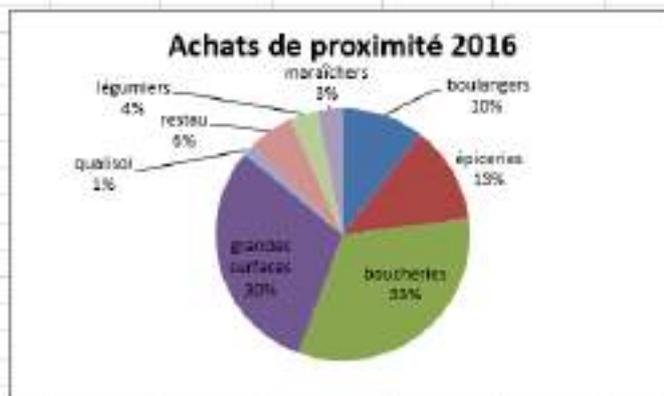
Répartition des dépenses en fonction des fournisseurs des cantines scolaires



TIERS	2016	2017
1 boulangers	4754,25	4607,77
2 épiceries	5734,14	3048,97
3 boucheries	14884,1	12146,07
4 grandes surfaces	13843,55	15215,38
5 marchés de plein vent		14,69
6 apiculteurs		84
7 coopératives légumineuses	548,7	483,36
8 restaurants	2780	1830
9 légumes	1597,72	1631,11
10 maraîchers	1461,83	456,87
11 BRAKE surgelés MAPA	22349,08	14875,31
12 TRANSGOURMET épicerie frais MAPA	27639,22	23244,52
13 portage repas	179079,4	183005,22
	274671,99	260648,27



TIERS	2016	2017
boulangers	4754,25	4607,77
épiceries	5734,14	3048,97
boucheries	14884,1	12146,07
grandes surfaces	13843,55	15215,38
marchés		14,69
miel		84
quai/sol	548,7	483,36
restauration	2780	1830
légumiers	1597,72	1631,11
maraîchers	1461,83	456,87
BRAKE	22349,08	14875,31
Transgourmet	27639,22	23244,52
portage repas	179079,4	183005,22
	274671,99	260648,27



Si on établit un constat de l’approvisionnement des cantines, on peut voir que la majorité des produits sont achetés à des grandes chaînes et non aux producteurs locaux à part en ce qui concerne le pain, et la viande.

En ce qui concerne les cantines des crèches qui relèvent de la communauté des communes, elles sont au nombre de 3 et sont fournies par API.

- *Api et Elior sont des chaînes spécialisées dans la restauration collective.*

Tarifs des repas

Repas des élèves	3.40 euros
Repas des adultes	5.50 euros

Pourquoi valoriser les produits locaux, de qualité et issus d’une agriculture biologique à la cantine :

- Garantie d’aliments riches en saveurs et aux qualités nutritives intactes
- Favoriser l’économie du territoire
- Garantie en termes de livraison et de fraîcheur
- Travailler exclusivement avec des produits de saison

La restauration collective est un sujet d'actualité. Chaque année de **nouveaux appels à projets** sont lancés par la DRAAF Occitanie. Ces appels à projets concernent en **majorité l'éducation au bien manger, le développement des circuits courts et la lutte contre le gaspillage.**

La CCBL a été retenue en pour l'appel à projet "*Faciliter un approvisionnement de proximité en restauration collective*" et a mené plusieurs actions dans ses cantines.

La CCBL a notamment mené les *actions suivantes* :

Nom de l'Action n°1 : *Fruits de la récré* (2015)

Type d'Action : Sensibilisation à une meilleure alimentation

Enjeux :

- Consommation d'un fruit frais supplémentaire par enfant et par semaine
- Rapprocher les consommateurs et les producteurs
- Valoriser des goûters sains et de qualités
- Stimuler le sens du goût
- Donner de bonnes habitudes alimentaires

Actions réalisées :

- Distribution de fruits pour les enfants du territoire lors des collations dans les accueils de loisirs associés aux écoles

Nom de l'Action n°2 : *Manger, bouger dans ma cantine* (2015/2018/2019)

Type d'Action : Changement de modèle de la restauration collective

Enjeux :

- Lutter contre les problèmes de santé liés à une mauvaise alimentation
- Sensibiliser les enfants à une bonne alimentation
- Assurer un environnement alimentaire satisfaisant en milieu scolaire
- Mettre en valeur la production locale

Actions réalisées :

- Actions nutritionnelles en restauration collective

Nom de l'Action n°3 : *Des produits locaux dans nos cantines* (2016)

Type d'Action : Mettre en avant la consommation locale

Enjeux :

- Faciliter l'introduction de produits locaux
- Harmoniser les menus servis sur le territoire
- Apprendre le "bien manger"

Actions réalisées :

- Mise en place d'une commission des menus

Nom de l'Action n°4 : J'apprends à manger

Type de l'Action : Sensibilisation à une meilleure alimentation

Enjeux :

- Expliquer les messages nutritionnels aux enfants
- Sensibiliser les personnes âgées, les enfants aux recommandations nutritionnelles

Actions réalisées :

- Rencontre intergénérationnelle

L'alimentation des jeunes est un **enjeu sociétal** de plus en plus présent dans nos **politiques publiques**. Les écoles ont un objectif d'éducation, le bien manger fait partie de l'apprentissage. En effet, c'est en commençant au plus jeune âge que l'on prend **les bonnes habitudes alimentaires**. Pour permettre un bon apprentissage il faut que les éducateurs soient **formés à l'alimentation**.

On peut donc noter comme un des objectifs : *la formation en alimentaire des éducateurs*.

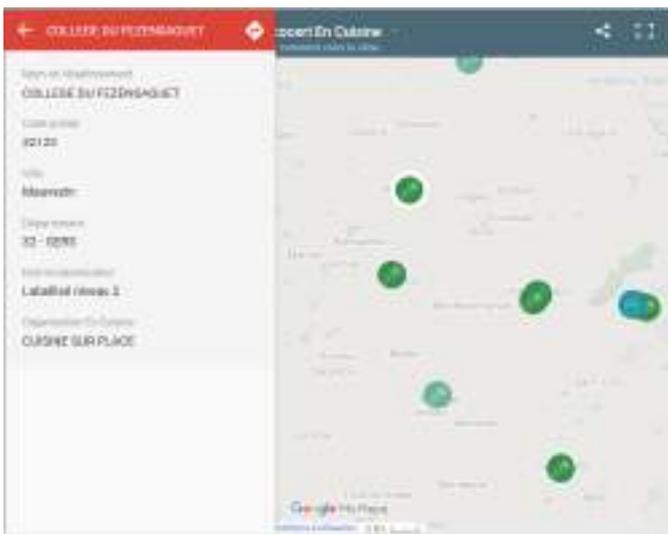
Autre action :

Le GIEE "Développer des productions alimentaires de qualité et améliorer la fertilité des sols de Lomagne" représenté par 3 agriculteurs est venu présenter à la cantine de Mauvezin ce que sont les légumes secs, leurs intérêts, la manière dont ils se cultivent... Il s'agit de **sensibiliser les enfants** aux produits locaux, au bio de façon ludique afin de leur donner le **goût et l'intérêt à l'alimentation saine, sûre et durable**. Ce genre de rencontre des producteurs avec les enfants sont très porteuses puisqu'elles permettent de mettre à l'honneur le **métier d'agriculteur** et la **production locale**

Le collège du Fesenzaguet à Mauvezin

La CCBL ne possède qu'un seul collège sur son territoire à **Mauvezin**. **307 élèves** y sont scolarisés.

Le restaurant scolaire du collège possède **le label (niveau 2) Ecocert En cuisine**.



Le label « *En cuisine* » est le premier **dédié à la restauration collective bio** qui impose des critères au **contenu de l'assiette et à l'établissement**. Plusieurs enjeux sont pris en compte : sociétaux, environnementaux et la santé publique. Il existe **3 niveaux de labellisation** (voir au-dessus).

Le label est un moyen de⁵⁶ :

- Proposer toute l'année un choix varié de **produits biologiques**, réduire l'**impact des pesticides dans l'assiette** et favoriser une agriculture qui **préserve l'environnement et la biodiversité** ;
- Promouvoir les **filières courtes et équitables**, réduire l'**empreinte carbone** des menus et **créer du lien avec les producteurs bio les plus proches** ;
- Respecter l'**équilibre nutritionnel**, favoriser la **diversité alimentaire**, les fruits et les légumes **de saison**, les protéines et aliments de **bonnes qualités** ;
- Sensibiliser les convives à **l'écologie**, la **lutte contre le gaspillage** et limiter les **substances toxiques** et l'**impact de l'activité** du restaurant sur l'environnement.

⁵⁶ Source : Ecocert en cuisine

Des solutions pour favoriser le local dans les restaurations collectives :

- **Le service d’Agrilocal** : <https://www.agrilocal.fr/departements/>

Agrilocal est une **association** qui permet de mettre en relation les acheteurs publics soumis aux règles du marché publics que ce soient les collèges, les lycées, les maisons de retraites, les communes pour les écoles primaires avec les producteurs et artisans locaux dans la conformité de ces mêmes marchés publics.

Le fonctionnement est simple, il permet aux acheteurs de **lancer leur appel d’offres** sur la plateforme internet de l’association **auprès des fournisseurs locaux**, cela leur donne également **accès au marché de la restauration collective** pour **diversifier leurs débouchés** et faire en sorte que la valeur ajoutée reste sur le territoire.

Les contraintes pour les agents de la restauration collective sont que cela demande un **changement dans les habitudes** de commandes.

Il faut pouvoir **anticiper** l’élaboration des menus mais en contrepartie ils travaillent avec des produits locaux et de qualité et pas beaucoup plus chers qu’habituellement. Le repas revient à 2 euros au lieu de 1.90. Il y a plus de commandes à faire donc plus de factures aussi.

- **Le service Mon Restau Responsable** : <https://www.monrestauresponsable.org/>

Mon Restau Responsable est un outil gratuit destiné à **accompagner les restaurants collectifs** souhaitant proposer une **cuisine saine, de qualité et respectueuse de l’environnement**. Dans un premier temps un questionnaire d’auto-évaluation est réalisé pour établir un **diagnostic des points forts et des axes d’amélioration** du restaurant collectif. Les critères d’auto-évaluation prennent en compte les obligations législatives et réglementaires y compris la **loi EGAlim**. Dans un deuxième temps, une visite technique est réalisée avec un professionnel issu du réseau Mon Restau Responsable pour établir les pistes d’amélioration possibles. Dans un troisième temps, l’équipe de restauration se réunit pour choisir collectivement les pistes d’amélioration basées sur 4 piliers (*Bien-être, Assiette responsable, Eco-gestes et Engagement social et territorial*). Une **dizaine d’engagements précis** devront être mis en place à réaliser dans les 2 années suivantes. Enfin, dans un dernier temps, le restaurant collectif invite ses parties prenantes (fournisseurs, élus, convives...) à une séance publique pour présenter les pratiques existantes et les engagements à venir.



- **S'accorder**
Pour **valoriser les circuits courts** dans la restauration collective il faut que tout le monde soit sur la même longueur d'ondes : du directeur au chef-cuisinier en passant par le responsable des achats et le gestionnaire.
- **Sensibiliser les élèves**
En développant les dégustations, les visites à la ferme, l'accueil des producteurs à l'école...
- **Création de logiciel GPAO**

Un **logiciel de Gestion de la production assisté par ordinateur** est un logiciel qui permet de **gérer l'ensemble des activités de production d'une entreprise**. De nos jours, ce logiciel est promu en restauration collective territoriale. En effet, la GPAO est une solution informatique permettant de **piloter l'ensemble du processus en maîtrisant précisément les coûts** (gestion des activités liées à la production, gestion des stocks et des achats, des commandes...)

La GPAO permet de gagner du temps et de gérer plus facilement :

- *L'organisation de l'équipe*
- *Les approvisionnements*
- *La distribution*
- *Les stocks*
- *Les coûts*

Cet outil assure un **suivi complet de la chaîne de production en intégrant les données du Plan National Nutrition Santé et du GERMCN**.

Ainsi les menus restent conformes aux recommandations nutritionnelles en vigueur. De plus, la GPAO accompagne pour intégrer des obligations de la loi ALIM qui sont **les achats de proximité et/ou "bio"** deviennent des objectifs économiques majeurs.

Ils existent différents logiciel GPAO. Ces logiciels permettent notamment de bénéficier d'un accompagnement sur mesure :

- *Respect des règles et recommandations en matière d'hygiène et sécurité*
- *Analyse les profils de consommation et les attentes des convives*
- *Concevoir une offre alimentaire de qualité*
- *Organiser la chaîne d'approvisionnement par établissement, la transformation et le service des repas*
- *Gérer les appels d'offres, les marchés de denrées alimentaires, et optimiser l'élimination des déchets*
- *Définir des tableaux de bord, utiliser les outils de gestion prévisionnelle et faciliter le décisionnel décentralisé*

Ainsi les logiciels GPAO permettent la maîtrise de la politique alimentaire collective.

Projets en cours ou à venir :

La CCBL a pour objectif de mettre en place **une cuisine de territoire**. Cette ambition permettrait **d'avoir la main sur les produits utilisés** et donc de **valoriser les produits locaux**.

Pour un producteur il est compliqué de livrer l'ensemble des cuisines dispersées sur le territoire. Il s'agit « d'une perte de temps » surtout pour des achats de petits volumes. Les enfants ne sont pas nombreux dans chaque cantine.

Mettre en place une cuisine de territoire permettrait de centraliser les commandes et de définir un unique point de livraison pour le producteur. De plus, cela permettrait de créer de **nouveaux emplois** sur le territoire.

Toutefois, une question se pose dans la mise en place d'un tel projet : le lien entre les producteurs et les cuisiniers. Il faut créer un lien entre producteurs et cuisiniers. Pour cela, des visites à la ferme des producteurs et des dégustations peuvent être organisées une à deux fois par an pour se faire connaître et entretenir un lien social. Le producteur peut également venir sur place pour parler de ces produits, conter des histoires ou bien expliquer ces modes de productions.

La restauration collective au niveau départemental

La restauration collective est aussi discutée au niveau départemental dans un conseil de coordination des PAT du Gers, animé par le Conseil départemental du Gers. L'un des objectifs est de **créer du lien entre la restauration collective et les producteurs locaux** tout en respectant les mesures d'hygiènes.

En effet le problème principal du département est l'organisation des producteurs en amont. Les producteurs ont du mal à fournir les restaurants collectifs. L'objectif est de créer des **points de massification** afin de réunir les produits sur un seul endroit pour qu'ils puissent être envoyés ensemble dans les restaurants collectifs.

Plusieurs scénarios ont été étudié par *le cabinet Dowel*. L'ensemble des coopérateurs doivent choisir un des scénarios qui semblent le plus adéquat en septembre 2020. De plus, une étude plus précise doit être réalisée pour cibler le nombre de repas produits en restoco sur le territoire, les producteurs intéressés par le projet, et surtout le plus important et de savoir où placer les points de massification. La localisation est importante d'un point de vue logistique mais également environnementale pour limiter l'empreinte carbone. Il faut également voir si des points existants pourraient servir de point de massification ou si l'investissement est nécessaire.

La création d'un point de massification sur le territoire de la CCBL est à prendre en compte puisqu'il pourra servir lors de la création d'une cuisine de territoire.

Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition

Le **Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition** (PNAN) porté par le ministère des Solidarités et de la Santé et par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation fixe le cap de la politique de l'alimentation et de la nutrition pour les cinq années à venir (2019-2023). Ce programme réunit les actions du **Programme national pour l'alimentation** et du **Programme national nutrition santé**.

L'appel à projet national est un outil essentiel du PNA. Les appels à projets doivent s'inscrire dans le renforcement des partenariats en favorisant des projets co-financés, prenant en compte les axes suivants : « *justice sociale* », « *éducation alimentaire* », « *lutte contre le gaspillage alimentaire* ».

Un des deux leviers essentiels du PNA est la **restauration collective**. L'autre étant les PAT.

Les 6 axes d'actions concrètes à court terme du PNAN sont :

- *Une alimentation favorable à la santé pour tous*
- *Une alimentation plus durable et solidaire*
- *Une plus grande confiance dans notre alimentation*
- *Une pratique au quotidien de l'activité physique tout en limitant les comportements sédentaires*
- *De meilleurs dépistages et prises en charge des pathologies liées à la nutrition*
- *Nos territoires en action*

Les actions phares du PNA :

- *Augmenter les fibres, réduire les quantités de sel, de sucres, de gras dans les aliments de consommation courante par un engagement ferme des acteurs économiques dès 2020 et promouvoir le Nutri-Score*
- *Réduire la consommation de sel de 30%*
- *Protéger les enfants et les adolescents d'une exposition à la publicité pour des aliments et des boissons non recommandés*
- *Permettre à tous de bénéficier d'une restauration collective de qualité en toute transparence*
- *Organiser dès 2020 la journée nationale « Les Coulisses de l'alimentation »*
- *Étendre l'éducation à l'alimentation de la maternelle au lycée en mettant en place de nouveaux outils*
- *Promouvoir et partager au niveau national les actions locales innovantes et sources de créativité*
- *Étendre la restauration collective et aux industriels l'obligation d'engager des démarches auprès des associations d'aide alimentaire pour favoriser le don et favoriser les dons pour les filières agricoles*
- *S'assurer de la qualité et de la fiabilité des applications numériques informant le consommateur dans ses choix alimentaires*

Le département du Gers est à charge des collèges. Un **seul collège** est présent sur le territoire : le Collège du Fezensaguet à Mauvezin. L'action départementale est importante pour **l'éducation alimentaire** de nos collégiens sur le territoire.

Pour impulser les dynamiques territoriales, le gouvernement organisera des **colloques annuels** pour **échanger les idées novatrices**. Cela permettra de **transmettre des actions** qui fonctionnent, mais aussi de **sensibiliser plus d'acteurs sur les territoires**.

De plus, le gouvernement souhaite aussi mettre en place les « *Coulisses de l'alimentation* » sur l'exemple des journées du patrimoine. La Communauté pourrait participer à ces coulisses de l'alimentation grâce à son patrimoine « alimentaire ».

Constat AFOM de la Restauration collective

Atouts <ul style="list-style-type: none">● Actions nutritionnelles concrètes● Département du Gers lauréat pour l'appel à projet national du PNA	Faiblesses <ul style="list-style-type: none">● Fournisseurs extérieurs au territoire● Dispersion des cantines sur territoire● Peu de repas par cantines, manque à gagner pour les producteurs
Opportunités <ul style="list-style-type: none">● Construction d'une cantine commune● Formations possibles● Recherche d'un point de massification dans le département● Restauration co : levier d'action	Menaces <ul style="list-style-type: none">● Concurrence entre les producteurs sur le territoire

Défis à relever et perspectives

La CCBL a bien cerné l'enjeu de faire participer les habitants au Projet Alimentaire Territorial Bastides de Lomagne.

Une concertation citoyenne a eu lieu le mardi 21 janvier à la CCBL *“Je partage mes attentes et je propose une action, une initiative qui construiront le projet alimentaire de mon territoire.”* Des élus, des agents, des habitants de la CCBL ont participé à la concertation. Au total, plus de 50 personnes ont participé à la concertation.

Sur les 8 axes fixés par le comité de pilotage qui pour rappel sont :

- Changement de modèle de la restauration collective
- Augmentation de la part de produits locaux en restauration collective
- Sensibilisation à une meilleure alimentation
- Développement de l'accès à une alimentation locale
- Développement de l'offre en produits locaux
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Développement de l'attractivité alimentaire du territoire
- Créer du lien entre acteurs du PAT

Plusieurs idées d'actions se sont dégagées lors de la concertation.

Actions concrètes pour la sensibilisation à une meilleure alimentation :

- Apprendre les produits cultivés par saison grâce à la distribution d'un calendrier des fruits et des légumes de saison
- Sensibiliser à la cuisine maison en organisant des ateliers cuisines “Cuisine tes produits locaux”
- Trouver les producteurs prêts à participer à la sensibilisation des habitants

Actions concrètes pour développer de l'offre en produits locaux :

- Valoriser les producteurs locaux en les répertorient, et les partageant sur le territoire
- Créer un lien entre l'offre et la demande en organisant des rencontres

Actions concrètes pour le changement de modèle en restauration collective et d'augmentation de produits locaux en restauration collective :

- Faciliter l'approvisionnement des cantines en produits locaux et de qualité en créant une cantine commune
- Sensibiliser les agents par le biais de formations pour les cuisiniers
- Recenser les producteurs voulants approvisionnés les cantines et participer à la sensibilisation des enfants
- Faire participer les enfants à la confection des repas

Actions concrètes pour la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Apprendre à cuisiner les restes
- Développer les doggy bag
- Éviter la perte des cultures en trouvant des alternatives

Actions concrètes pour le développement de l'attractivité du territoire :

- Mise en place d'un circuit gastro-touristique
- Valoriser les labels présents sur le territoire et organiser des rencontres entre les labellisés et les non-labellisé pour inciter à la conversion
- Organiser des "jeux" autour de la production locale

Actions concrètes pour développer l'accès à une alimentation locale :

- Favoriser la consommation des produits locaux en amenant le produit directement aux citoyens grâce à des plateformes de retrait ou des magasins ambulants sur le territoire

Actions concrètes pour créer du lien entre les acteurs du PAT :

- Faire rencontrer les offreurs et les demandeurs pour créer un lien grâce à des événements autour de l'alimentation

La CCBL possède un **territoire riche**, avec différentes productions et des atouts. Cependant ces forces ne sont pas assez mises en valeur notamment dans **la restauration collective**. La commercialisation et l'accès aux ressources disponibles est aussi l'une des faiblesses. Si la CCBL veut **relocaliser la consommation, valoriser les circuits courts, et changer le modèle de la restauration collective**, elle doit mettre en œuvre des actions concrètes pouvant répondre à ces enjeux.

L'offre commerciale sur le territoire doit être **simplifiée et améliorée**, la **promotion de la production locale** et de qualité est indispensable tout comme la **facilitation de l'accessibilité** aux ressources locales pour la population.

Afin de porter ce projet, il est primordial **d'impliquer l'ensemble des acteurs du territoire** : collectivités, élus, citoyens, producteurs doivent pouvoir faire entendre leur voix.

L'échange et la communication ne doivent pas être négligés et faire partie intégrante du Projet Alimentaire Territorial Bastides de Lomagne.

Stratégie européenne pour l'alimentation et la biodiversité et notre agriculture

L'Union Européenne a pris conscience de la nécessité de changer le modèle de nos systèmes alimentaires et agricoles. Des stratégies européennes pour l'alimentation, la biodiversité et l'agriculture ont été mises en place. Deux documents ont été publiés à ces sujets : *la stratégie "De la ferme à la table"* pour un système alimentaire **équitable, sain et respectueux** de l'environnement et *la stratégie de l'UE en faveur de la biodiversité à l'horizon 2030*.

Afin d'obtenir des résultats, l'UE a fixé des objectifs chiffrés :

- La réduction de 50% de l'usage des pesticides de synthèses et/ou de pesticides les plus dangereux
- Le passage à 25% de la SAU en agriculture biologique
- La réduction de 20% de l'utilisation d'engrais azoté et phosphoré
- Atteindre une proportion de 10% de la SAU en infrastructures agroécologiques

Pour parvenir à ces objectifs il faut que tous les pays de l'UE mettent en place les politiques adéquates pour les atteindre. Dans un premier temps, il s'agit pour les pays de réduire l'usage des pesticides sur leur territoire. Dans un deuxième temps, il s'agit de développer l'agriculture biologique dans les pays membres de l'UE. Enfin, dans un dernier temps, il s'agit de réduire l'utilisation des engrais azotés et phosphorés dans les différents pays de l'UE.

L'UE souhaite passer à une nouvelle stratégie de **croissance durable et inclusive**. Il est important de faire le lien entre personnes en bonne santé, sociétés en bonne santé et une planète en bonne santé. En effet, la création d'un environnement alimentaire favorable des régimes alimentaires sains et durables profitera à la santé et à la qualité de vie des consommateurs. De plus, le passage à un système alimentaire plus respectueux, sain et équitable représente une opportunité pour tous les acteurs de la filière alimentaire.

Il est évident que la transition ne se fera pas sans changement dans les régimes alimentaires des citoyens. Il est donc nécessaire de prendre des mesures et de sensibiliser pour modifier les modes de consommation de l'ensemble des citoyens et de réduire le gaspillage alimentaire. L'apprentissage, l'information et l'éducation sont des leviers à considérer pour opérer un changement.

Ainsi, si nous souhaitons opérer une transition vers des systèmes alimentaires durables, une approche collective associant les pouvoirs publics à tous les niveaux de gouvernance y compris **les Communautés de Communes**, les acteurs du secteur privé de la chaîne alimentaire, les organisations non gouvernementales, les partenaires sociaux, les universitaires et les citoyens est essentielle.

De plus, les stratégies mises en œuvre pour une alimentation et une agriculture plus durable doivent être en étroite cohérence pour être efficaces.



Ce diagnostic a été réalisé par Déborah Bousquet étudiante à l'Université Toulouse 1 Capitole, dans le cadre des études du Master 1 Ingénierie et Développement des Territoires.

Madame Déborah Bousquet

Le Président de la CCBL,
Monsieur Jean-Luc SILHERES