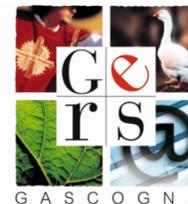




Diagnostic du Projet Alimentaire Territorial du Gers

Novembre 2020

DÉPARTEMENT
DU GERS

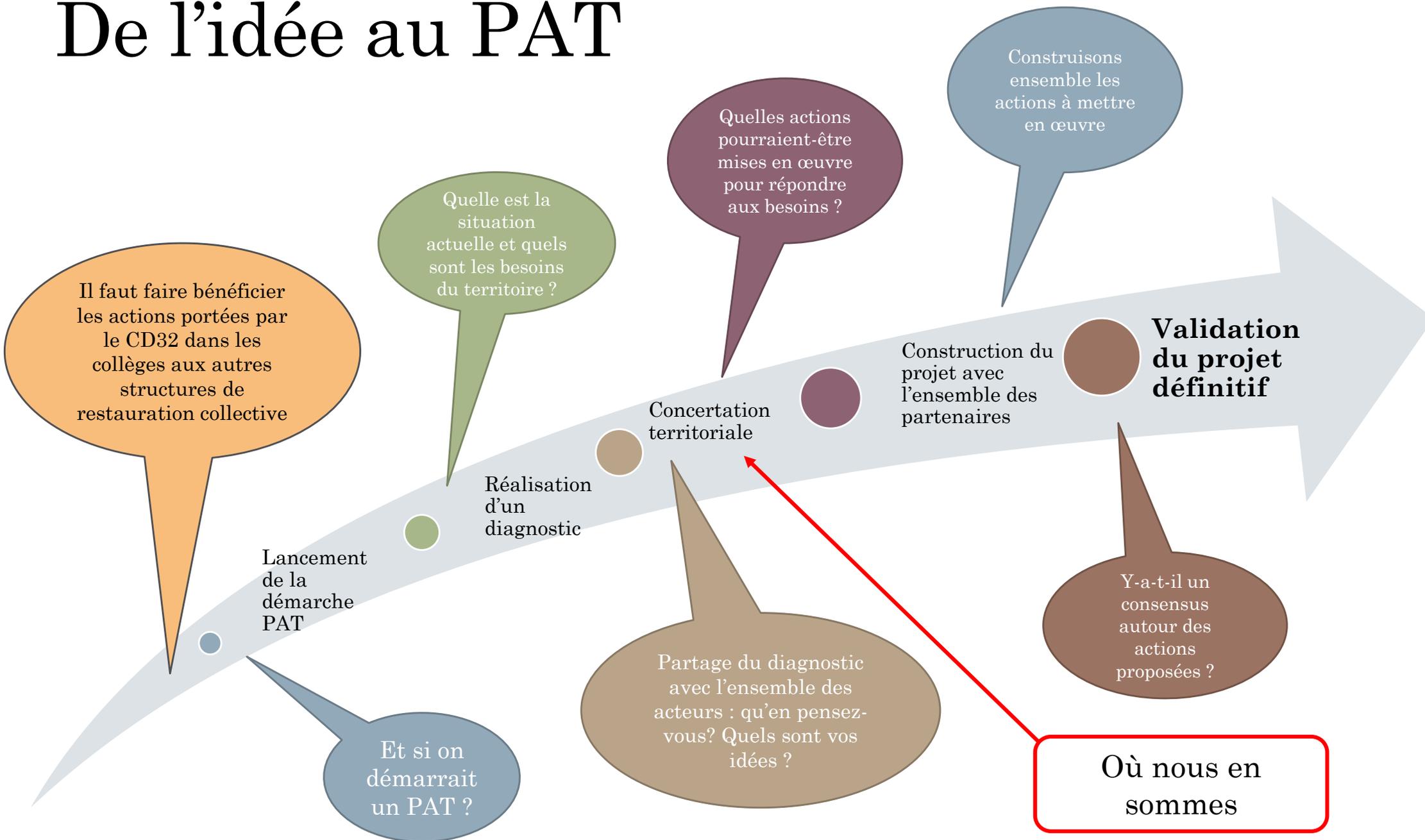


Le Projet Alimentaire Territorial du Département

Le Département souhaite augmenter la consommation de produits agricoles locaux de qualité. Suite à une démarche menée au sein des collèges, la réalisation de réunions territoriales avec les agriculteurs et une volonté commune des partenaires territoriaux, le Projet Alimentaire Territorial, porté par le Département est né.

L'objectif du projet est de **renforcer le lien entre « bien produire » et « bien manger »** ainsi que la **coordination territoriale.**

De l'idée au PAT



Un contexte territorial favorable au développement d'un PAT

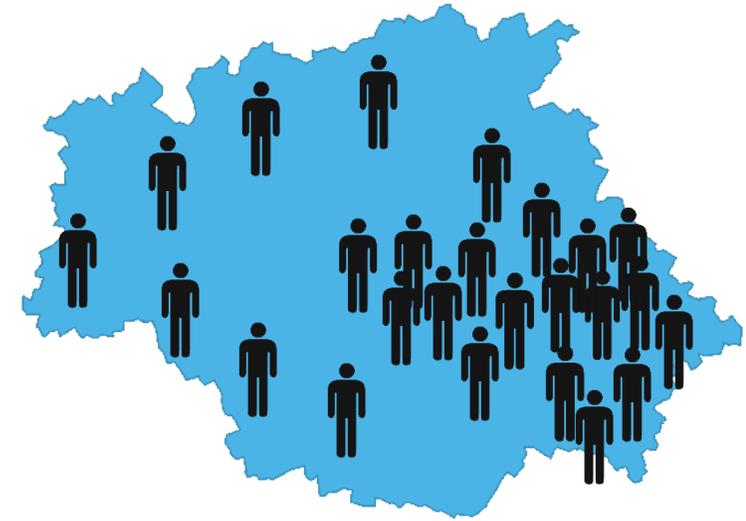
- La Loi Egalim:
 - Favoriser l'approvisionnement de qualité en restauration collective
- Le PNNS 4:
 - L'alimentation occupe une bonne place -> mieux bouger et mieux manger pour prévenir sa santé
- Les enjeux du SCOT de Gascogne :
 - Promouvoir la structuration et le développement d'une agriculture de proximité
 - La transition agro-écologique
 - Conserver les spécificités territoriales de production agricole
- Plan de relance :
 - Développement d'une alimentation locale et des PAT
- L'émergence du PAT Départemental: lauréat du PNA 2019/2020, soutien de l'ADEME et de l'Etat
- Présence d'initiatives locales et territoriales
 - Création d'un espace de coordination pour les collectivités qui mènent un PAT
 - De nombreuses démarches locales portées par des agriculteurs, associations, entreprises, etc.

1^{ère} partie

Le système agricole gersoïs

Un territoire très rural

- Territoire rural : 191 091 habitants, 30hab/km²
- Population inégalement répartie
- Avec une population âgée : 35% > 60 ans (25% niveau national),
- Taux de pauvreté important : 14,8 % contre 14,1% niveau national
- Salaire moyen < au salaire moyen national (-2€ net/h)
- Aide alimentaire pour 10 500 personnes environ dans le Gers soit 5% de la population



L'agriculture dans le Gers



12% des emplois
+ 10% d'installation en 10 ans
40% des agriculteurs exploitants > 55 ans
16% des exploitations agricoles sans repreneur

Une production agricole riche et diversifiée



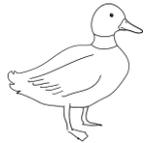
30% de la surface



16% de la surface



20% de la SAU en



producteur français

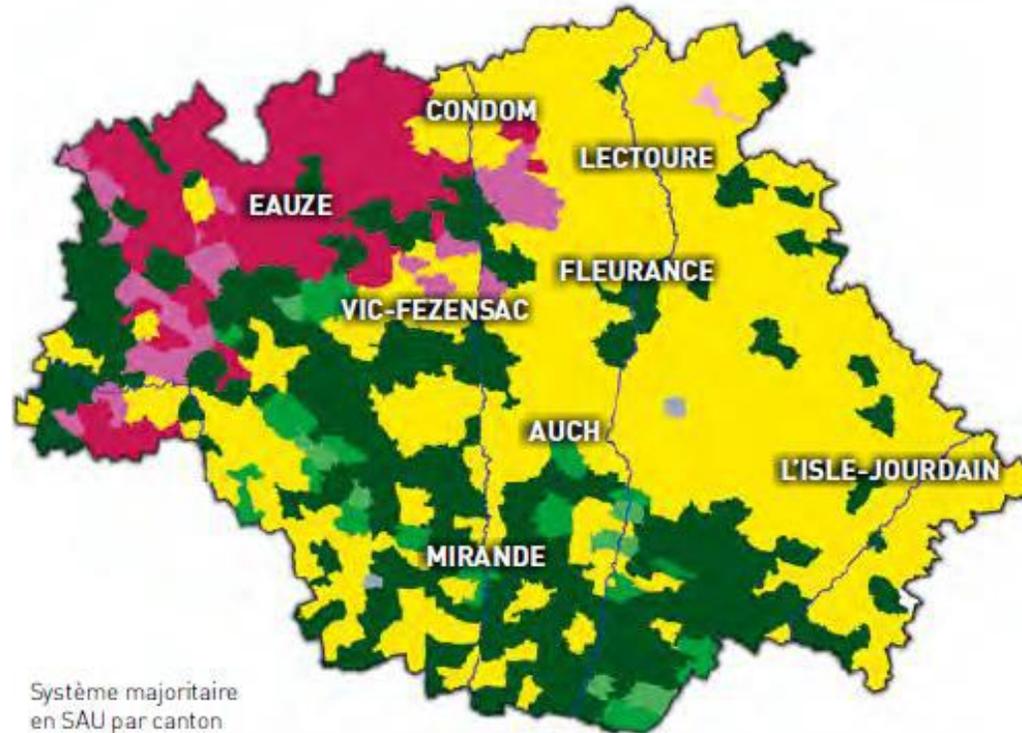


élevage bovin mais

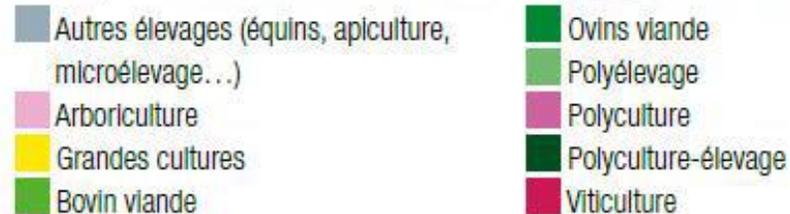


Très faible production maraîchère

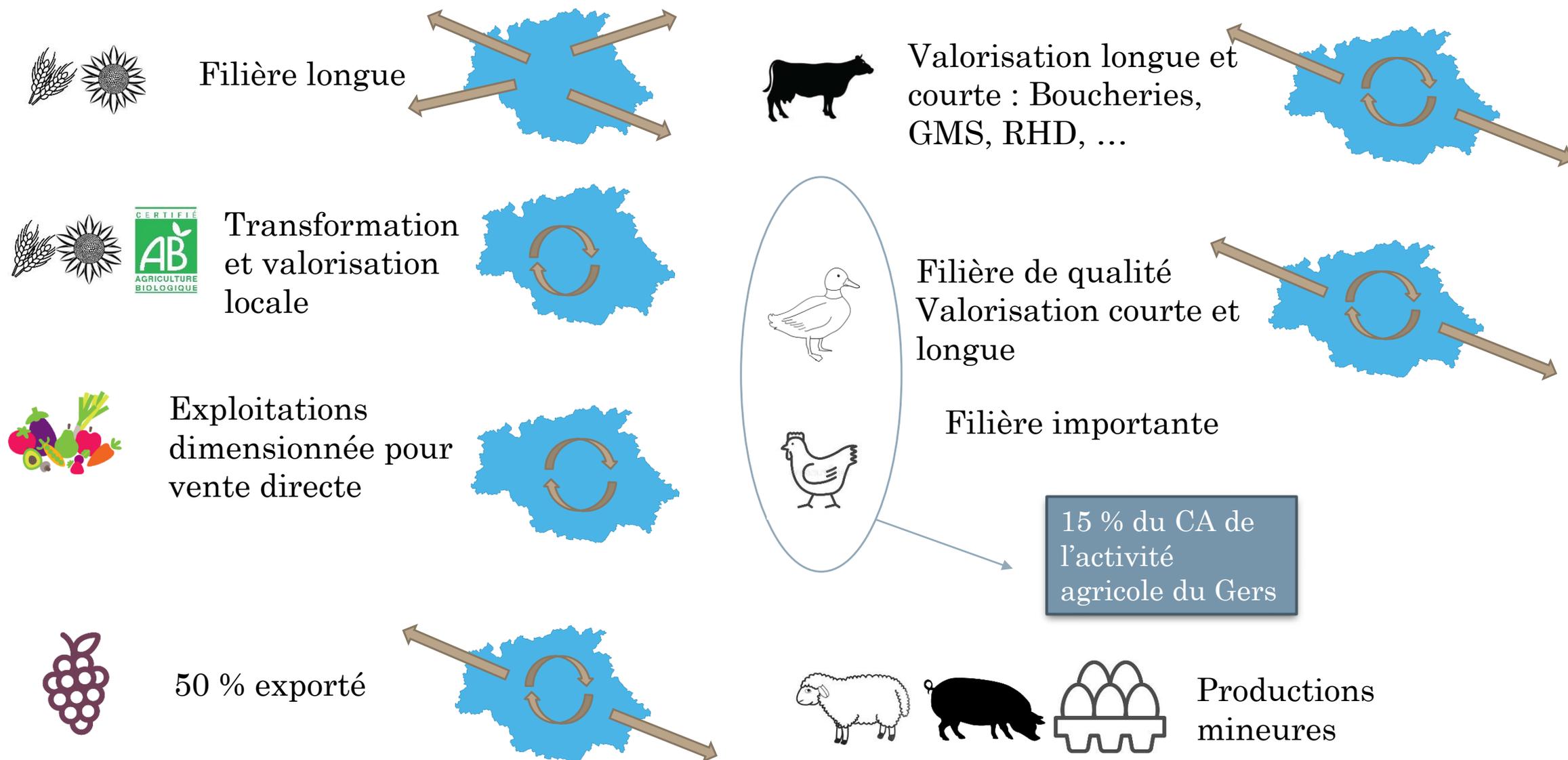
446 400 ha de Surface Agricole Utile
71% de la surface du Gers



Système majoritaire en SAU par canton



Des filières agricoles implantées localement



Conclusions

ATOUPS



soja

Innovations

Diversité



Filières de
qualité
renommées

OPPORTUNITES

Augmentation
du marché



Diversification
et nouveaux
projets



Territoire
attractif



FAIBLESSES



Problèmes quantité
et qualité

Manque
structuration
filières



Marché limité

Crise élevage

Manque
d'infrastructures



MENACES

Population agricole
vieillissante



Prix des terres



Nombre exploitations

Forte
concurrence

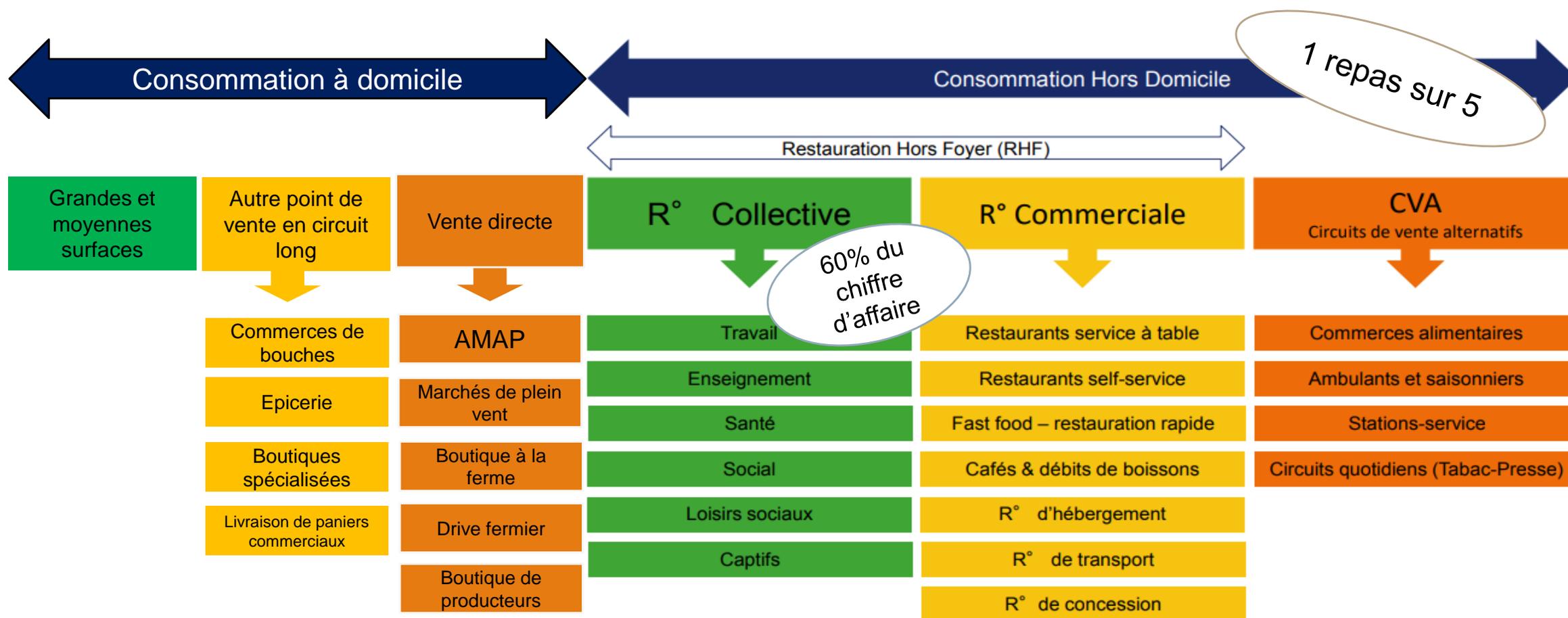
Manque attractivité

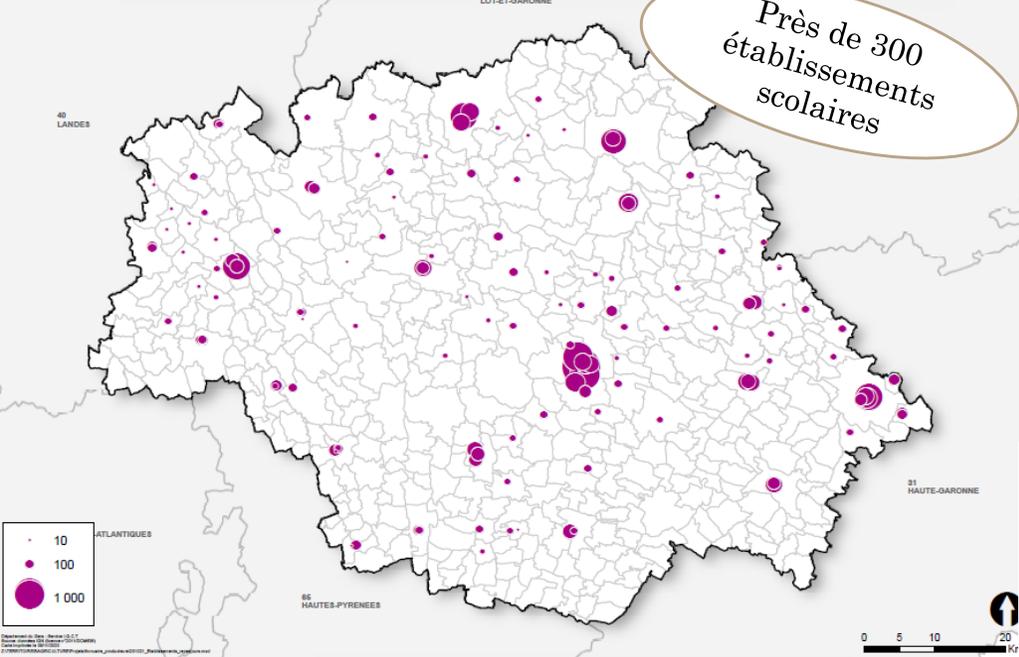
Changement climatique

2^{ème} partie

La restauration collective gersoise

Le système alimentaire : 209 millions de repas/an, environ 500 millions d'€/an

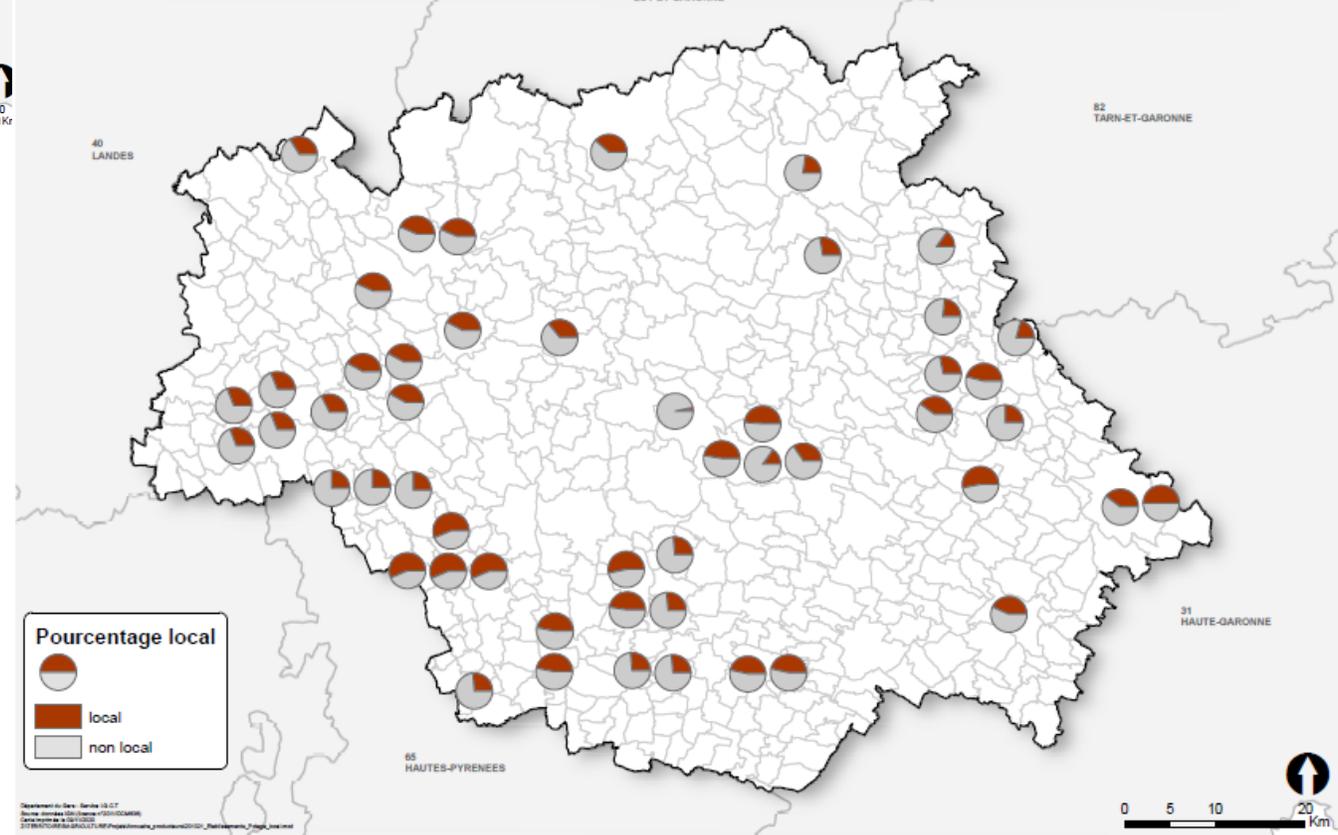




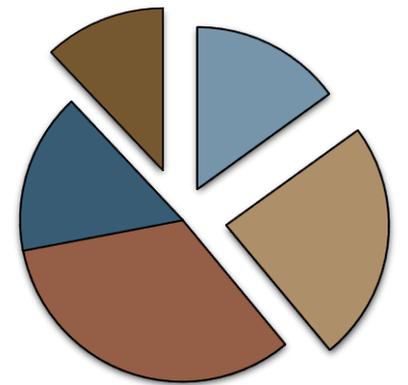
La restauration collective scolaire : levier pour engager une démarche d'alimentation locale

58 établissements étudiés en 2019 dont les 20 collèges et 16 écoles livrées par les collèges
Local : Matière première produite et transformée dans le Gers, départements limitrophes ou Région Occitanie, en fonction des produits.

Part des produits locaux dans la restauration collective scolaire dans le Gers



Restauration collective gersoise : 9,7 millions de repas /an

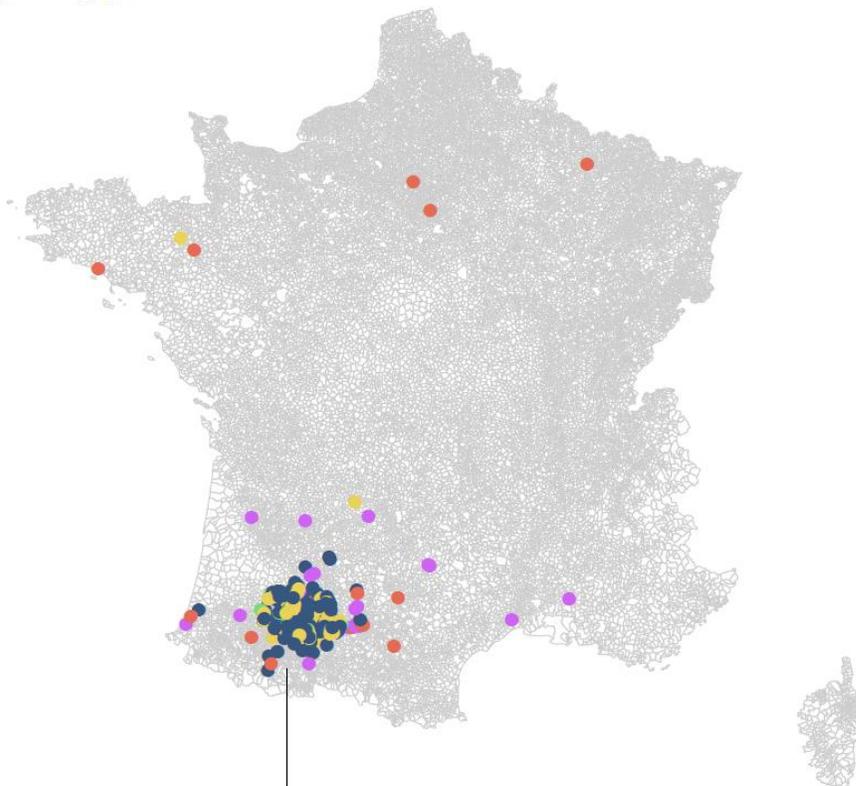


- Collèges
- Primaires
- hôpitaux et médico-social
- EHPAD
- Lycées

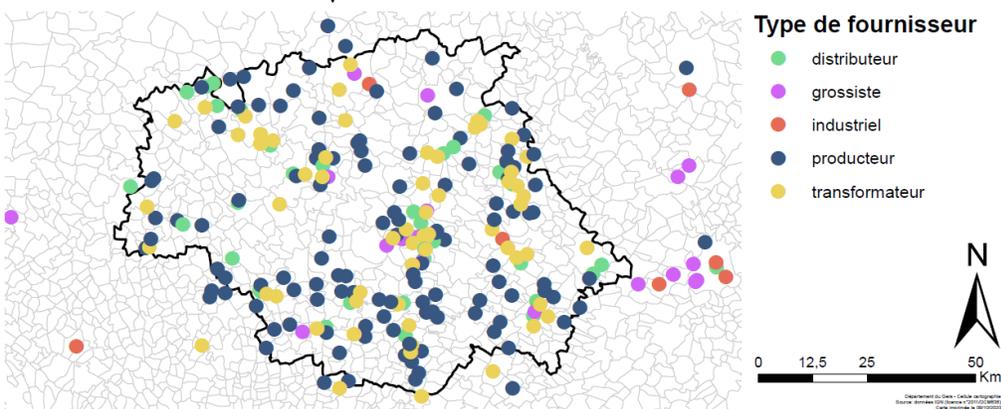
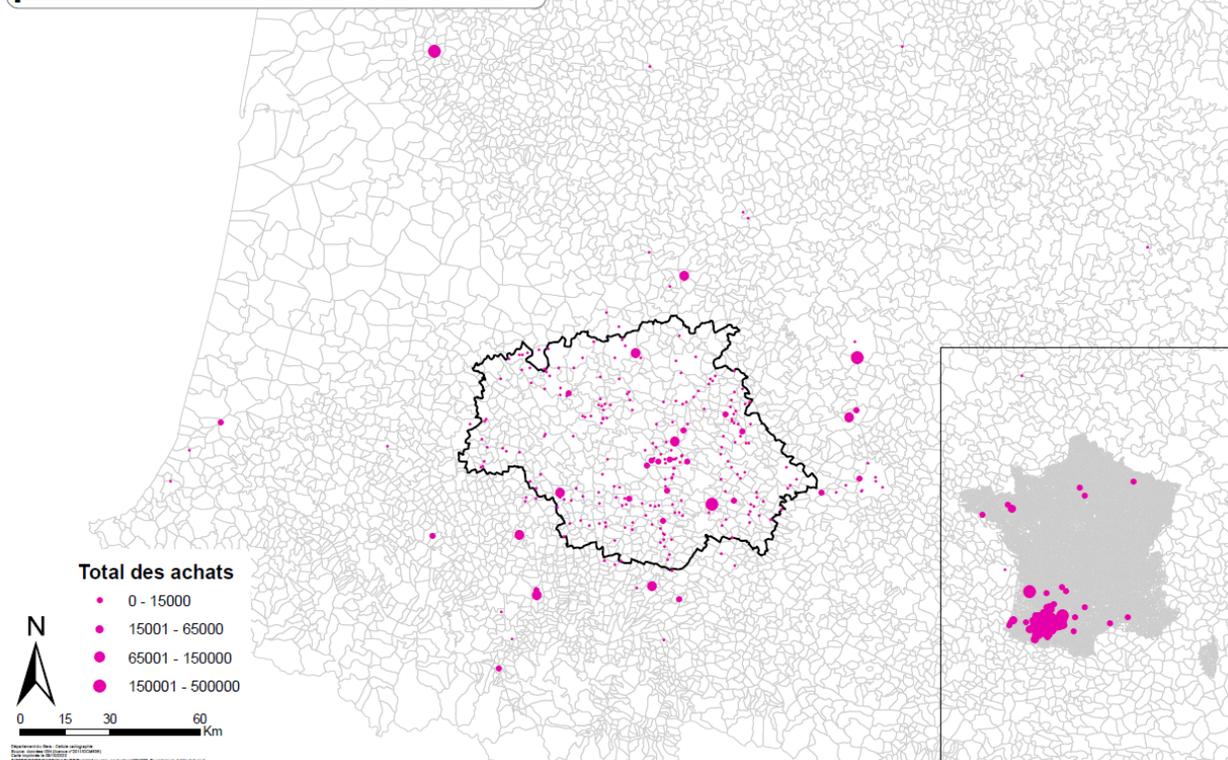
La restauration scolaire représente 50% de la restauration collective

Approvisionnement 2019 des 58 établissements étudiés

Répartition des fournisseurs par type



Répartition des fournisseurs par total d'achat



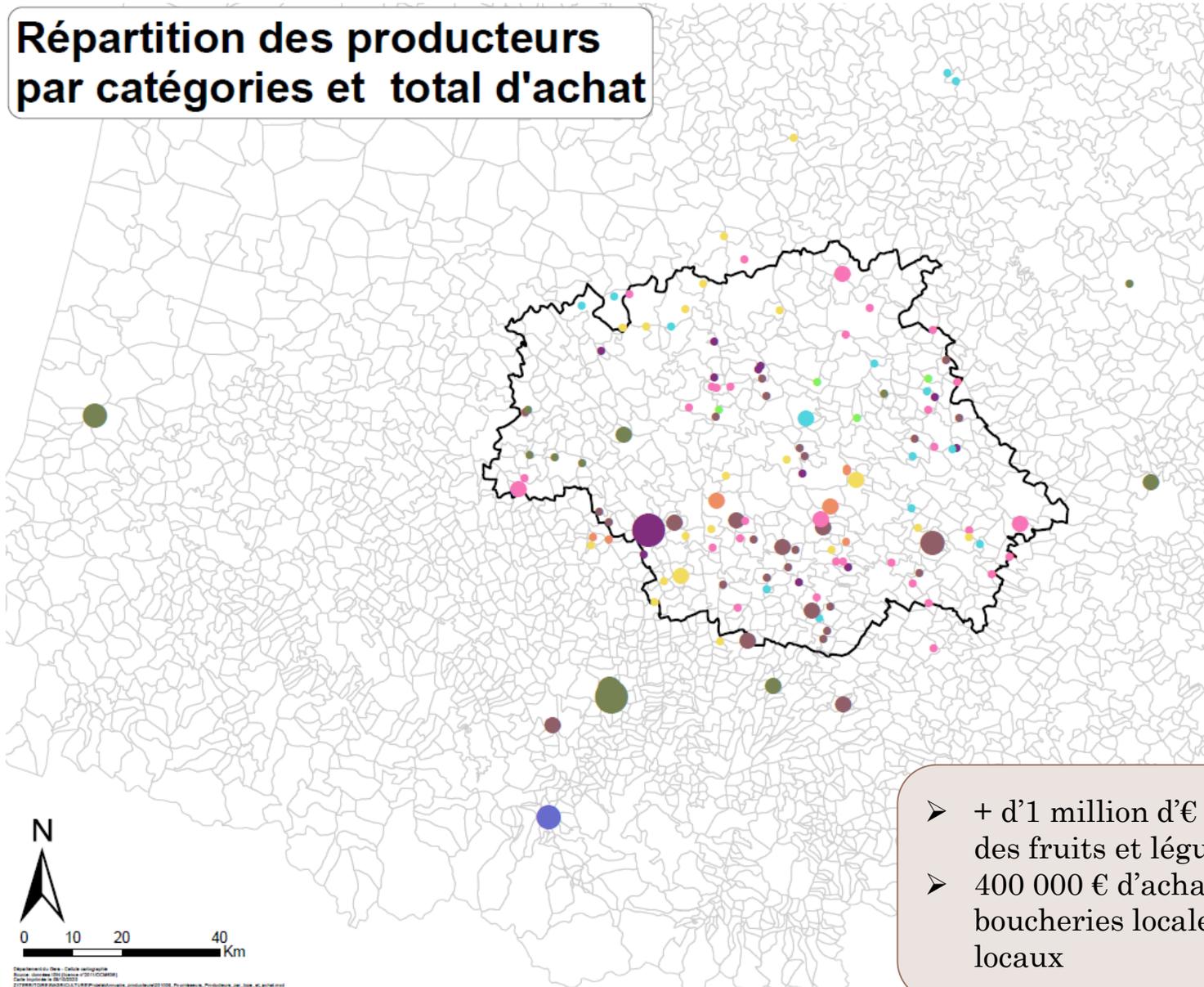
Type de fournisseur

- distributeur
- grossiste
- industriel
- producteur
- transformateur

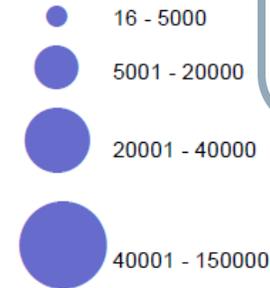
- + de 3 millions d'€ d'achat pour 58 établissements
- 35,19 % des achats en € sont des produits locaux
- 61 % des achats en € se font auprès de structures hors Gers
- Les grossistes, industriels ou transformateurs présents dans le Gers ou à proximité s'approvisionnent peu en produits locaux.

Achats auprès des producteurs

Répartition des producteurs par catégories et total d'achat



261 producteurs vendent à la restauration collective scolaire. Les productions représentées sont très variées !

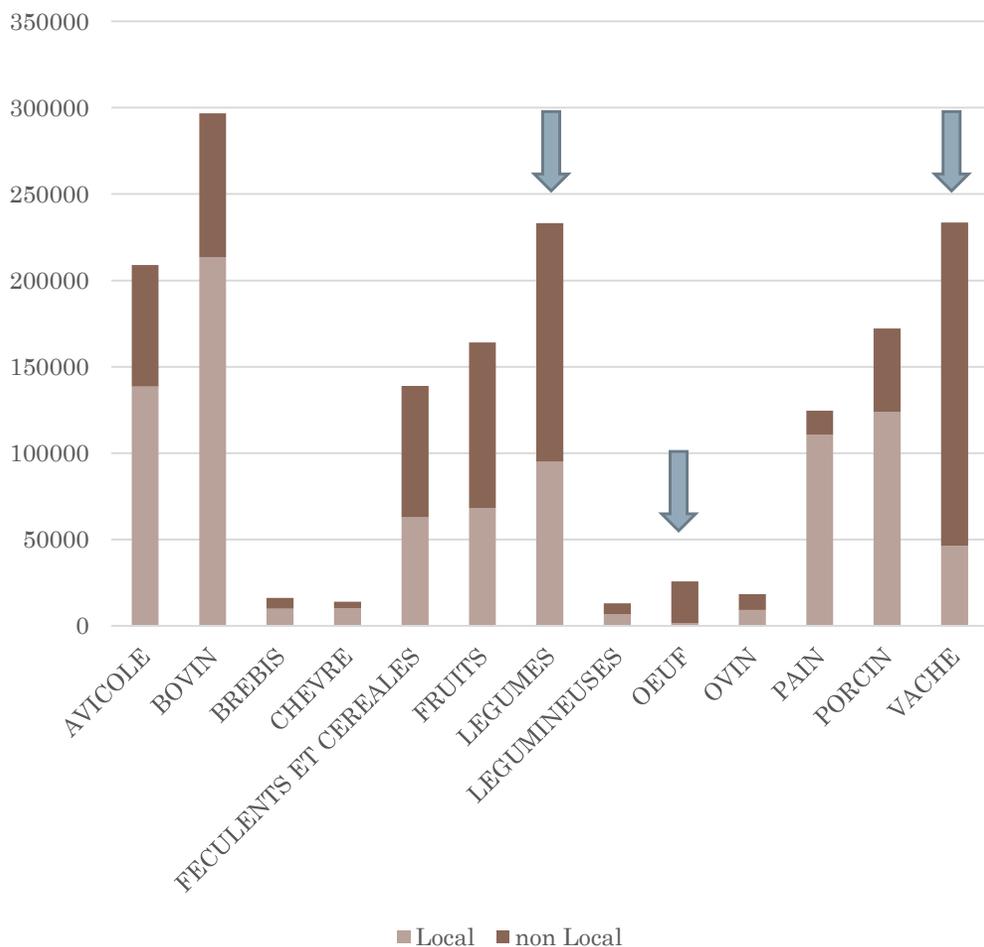


- + d'1 million d'€ d'achats auprès des grossistes, dont 50% pour des fruits et légumes et de la viande
- 400 000 € d'achat auprès des transformateurs : boulangeries et boucheries locales, ne s'approvisionnant peu ou pas en produits locaux

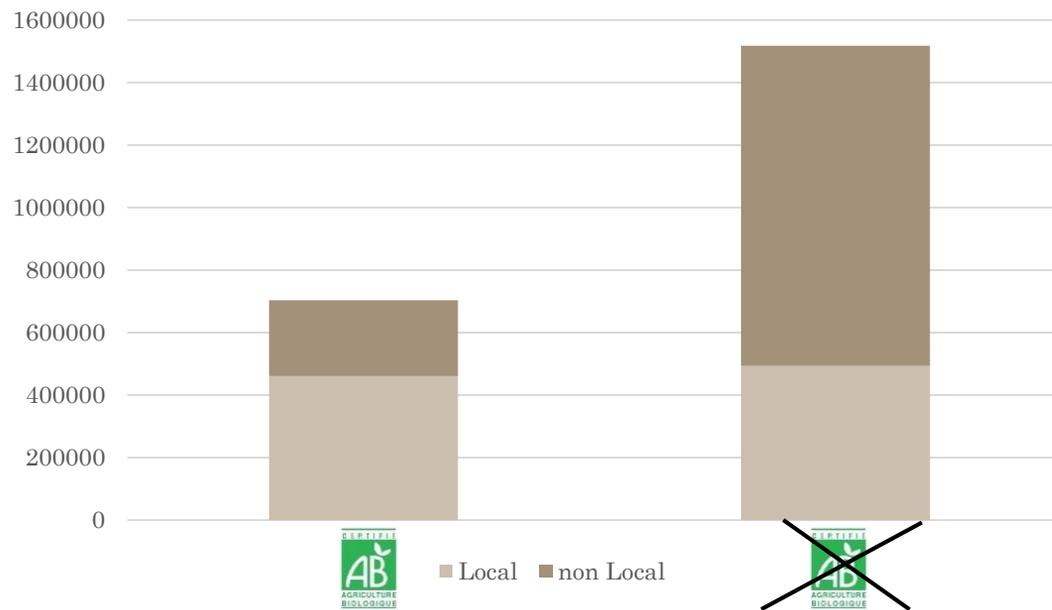
Achats des collèges en 2019

47 % des achats sont locaux
 32 % des achats sont 
 65 % des achats  sont locaux

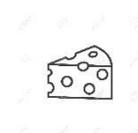
Achats locaux dans les collèges en 2019



Achats bio et locaux dans les collèges en 2019



PROGRÈS À FAIRE POUR



Offre et demande en restauration collective

Offre disponible et structurée pour la restauration collective

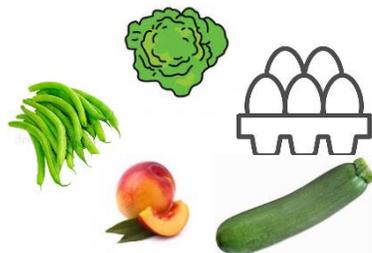
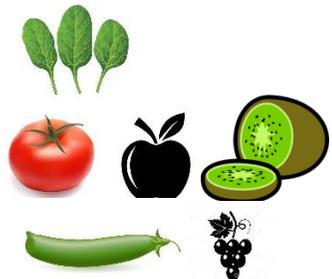


Des produits locaux mais pas assez commercialisés en restauration collective:

- Problématique de saison et maturité ?
- Problématique de filière et distribution ?
- Exploitations non dimensionnées pour la RHD ?
- Débouchés déjà en place ?

Produits très demandés, l'approvisionnement local pourrait être renforcé

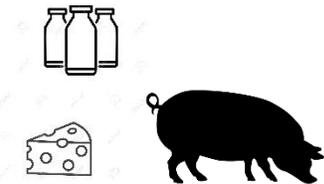
Produits très disponibles, pouvant être davantage introduits en restauration collective



Déficit d'offre pour certains produits très utilisés

Produits très demandés: l'offre locale ne serait pas suffisante pour satisfaire la demande

Produits peu disponibles et non organisés pour la restauration collective



Développement de l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective

ATOUPS

- Volonté territoriale
- Présence de cuisines pour les établissements scolaires
- Filières viandes bien organisées
- Offre agricole très variée
- Marché solvable, stable et planifiable

OPPORTUNITES

- Prise de conscience des consommateurs
- Loi EGALIM
- Augmentation des produits de qualité
- Volonté d'un travail avec la restauration collective pour les producteurs
- Changement de pratiques agricoles
- Déjà un grand nombre de producteurs travaillant avec la restauration collective

FAIBLESSES

- Offre agricole locale peu visible et peu structurée, peu planifiée pour la restauration collective
- Multiplicité des acteurs locaux dans les filières fruits et légumes
- Pas d'organisation pour certaines filières, pas d'outils de gestion de commande ou de groupement d'achat
- Manque de coordination entre les menus et la saisonnalité produits

MENACES

- Présence des grossistes et des grosses plateformes qui travaillent sur le volume
- Absence de certaines productions en local
- Manque de compétences pour les équipes de cuisine
- Difficulté pour changer les façons de faire et les mœurs
- Marché pas assez rémunérateur pour les agriculteurs
- Difficultés d'organisation pour les gestionnaires (créneaux horaires de livraison, multiplicité des fournisseurs, etc.)
- Difficultés administratives

3^{ème} partie

Les consommateurs

L'alimentation locale et les Gersois

- L'alimentation: un acte réalisé par tous. Le Gers est connu pour son identité culinaire et gastronomique : « canard, foie gras, armagnac, floc, produits du terroir, etc. ».
- 49% des gersois ayant été interrogés lors de l'enquête « Le bonheur est dans le Gers » pensent que **pouvoir consommer local est un ingrédient principal du bonheur gersois**. 89% estiment pouvoir consommer local aujourd'hui.
- Les apprentissages du confinement : augmentation de la demande pour une alimentation locale et de qualité => augmentation de la demande en Bio.
- Dans le PETR Pays d'Armagnac, 69% des enquêtés estiment acheter des produits locaux chaque semaine, 85% dans la communauté de communes Bastide de Lomagne. Ils sont en attente d'une **offre plus accessible et plus large**.

Focus sur l'aide alimentaire et l'alimentation de qualité

Observations

- 42 lieux délivrant de l'aide alimentaire, soit 628 tonnes/an.
- 40% des personnes concernées ne peuvent se nourrir qu'avec des colis alimentaires.
- Insuffisance des produits frais (fruits, légumes) dans la composition de colis.
- En parallèle, certaines personnes concernées ne souhaitent pas avoir de produits frais.
- Plusieurs difficultés pour cuisiner des produits frais : manque d'envies, de connaissances, d'ingrédients, d'ustensiles.
- La consommation trop importante en quantité de produits sucrés, salés, trop riches en gras saturés engendrent des problèmes de santé comme le surpoids, l'obésité, le diabète...

Besoins

- Mise en œuvre d'une coordination des initiatives d'ateliers de cuisine éducatives.
- Sensibilisation à une alimentation saine, de qualité, locale concernant les personnes concernées et les bénévoles.
- Intensifier la quantité de produits frais et locaux dans l'aide alimentaire.
- Importance de l'accompagnement des personnes concernées lors des temps de distribution alimentaire.
- Informations et formations des bénévoles.

Menaces

- Résistance au changement des personnes concernées mais aussi des bénévoles.
- Crainte du regard de l'autre. Maintien d'un discours moralisateur et culpabilisant.
- Fonctionnement différent de chaque centre de distribution alimentaire ; la coordination de l'aide alimentaire sur le territoire est à parfaire.
- Manque de liens avec les producteurs locaux.
- Ateliers et animations sur la thématique peu existants ainsi que des initiatives de qualité variables sur le territoire.
- Actions de communication et de sensibilisation sur le lien alimentation/santé peu nombreux.
- Problématique de mobilité : les difficultés de déplacements des personnes concernées dans le département.

Opportunités

- La volonté d'associations caritatives et de certaines personnes concernées.
- Les lieux existants dans le département avec des cuisines équipées et adaptées à la sensibilisation des publics.
- Les tiers lieux impulsés par Gers Solidaire en cours de création.
- Le projet MAN'GERS : modèle départemental à construire en vue de répondre aux défis de l'insécurité alimentaire.
- Le projet « carré vert » : création d'espaces verts/jardins dans un tiers lieu.
- Prévention santé : permanences concernant la promotion de la santé dans les tiers lieux et centres de distribution. Dans une démarche « d'allers-vers » pour favoriser l'accès aux droits liés à la santé des personnes concernées.

4^{ème} partie

Recensement des besoins des acteurs pour développer l'alimentation locale dans le Gers

- Les Assises de la restauration collective durable 2018-2019
- Réunions territoriales (150 participants : 48 structures de restauration collective + 64 producteurs locaux)
- Groupes de travail collectivités : 25 collectivités présentes
- Groupe de travail producteurs : 21 producteurs présents
- Questionnaires transmis aux agriculteurs pendant la crise sanitaire de mars : plus de 150 retours
- Enquête Le Bonheur est dans le Gers
- Les éléments de diagnostic des structures partenaires (EPCI, Gers Solidaire, etc.)

BESOINS DE LA PART DES AGRICULTEURS**BESOINS DES COLLECTIVITÉS****BESOIN DES CONSOMMATEURS****Interconnaissance des acteurs**

Connaître les besoins des collectivités (type produits, quantités, prix, conditionnement, etc.) et les interlocuteurs

Connaissance de l'offre en restauration collective (contact, type de production, saisonnalité, modalités livraisons, etc.)

Connaissance des lieux où acheter local, visibilité des producteurs agricoles + accessibilité des produits locaux

Accompagnement technique / administratif

Accompagnement aux démarches administratives (réponse aux marchés, facturation, etc..)

Soutien à la rédaction des marchés publics adaptés à la production agricole locale

Accessibilité financière des produits de qualité

Accompagnement à la structuration des filières agricoles / au regroupement de producteurs / mutualisation / création de points de vente

Amélioration des moyens alloués en cuisine (matériel, personnel, etc.)

Accompagnement à la mise en place de pratiques agricoles vertueuses et à la labellisation

Accompagnement à l'émergence de PAT dans les territoires

Sensibilisation / communication

Rendre visible la production agricole du Gers – terroir – Sensibiliser les consommateurs

Sensibilisation des élus / formation techniques des agents (Loi EGalim, équilibre nutritionnel, etc.)

Sensibilisation à l'alimentation locale, formation cuisine, etc.

Appui à la vente directe et à la communication auprès des clients

Sensibilisation des convives et des parents d'élèves

Logistique

Amélioration de l'organisation logistique (plateforme, site internet, etc.)

Meilleure organisation logistique (plateforme ou mutualisation des achats, livraison simplifiée, etc.)

Accessibilité des produits locaux – multiplier les points de vente et augmenter les gammes de produits disponibles

Mise en place d'outils mutualisés (annuaires et autres)

5^{ème} partie

Les diagnostics territoriaux

Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne

Le territoire :

- Territoire très rural, 19 habitants/km² < à la moyenne départementale
- Pas de pôle urbain
- Population vieillissante
- Territoire très agricole : 35% des activités (25 000 ha PAC)
- Mosaïque de productions agricoles (grandes cultures, élevage, maraîchage...)
 - ⇒ Forte présence de l'élevage, notamment de palmipèdes sur le territoire (sous SIQO)

Mais des productions agricoles innovantes.

- Industries agroalimentaire : laiteries, ateliers de transformation

Alimentation locale

- 2020 : 2 Enquêtes auprès des consommateurs et des producteurs sur l'achat de produits locaux et le développement des circuits de proximité sur le territoire
- Restauration collective :
 - 5 restaurants scolaires de 60 à 140 repas/jour
 - 350 repas/jour en 2020
 - 10 428€ HT** réinjectés sur le territoire en 2019
 - Lauréat de l'AAP « Faire de la restauration collective un levier de la transition écologique »
 - ⇒ Actions prévues en 2021 dans le cadre de la rédaction d'un nouveau marché alimentaire

Enjeux du territoire :

- Utiliser la restauration collective comme levier de consommation de produits locaux
- Maintenir une activité agricole locale, identitaire et de qualité
- Renforcer l'attractivité du territoire

Le territoire :

- Territoire rural, inégalement réparti : 25hab/km²
- 1,6 habitant a plus de 65 ans
- Taux de pauvreté important : 18%
- Production agricole très spécifiques: vignes, maïs et céréales
- Très peu de productions vivrières (hormis kiwis, melon et fraises)
- Spécialisation des filières élevages dans la filière palmipède et autres filières végétales.
- 12% de la surface du PETR en AB : débouchés filières courtes
- Identité gastronomique fort en Armagnac

Alimentation locale

Enquête auprès des habitants

- 69% des habitants achètent des produits locaux chaque semaine
- 31% achètent des produits bio souvent
- Habitants demandeurs de produits locaux

Restauration collective

- 7900 repas/jour
- 4 millions d'€/an de denrées alimentaires

Enjeux du territoire :

- Permettre à tous les consommateurs d'avoir accès à une alimentation locale et de qualité (difficultés de mobilité et de temps – multiplicité des points de vente),
- Travailler au plus près des restaurants scolaires pour améliorer la qualité des repas servis,
- Reterritorialiser l'alimentation du Pays d'Armagnac, aujourd'hui majoritairement importée,
- **Renforcer l'attractivité du territoire.**

Communautés de communes Bastide de Lomagne

Le territoire :

- Territoire rural dynamique, avec une population en augmentation (attractif lié au pôle urbain toulousain),
- L'agriculture n'est pas la l'économie majoritaire du territoire,
- Productions majoritaires céréalières,
- Acteurs innovants en matière d'agriculture et d'alimentation (Qualisol, Huilerie Presse de Gascogne, L'accent Local, etc.),
- Développement de l'agrotourisme,
- Réflexion sur une cuisine de territoire

Alimentation locale

Enquête auprès des habitants:

- 85% déclarent manger des produits locaux (50% toutes les semaines),
- Raisons pour ne pas acheter local :
 - Manque d'informations,
 - Manque de temps,
 - Recherche de simplicité/rapidité.

Très peu de céréales locales achetées

Restauration collective

- 689 repas/jour

Enjeux du territoire :

- 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

Le territoire :

- Production agricole diversifiée,
- 40 000 habitants, densité importante : 64 hab/km²,
- Activité agricole présente sur le territoire, moins en déclin que dans le Département,
- Solde migratoire positif, vieillissement de la population,
- Mutation des systèmes agricoles : moins d'élevages.

Alimentation locale

- Restauration collective
- 14 299 repas/jour (80% à Auch)
 - Cuisine centrale à Auch

Enjeux du territoire :

- Renouvellement des populations agricoles : installation – accès au foncier et reprise des fermes
- Préservation du foncier agricoles et prise en compte des enjeux environnementaux
- Reconnexion des filières agricoles avec le territoire
- Amélioration de la qualité des repas en restauration collective : dynamiser l'achat auprès des producteurs locaux.

Des enjeux territoriaux variés en fonction des territoires

A l'ouest, l'agriculture est l'activité principale du territoire. Activité créatrice de revenus, elle est à maintenir et à valoriser sur le territoire.

A l'est, l'objectif est de permettre aux habitants de manger local, et de renforcer l'activité agrotouristique du territoire.

A Auch, la population est grande, la restauration collective est un fort levier de consommation locale. L'enjeu foncier est aussi important, le foncier doit être préservé et mis en valeur par une agriculture respectueuse de l'environnement.

En général : renforcer le bien-produire et le bien-manger dans le Gers ?

ATOOUTS

- Volonté des acteurs territoriaux
- Offre agricole de qualité et variée
- Projets territoriaux mis en œuvre – relai territorial

FAIBLESSES

- Pas d'organisation logistique,
- Trop de démarches pour les agriculteurs, perte de temps,
- Population pas assez sensibilisée,
- Consommation locale inégalement accessible

OPPORTUNITES

- Financements et contexte des PAT,
- Changement des mentalités et des pratiques alimentaires et agricoles
- Création de nouveaux marchés
- Des nouvelles initiatives
- Volonté politique
- Force collective

MENACES

- Présence de grossistes concurrentiels,
- Accessibilité facilitée pour une alimentation de mauvaise qualité
- Vieillesse de la population agricole et désertification des territoires ruraux