



DIAGNOSTIC PARTAGÉ DE L'ALIMENTATION ET DE L'AGRICULTURE

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU SICOVAL



Édito



2 021 débute avec des ambitions, des objectifs et des responsabilités plus fortes que jamais pour notre collectivité et les élus que nous sommes.

Nous faisons face à des transformations majeures : environnementales, sociales, économiques, numériques. ; Transformations voire révolutions qui nous amènent à encore plus de solidarité, d'innovation et d'agilité dans nos politiques publiques.



A cela s'ajoute une crise sanitaire sans précédent, ou durant laquelle collectivement, élus, services publics, se sont mobilisés pour assurer la continuité de nos interventions, préserver la cohésion et ne pas abandonner l'essentiel, être au service du de l'Humain.



Nous ne devons pas, être simplement porteurs d'espoir mais créateurs d'avenir, pour tous et encore plus pour les générations futures.

C'est pourquoi le Sicoval a fait le choix de lancer son Projet Alimentaire de Territoire :



La consommation alimentaire est un des éléments qui participe à rendre un territoire plus durable et plus attractif.



Pour définir les ambitions et les actions de notre territoire, il est nécessaire de s'interroger sur les enjeux et les modalités d'une consommation alimentaire plus responsable et plus durable capable de contribuer à une agriculture durable et diversifiée dans une logique d'économie circulaire et d'adaptation au changement climatique ; favoriser la relocalisation de l'alimentation et les circuits de proximité ; Structurer et mettre en synergie les filières locales et innovantes ; Préserver le foncier agricole et favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs. L'agriculture représente environ 58% de la superficie de l'agglomération avec 260 exploitations en grandes cultures, élevage, maraichage.



L'objectif principal poursuivi par le PAT du Sicoval est donc d'offrir une alimentation saine et locale à tous les habitants du territoire au travers d'un modèle agricole et alimentaire équitable, plus durable et plus responsable.



Les réponses qui seront apportées par le PAT s'inscrivent dans les orientations stratégiques du Plan Climat Air Energie Territorial qui vise à faire du Sicoval un territoire sobre énergétiquement, bas carbone et résilient écologiquement à l'horizon 2050.



« Résilience », est bien plus qu'un mot et un concept sur notre territoire. Nous allons continuer à travailler sans relâche à réconcilier nos différents écosystèmes, et à mettre en œuvre des solutions durables. Nous participerons alors pleinement à la reconstruction de notre société après la pandémie.

Aujourd'hui rempart face aux crises, faisons que demain nous soyons les facilitateurs d'une vie meilleure, d'un espoir retrouvé, et, d'un futur durable.



Jacques OBERTI, Président de la Communauté d'Agglomération du Sicoval

Sigles et abréviations

- ◉ **ADEME :**
Agence de transition écologique
- ◉ **AMAP :**
Association pour le maintien de l'agriculture paysanne
- ◉ **CCAS :**
Centre communal d'action sociale
- ◉ **CCI :**
Chambre de commerce et d'industrie
- ◉ **CTE :**
Contrat de transition écologique
- ◉ **ENSAT :**
École nationale supérieure agronomique de Toulouse
- ◉ **ENSFEA :**
Ecole nationale supérieure de formation de l'enseignement agricole
- ◉ **FRCIVAM :**
Fédération régionale des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM)
- ◉ **GIEE :**
Groupement d'intérêt économique et environnemental
- ◉ **HVE :**
Haute valeur environnementale
- ◉ **INRAE :**
Institut national de la recherche sur l'agriculture, l'alimentation et l'environnement
- ◉ **LOI EGALIM :**
Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable
- ◉ **PAEN :**
Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels
- ◉ **PAT :**
Projet alimentaire territorial
- ◉ **PCAET :**
Plan Climat Air Energie Territorial
- ◉ **PLH :**
Plan local de l'habitat
- ◉ **PLPDMA :**
Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés
- ◉ **PLU :**
Plan local d'urbanisme
- ◉ **PNNS :**
Programme National Nutrition Santé
- ◉ **RGA :**
Recensement général agricole
- ◉ **SAFER :**
Société d'aménagement foncier et d'établissement rural
- ◉ **SCOT :**
Schéma de cohérence territoriale
- ◉ **SRADDET :**
Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires
- ◉ **ZAP :**
Zone agricole protégée

Partie 1

Éléments de contexte

PAGE 5

- Le Sicoval, un territoire périurbain > 6
- Un contexte agricole et alimentaire spécifique > 7
- Un Projet Alimentaire Territorial (PAT), c'est quoi ? > 7
- Vers un Projet Alimentaire Territorial au Sicoval > 8

Partie 2

Méthodologie de diagnostic

PAGE 11

- Le diagnostic partagé de l'alimentation et de l'agriculture > 12
- Enquête auprès des habitants du territoire > 13
- Les ateliers de co-construction du diagnostic > 18

Partie 3

L'état des lieux de l'agriculture et de l'alimentation

PAGE 41

- Économie alimentaire > 42
- Agriculture > 52
- Aménagement et foncier agricole > 62
- Climat et environnement > 70
- Patrimoine alimentaire, touristique et culturel > 82
- Santé et nutrition > 88
- Cohésion sociale, solidarité et convivialité > 94

Partie 4

Synthèse

PAGE 101

- Les principaux enjeux partagés > 102
- Le réseau des acteurs de l'alimentation et de l'agriculture > 104
- Glossaire > 106
- Bibliographie > 107



Partie 1

Éléments de contexte



Le Sicoval, un territoire périurbain

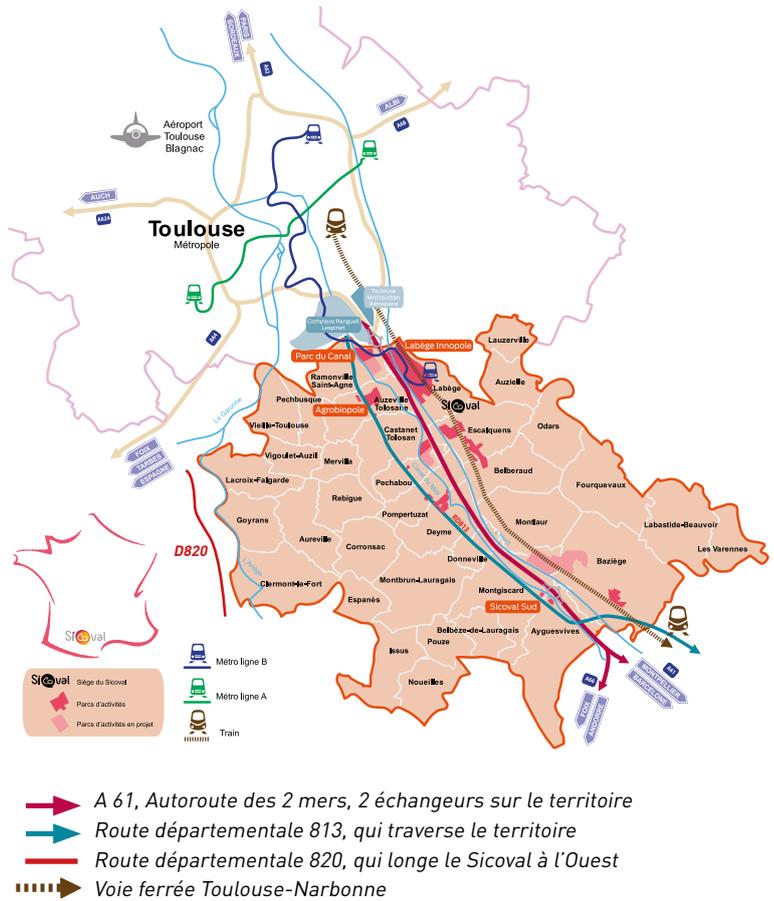
LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU SICOVAL EST UNE INTERCOMMUNALITÉ REGROUPEMENT 36 COMMUNES ET COMPOSÉE DE 78 348 HABITANTS EN 2017. ELLE EST SITUÉE DANS LE DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-GARONNE, EN OCCITANIE, AU SUD-EST DE TOULOUSE.

Traversé par la vallée de l'Hers et bordé de côtes à l'Ouest et à l'Est, le Sicoval est un territoire périurbain, qui se compose de zones fortement urbanisées au Nord et d'espaces moins denses au Sud, dominés par les paysages naturels et agricoles, qui occupent 75 % de la surface du territoire.

Depuis plusieurs années, son positionnement au sein de l'aire toulousaine induit une forte croissance démographique. La population a ainsi augmenté de 4 % entre 2015 et 2017 et de près de 21 % en dix ans. À l'horizon 2032, le territoire devrait compter près de 93 500 habitants.

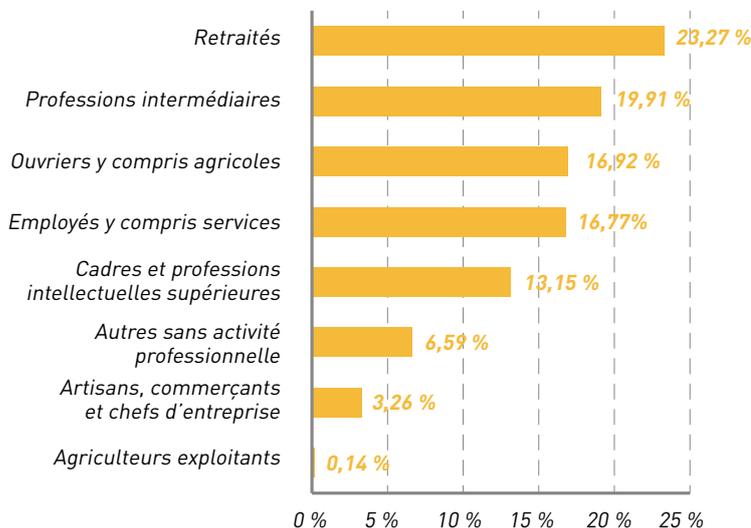
Mais cette population est inégalement répartie sur le territoire.

La pyramide des âges se traduit par une forte présence des ménages de 40 à 65 ans et des jeunes de 12 à 21 ans, avec une fuite des jeunes ménages ou jeunes actifs ayant entre 22 et 40 ans. L'évolution de la population s'accompagne d'une augmentation du nombre de ménages de petite taille et de familles monoparentales. Le territoire connaît également une tendance au vieillissement de sa population. Les plus de 65 ans représentent d'ores-et-déjà 17 % de la population du territoire et devraient en représenter 22 % d'ici à 2032.



Source : Portrait de territoire du Sicoval 2018

Catégories socio-professionnelles en 2017



La population du Sicoval, composée de 76 % d'actifs, se caractérise par une forte représentation des catégories socioprofessionnelles supérieures, avec notamment près de 13,5 % de cadres et professions intellectuelles supérieures.

Le niveau du revenu médian est élevé, il a été évalué à 25 446 € par an en 2015, ce qui est supérieur de plus de 3 450 € à celui de la Haute-Garonne. Ces revenus proviennent majoritairement des revenus d'activité, tandis que seulement 3,5 % d'entre eux sont issus de prestations sociales.

Pour autant, le Sicoval n'échappe pas aux écarts de revenus. En effet, 10 % des ménages les plus aisés du territoire disposent de revenus plus de 3,4 fois supérieurs aux plus modestes.

Un contexte, agricole et alimentaire spécifique

LE TERRITOIRE DU SICOVAL, MARQUÉ PAR LES PAYSAGES DU LAURAGAIS, S'INSCRIT DANS UN CONTEXTE DE FORTE SPÉCIALISATION EN GRANDES CULTURES CÉRÉALIÈRES.

Depuis plusieurs années, le territoire connaît une réduction du nombre d'exploitations et de sa population agricole, avec 140 agriculteurs exploitants en 2018 qui représentaient 0,4% des emplois sur le territoire (INSEE). Le territoire dispose de peu d'activités de transformation, avec une production qui a principalement vocation à s'exporter et des ventes alimentaires captées majoritairement par les grandes et moyennes surfaces, même si les circuits-courts tendent à se développer. D'un point de vue environnemental, l'alimentation et l'agriculture représentent à eux seuls 1/5^e des émissions de gaz à effet de serre du territoire (PCAET Sicoval), avec de nombreux déplacements générés par les achats.

De par la diversité des consommateurs et la proximité de Toulouse, avec plus de 18 000 travailleurs accueillis par jour et un budget annuel moyen dédié à l'alimentation par ménage élevé, le territoire témoigne d'un fort potentiel de consommation. Les consommateurs sont de plus en plus demandeurs de produits durables et locaux, mais des inégalités persistent selon les publics (personnes en perte d'autonomie, jeunes, familles monoparentales, bénéficiaires de l'aide alimentaire...), qui rencontrent des difficultés pour accéder à une alimentation de qualité.

C'est sur la base de ces premiers constats que Sicoval a décidé de se saisir pleinement des enjeux alimentaires et agricoles en s'engageant, en 2020, dans la mise en œuvre d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Un Projet Alimentaire Territorial (PAT), c'est quoi ?

Issus de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, les PAT visent à relocaliser l'agriculture et l'alimentation au sein des territoires, en rapprochant les agriculteurs, les consommateurs, les collectivités territoriales, les distributeurs ou encore les transformateurs. Ils offrent un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales, en s'appuyant sur l'élaboration d'un diagnostic partagé, la définition d'une stratégie territoriale et d'un programme d'actions. De cette façon, ils participent à coordonner une diversité d'acteurs dans les territoires et à mettre en cohérence les politiques sectorielles autour de la thématique alimentaire.

Les PAT s'appuient sur une approche transversale de l'alimentation et cherchent à répondre à une diversité d'enjeux :

- **Des enjeux économiques :** structuration des filières locales, création et maintien de la valeur ajoutée, installation d'agriculteurs.
- **Des enjeux environnementaux :** circuits de proximité, modes de production durables, évolution des régimes alimentaires, lutte contre le gaspillage alimentaire, adaptation au changement climatique, préservation des ressources.
- **Des enjeux sociaux :** lien social, lutte contre la précarité alimentaire, éducation et sensibilisation, patrimoine alimentaire.

Les acteurs du PAT

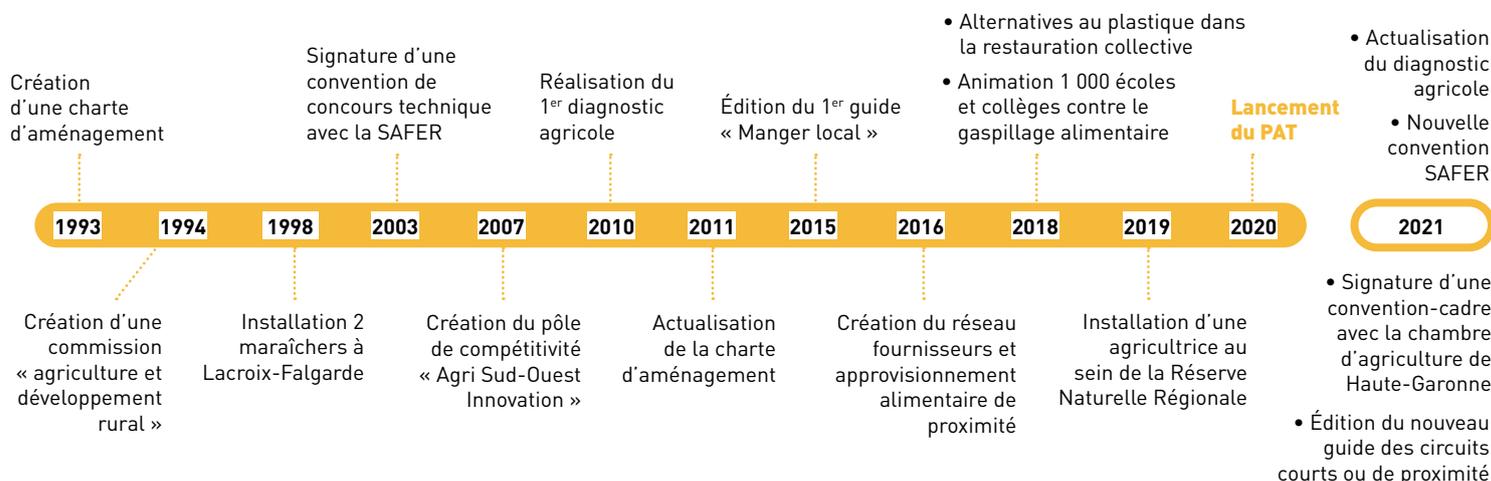


Vers un Projet Alimentaire Territorial, au Sicoval

LE PAT INITIÉ PAR LE SICOVAL S'INTÈGRE DANS SON PLAN CLIMAT AIR ENERGIE TERRITORIAL (PCAET) ET DANS LE CONTRAT DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE (CTE) SIGNÉ AVEC L'ÉTAT EN 2020.

Cette démarche, si elle marque un tournant dans la politique agricole et alimentaire du territoire, s'inscrit également dans la continuité d'initiatives déjà engagées par la collectivité en faveur de la préservation des espaces agricoles, de l'installation d'agriculteurs, de l'innovation ou encore de la promotion des circuits-courts.

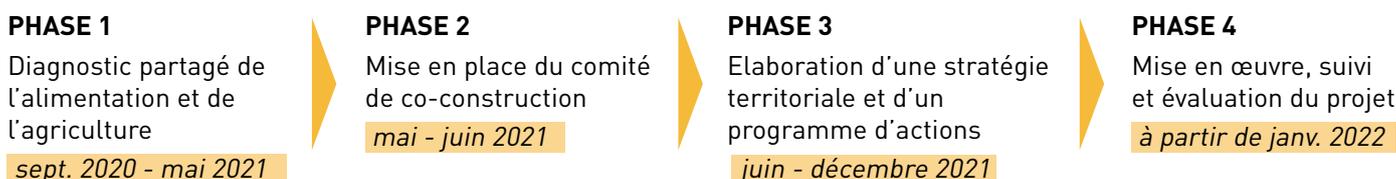
HISTORIQUE DE LA DÉMARCHE



À travers ce projet phare, le Sicoval souhaite avant tout recréer du lien et de l'interconnaissance entre les acteurs de la chaîne alimentaire et les mobiliser dans la co-construction d'un projet commun. L'ambition est de fédérer les forces vives du territoire autour d'une démarche globale, démocratique, durable et territoriale, dans le but de définir une nouvelle trajectoire en matière d'alimentation. Cela, afin d'identifier collectivement des enjeux, des objectifs stratégiques et des leviers d'action, tout en contribuant à accompagner et renforcer les dynamiques existantes au sein de notre territoire.

Cet objectif de mobilisation s'inscrit dans la volonté de développer un projet multi-partenarial et systémique, en capacité de faire évoluer le système alimentaire territorial vers une plus grande durabilité en s'appuyant sur la diversité des acteurs, leurs expertises et expériences.

Pour cela, le PAT s'appuie sur une démarche de co-construction, articulée autour de quatre phases principales :



RÉTROSPECTIVE DES ACTIONS MENÉES PAR LE SICOVAL DEPUIS 2019 :

- Novembre 2019 à mars 2020**
Accueil d'un projet tutoré portant sur la cartographie des acteurs.
- Mars - septembre 2020**
Accueil d'un stage de 6 mois pour préparer le lancement du diagnostic partagé.
- Octobre - décembre 2020**
Enquête « Quelle alimentation pour demain ? » auprès des habitants du territoire.
- Du 23 novembre au 4 décembre 2020**
Co-construction du diagnostic autour de 9 ateliers thématiques
- 7 décembre 2020**
Présentation du projet en conférence des maires.
- Décembre 2020 à janvier 2021**
Réponse à l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation (PNA) pour l'émergence du projet et l'obtention du label « PAT ».
- Février 2021**
Édition du nouveau guide des circuits-courts.
- 3 mars 2021**
Atelier de co-construction du diagnostic à destination des élus du territoire.
- 5 mars 2021**
Obtention du label « PAT ».
- 12 mars 2021**
Atelier de co-construction du diagnostic à destination des acteurs de la restauration collective.
- 10 mars 2021**
Accueil d'un stage de fin d'étude sur la réactualisation du diagnostic agricole et l'accompagnement de projets agroécologiques.
- Du 22 mars au 12 avril 2021**
Entretiens auprès des agriculteurs, distributeurs et transformateurs.

LE PAT, DU FAIT DE LA TRANSVERSALITÉ DE L'ALIMENTATION, EST AU CROISEMENT D'UN ENSEMBLE DE POLITIQUES PUBLIQUES : aménagement et préservation de l'espace, valorisation des producteurs et des circuits-courts, développement des énergies renouvelables, préservation de la biodiversité, développement économique, économie circulaire, amélioration de la qualité de l'air...

Il s'inscrit également dans des dynamiques existantes, portées par une diversité d'acteurs et articulant différents champs de l'alimentation.

Des actions engagées par les communes de notre territoire :

- Construction d'un four à bois communal et installation d'un boulanger bio sur la commune de Montbrun-Lauragais.
- Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'approvisionnement en produits biologiques et locaux dans la restauration scolaire.
- Création de marchés de producteurs locaux et bio.
- Accompagnement de projets de groupements d'achats citoyens et d'épiceries solidaires.
- Émergence de projets de régie agricole ou d'espaces-tests agricoles.
- Actions de sensibilisation à travers des ateliers cuisines au sein des centres communaux d'action sociale (CCAS).

Mais aussi portées par la diversité des acteurs qui composent et font vivre le territoire du Sicoval :

- Développement de deux groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE) : l'un s'oriente sur la production de légumineuses en haute valeur environnementale (HVE3) avec la transformation des céréales en pâtes pour répondre à une demande locale, l'autre est formalisé à travers l'association des producteurs avicoles locaux (APAL) pour l'abattage et la transformation de gallinacées.
- Accompagnement d'agriculteurs dans l'évolution des pratiques et le développement d'activités de transformation par la Plateforme Agroécologique, rattachée au lycée agricole d'Auzeville.
- Développement d'un projet de living lab autour de l'agroécologie numérique « OccitANum » par l'INRAE dans lequel le Sicoval participe autour de l'axe « apiculture ».
- Plantation de 300 arbres fruitiers depuis 2016 et la participation à la reconstitution d'une trame verte par l'association Grains de Pollens, ou encore l'accompagnement de projets d'installations agricoles par l'association Graines de demain.
- Mise en place d'un espace-test agricole et la création d'une ferme-école par le tiers-lieu du « 100e singe » dans une perspective d'essaimage à l'échelle du territoire du Sicoval.
- Mise en place de groupements d'achats, ou encore de paniers solidaires par le FRCIVAM en partenariat avec le Réseau Cocagne dans une logique de démocratie alimentaire.
- Développement de groupement d'achats, tels que Rebigoût à Rebigue ou le Grochat à Ramonville-Saint Agne.
- Développement d'une ferme innovante en agroécologie et circuit-court à Belberaud, mêlant techniques d'aquaponie, d'hydroponie, de maraîchage biointensif et d'agroforesterie.
- Présence du drive fermier toulousain géré par la Chambre d'Agriculture pendant plusieurs années, projet de remettre en place un lieu de retrait sur le territoire du Sicoval



Partie 2

Méthodologie de diagnostic



Le diagnostic partagé de l'alimentation et de l'agriculture

La mise en place d'un PAT s'appuie, en premier lieu, sur l'élaboration d'un état de lieux de l'offre agricole, du besoin alimentaire et des spécificités socio-économiques et environnementales du territoire. Cette phase de diagnostic est une étape incontournable qui permet de construire une vision partagée des enjeux entre les acteurs du territoire.

À travers le diagnostic partagé engagé par le Sicoval, plusieurs objectifs sont recherchés :

- Améliorer la connaissance du système alimentaire territorial.
- Identifier les acteurs et mettre en lumière la diversité des initiatives locales.
- Elaborer une vision partagée des enjeux alimentaires et agricoles.
- Mobiliser le territoire et entraîner les acteurs autour d'un projet commun.

Afin que la transversalité de l'alimentation soit prise en compte, 7 champs d'actions ont structurés la démarche de diagnostic partagé et feront l'objet de fiches thématiques :



SANTÉ ET NUTRITION

Maladies, produits phytosanitaires, qualité de l'alimentation



PATRIMOINE ALIMENTAIRE

Agritourisme, paysages, savoir-faire



ÉCONOMIE ALIMENTAIRE

Consommation distribution, restauration, transformation



AMÉNAGEMENT ET FONCIER

Foncier agricole, paysages



COHÉSION SOCIALE ET SOLIDARITÉ

Accessibilité, lien social et convivialité



CLIMAT ET ENVIRONNEMENT

Gaz à effet de serre, biodiversité, eau, qualité de l'air



AGRICULTURE

Systèmes de productions, débouchés, filières

La méthode choisie associe une **approche statistique**, fondée sur la synthèse de rapports, d'études, de données existantes, et une **approche qualitative** qui s'est traduite par l'organisation de rencontres et d'ateliers avec les acteurs du territoire :

➤ ETAPE 1

Enquête sur les pratiques alimentaires auprès des habitants du territoire.

octobre - décembre 2020

➤ ETAPE 2

Ateliers de co-construction thématiques.

novembre - décembre 2020

➤ ETAPE 3

Ateliers « Focus groupe » auprès des élus du territoire et des professionnels de la restauration collective.

mars 2021

➤ ETAPE 4

Rencontre de professionnels : agriculteurs, entreprises de distribution, restaurateurs, acteurs de la restauration collective, artisans, entreprises agroalimentaires.

mars - avril 2021

Enquête « Quelle alimentation pour demain » auprès des habitants du territoire

Octobre- décembre 2020

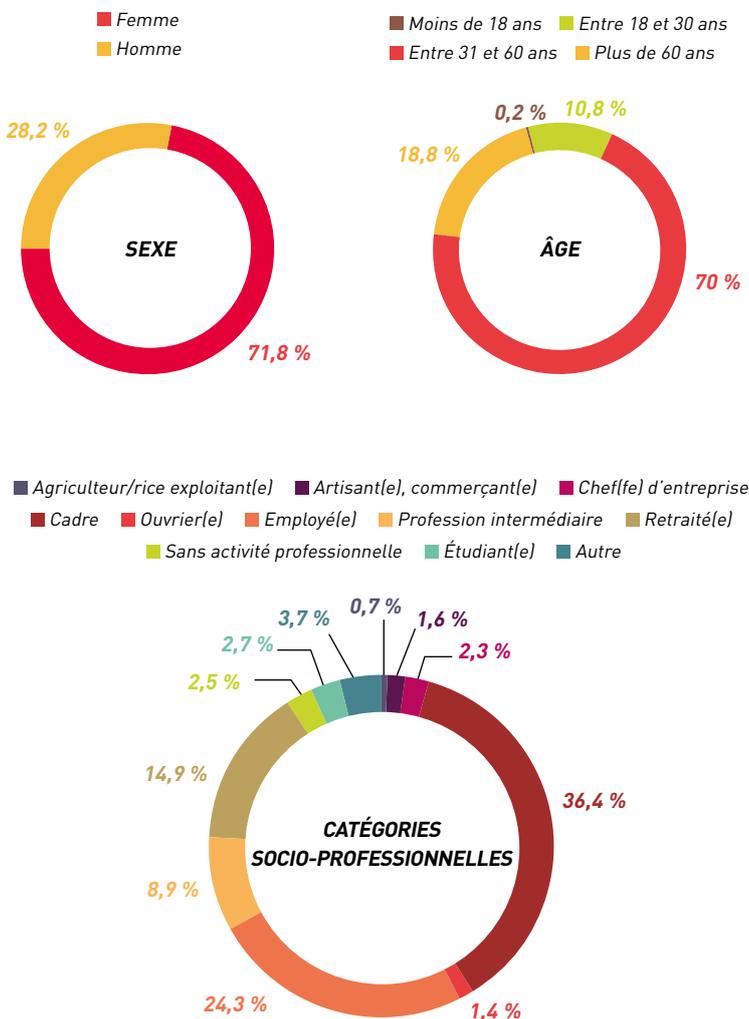
L'enquête à destination des habitants a été lancée le 16 octobre 2020, à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire et s'est poursuivie jusqu'en décembre. En raison du contexte sanitaire, les enquêtes de terrain (marchés, micro-trottoir,...) initialement envisagées ont été abandonnées au profit d'une enquête en ligne relayée sur les sites internet et les réseaux sociaux du Sicoval et des communes ainsi que par le réseau des CCAS du territoire.

L'objectif de cette enquête était d'interroger les habitants sur leurs pratiques et représentations lorsque l'on parle d'alimentation durable, locale et de qualité, ainsi que sur les freins qu'ils peuvent rencontrer et les leviers potentiels.

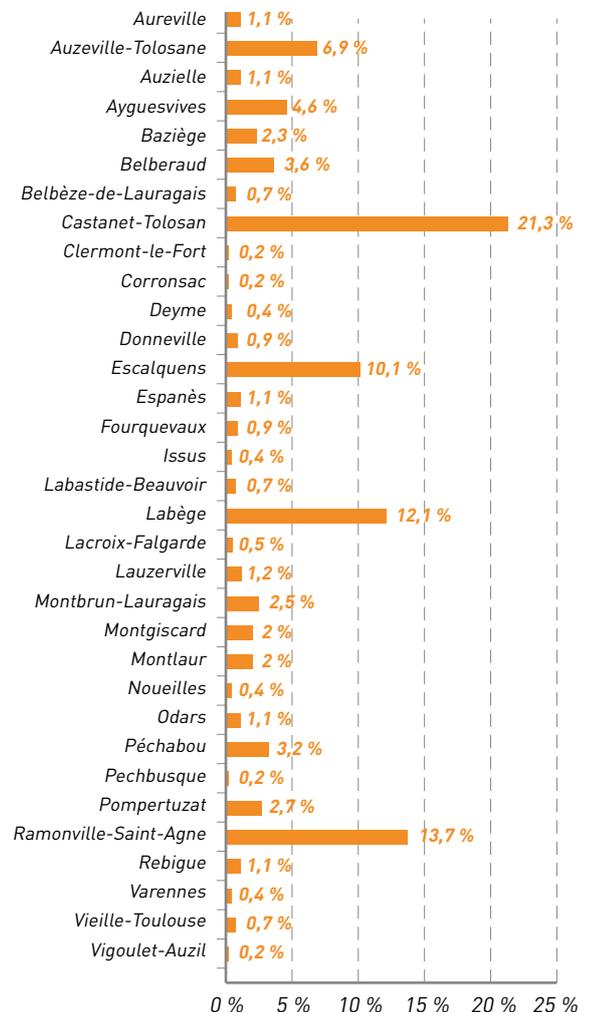
En deux mois, 563 réponses ont été récoltées.



ÉCHANTILLON



Communes d'habitation



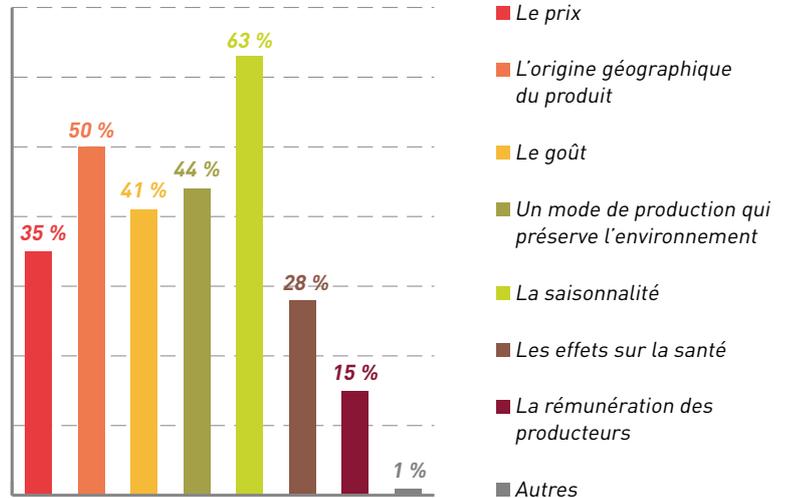
PRATIQUES ET HABITUDES DE CONSOMMATION

Comme le montre le graphique ci-contre, les trois principaux critères de choix dans l'achat sont la saisonnalité des produits, leur origine géographique ou leur mode de production.

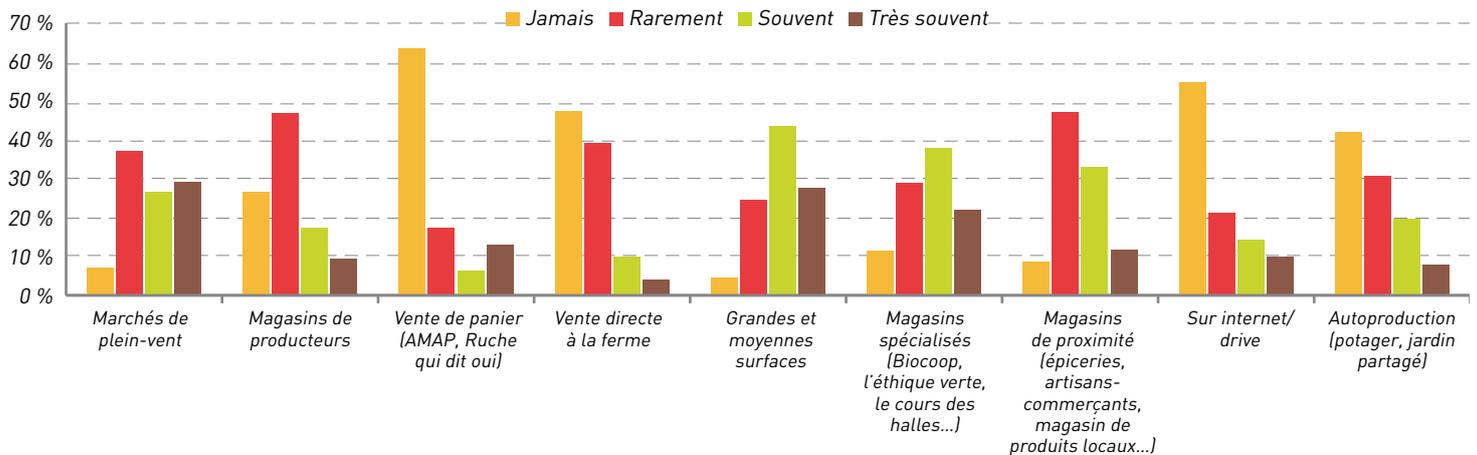
Pour leurs achats, 56 % des répondants déclarent fréquenter très souvent ou souvent les marchés de plein-vent. Cependant, les circuits de distribution les plus fréquentés restent les grandes et moyennes surfaces et les magasins spécialisés, où respectivement 72 % et 60 % déclarent s'y rendre souvent à très souvent.

Contrairement aux circuits traditionnels, les circuits-courts semblent assez peu fréquentés : 9 % déclarent recourir très souvent aux magasins de producteurs, 13 % aux ventes de paniers et seulement 4 % à la vente directe.

Les principaux critères de choix dans l'achat des produits



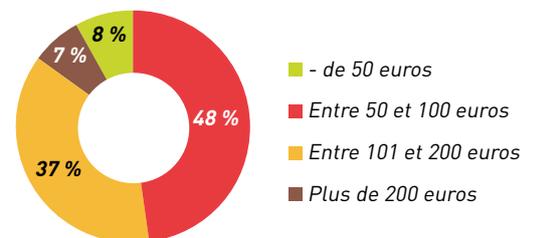
Quels sont vos principaux lieux d'achat, et à quelle fréquence vous y rendez-vous ?



65 % des répondants déclarent parcourir entre 1 et 5 km pour l'achat des denrées. Une très faible partie d'entre eux réalise des déplacements courts de moins d'1 kilomètre, ce qui s'explique principalement par le caractère périurbain et rural du territoire.

Seulement 8 % des répondants déclarent dépenser un budget peu élevé (moins de 50 €) pour leurs courses alimentaires hebdomadaires. Contrairement à 48 % d'entre-eux qui déclarent dépenser entre 50 et 100 € et 37 % entre 101 et 200 €. Pour autant, les résultats seraient à apprécier selon la composition des ménages et selon leurs revenus. De plus, les modalités de constitution de l'enquête n'ont pas nécessairement permis d'avoir un échantillon représentatif de la population.

Quel est votre budget par semaine pour vos courses alimentaires ?

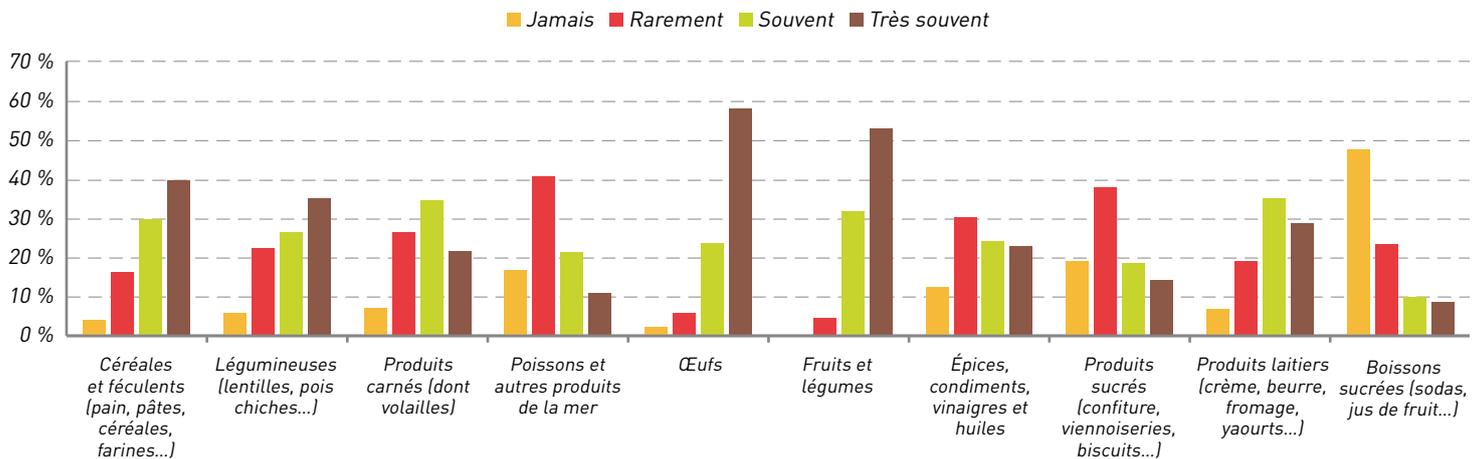


En termes de pratiques alimentaires, 77 % déclarent cuisiner très souvent. Parmi les personnes ayant répondu jamais ou rarement, les principales explications résident dans le manque de temps (47 %), le fait de ne pas aimer cuisiner (47 %) ou encore le manque de connaissances en cuisine (29,4 %). Pour leurs repas, on peut constater un faible recours aux produits « ultra-transformés » tels que les plats préparés : 58 % déclarent ne jamais en utiliser et 37 % rarement. A l'inverse, ils déclarent utiliser très souvent des produits frais et bruts (84 %). Les conserves et les plats surgelés restent souvent utilisés pour près de 30 % des répondants et rarement pour près de 60 % d'entre eux.

CONSOMMATION DURABLE ET DE QUALITÉ

90 % déclarent consommer des produits issus d'une agriculture biologique ou raisonnée. La consommation concerne principalement les œufs, les fruits et légumes, les céréales et féculents, et les légumineuses.

À quelle fréquence consommez-vous des produits issus d'une agriculture biologique ou raisonnée ?



Aussi, 98 % des répondants déclarent privilégier, autant que possible, les produits de saison.

Parmi les personnes qui ne consomment pas des produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée, 48 % l'expliquent par des prix trop élevés, 17 % par l'indisponibilité des produits sur les lieux d'achats habituels et 14 % par l'éloignement de leur domicile ou lieu de travail des lieux de vente où ils sont disponibles. D'autres justifications sont données :

- Un manque d'information quant à leur origine ou leur provenance éloignée.
- Un manque d'intérêt pour ces produits.
- Un manque de confiance : « je ne suis pas certaine que ce soit vraiment du bio », « pas une obligation ou gage de qualité ».

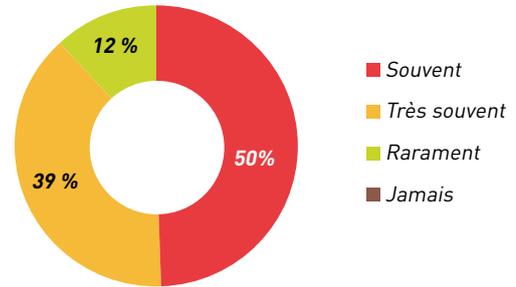
LA QUALITÉ EST DÉFINIE DE PLUSIEURS FAÇONS, PAR RÉFÉRENCE AUX :

- **Attributs du produit** : 58 % évoquent le goût, 18 % la fraîcheur, la maturité. Dans une moindre mesure, certains évoquent sa composition (sans conservateurs, sans additifs...), son caractère brut et peu transformé, ou encore sa conservation.
- **Origines du produit** : 35,4 % se réfèrent ainsi à la proximité, au local, aux circuits-courts, tandis que 4,9 % mentionnent explicitement l'origine et la traçabilité.
- **Pratiques et modes de production** : l'empreinte environnementale est le plus souvent évoquée. 24,5 % mentionnent ainsi l'agriculture biologique, raisonnée ou parfois des techniques plus spécifiques, tel que l'agroécologie ou le caractère « extensif » de la production, tandis que 15,5 % font directement référence au « respect de l'environnement » et 20,8 % à la saisonnalité du produit.
- **Impacts sur la santé humaine et animale** : les répondants associent, de façon plus marginale, la qualité à des dimensions éthiques, responsables et de bien-être animal. 17,1 % d'entre eux évoquent davantage la qualité nutritionnelle des produits et le bénéfice pour la santé humaine.
- **Savoir-faire**, au mode « artisanal », « non industriel » ou encore « fermier » pour 4 % des répondants. Seulement 3,5 % mentionnent les labels et l'étiquetage comme critère de qualité.
- **Juste prix** : pour 12 % des répondants, la qualité renvoie soit à une dimension **équitable**, au sens où le produit doit garantir une juste rémunération au producteur, soit à un produit accessible à tous avec un bon rapport qualité/prix.

Selon la définition qu'ils en apportent, 89 % déclarent consommer souvent voire très souvent des produits de qualité et/ou disposant de signes officiels de qualité.

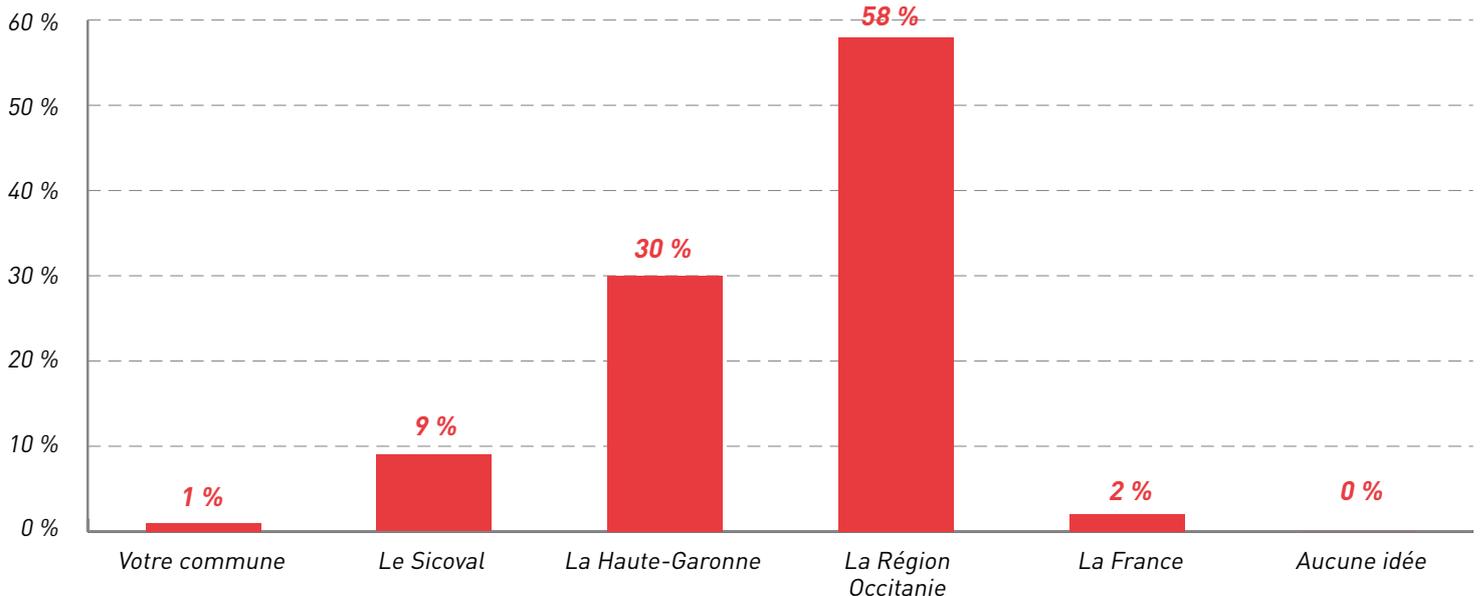
Parmi ceux qui n'en consomment jamais ou rarement, 49 % l'expliquent par le caractère trop élevé des prix, 25 % par l'indisponibilité des produits sur les lieux d'achat habituels et 14 % par le manque d'intérêt. D'autres justifications sont également données, certains précisent qu'ils n'achètent pas de produits labélisés car ils privilégient, dans leur acte d'achat, le caractère local ou durable du produit, et d'autres ne font pas confiance aux labels : « les labels ne font pas les bons produits », « je me méfie un peu du business label », « ces produits ne disposent pas d'allégations environnementales ».

Consommez-vous des produits de qualité et/ou disposant de signes officiels de qualité et d'origine (label rouge, AOP, IGP, commerce équitable...)?



CONSOMMATION DE PRODUITS LOCAUX

A quelle échelle considérez-vous qu'un produit peut-être qualifié de local ?

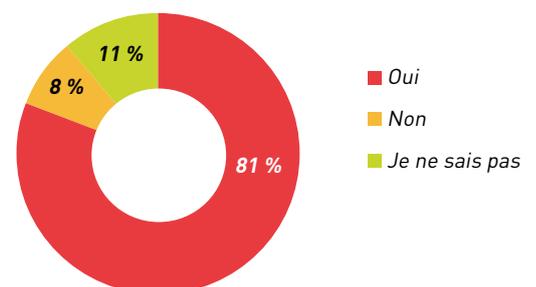


Les répondants associent principalement le « local » à la Région Occitanie (58 %) ou au département de la Haute-Garonne (30 %), tandis que très peu d'entre eux considèrent que le local peut être associé à la commune ou à l'intercommunalité.

Le produit local est défini de différentes manières :

- **89 %** s'appuient sur un critère géographique pour le définir comme un produit cultivé à faible distance du lieu de consommation.
- **17 %** le considèrent à travers le nombre d'intermédiaire et le définissent comme un produit acheté directement au producteur.
- Seulement **2 %** des répondants l'associent un produit transformé à faible distance du lieu de consommation.

Selon votre définition, consommez-vous des produits locaux ?



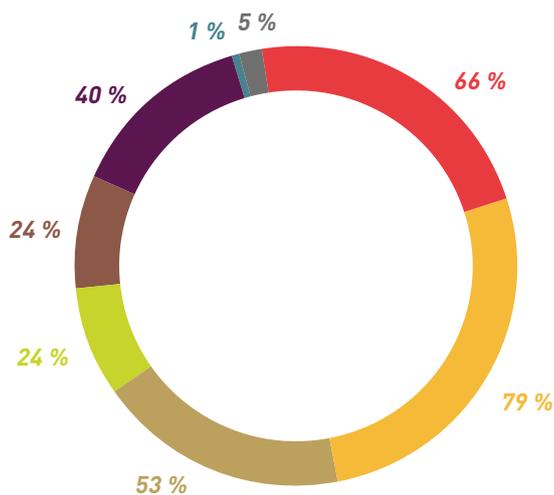
Selon leur définition, 81 % déclarent consommer des produits locaux. À l'instar des produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée, la consommation de produits locaux concerne principalement les œufs, les fruits et légumes et les produits carnés.

Parmi ceux qui déclarent ne pas en consommer :

- **35 %** l'expliquent par l'indisponibilité des produits sur les lieux d'achats habituels ;
- **30 %** déclarent ne pas connaître les producteurs locaux ;
- **17 %** indiquent que les prix sont trop élevés ;
- **14 %** l'expliquent par l'éloignement des points de ventes de leur domicile ou lieu de travail ;

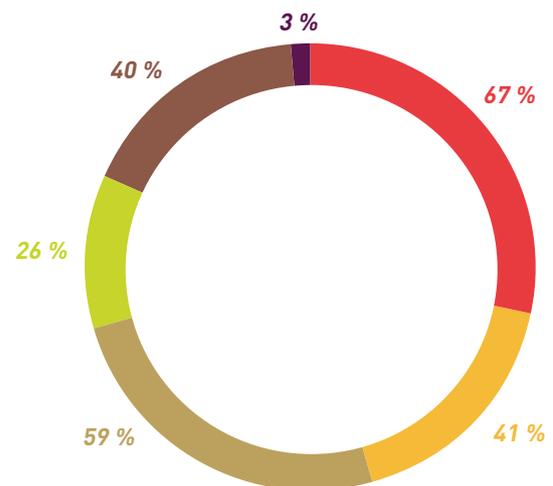
Parmi ceux qui déclarent consommer des produits locaux, **88 %** souhaitent en augmenter la consommation. Le soutien à l'économie locale et la garantie d'une meilleure rémunération des producteurs est la principale motivation dans l'achat de produits locaux, évoquée par 79 % des répondants, suivie par la qualité et le goût des produits, puis leur saisonnalité. Selon eux, les principaux leviers à l'augmentation de la consommation de produits locaux parmi ceux proposés, sont le regroupement des produits locaux dans un même point de vente et l'amélioration de leur visibilité.

Quels sont vos trois motivations principales dans l'achat de produits locaux ?



- La meilleure conversation des produits
- La saisonnalité des produits
- Préserver ma santé
- La qualité et le goût des produits
- Le lien de proximité avec le producteur
- La réduction des distances de transport
- Autre
- Soutenir l'économie locale, garantir une meilleure rémunération des producteurs

Selon-vous, la consommation de produits locaux pourrait se développer si :



- Les produits locaux sont regroupés dans un même point de vente (à la ferme, magasin de producteurs, drive fermier, marché, etc...)
- Des actions de valorisation sont mises en place (événements festifs, marque de territoire...)
- Les prix sont plus accessibles
- Autres
- Des groupements d'achats et systèmes de commandes mutualisés sont mis en place sur le territoire
- Les produits locaux sont mieux identifiés sur le territoire et dans les points de vente

D'autres leviers sont identifiés par les répondants, tels que :

- L'augmentation de la production sur le territoire et sa diversification.
 - La création d'un label de production Sicoval.
- L'amélioration de l'accès à la terre et l'installation de producteurs, ainsi que de petites unités de production.
 - L'introduction des produits locaux dans les grandes surfaces.
- La création d'un dialogue entre producteurs et consommateurs.

Les ateliers

de co-construction du diagnostic

Novembre 2020 - mars 2021

ATELIERS THÉMATIQUES GRAND PUBLIC > NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2020

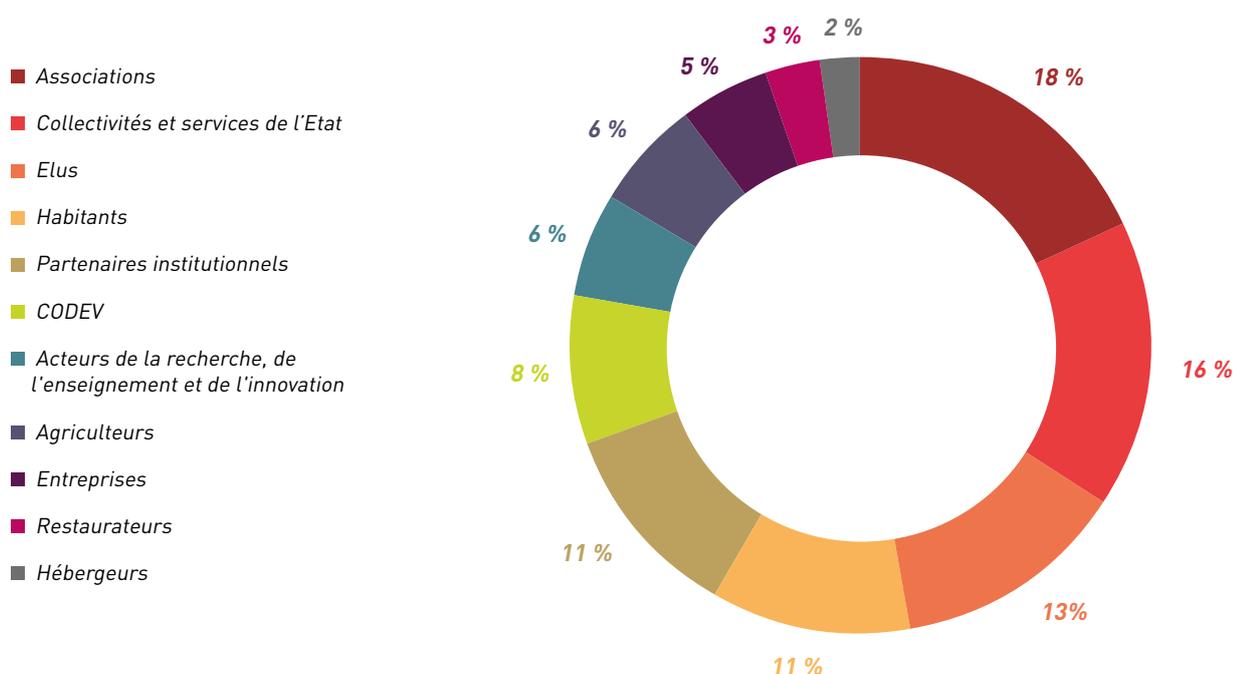
Afin de co-construire le diagnostic partagé de l'alimentation et de l'agriculture avec les acteurs du territoire, 9 ateliers ont été organisés entre le 23 novembre et le 4 décembre 2020. Du fait du contexte sanitaire, ces ateliers ont eu lieu en visio-conférence. Ils ont été relayés sur le site du Sicoval, les réseaux sociaux et par invitation à une diversité d'acteurs ayant un lien direct ou indirect sur les questions d'alimentation et d'agriculture.

Les 9 ateliers ont été structurés autour de 7 thématiques, de façon à aborder les différents champs de l'alimentation :

- Economie alimentaire
- Climat et environnement
- Agriculture
- Urbanisme, aménagement et foncier agricole
- Patrimoine alimentaire touristique et culturel
- Santé, nutrition et inclusion alimentaire
- Cohésion sociale, solidarité et convivialité

Sur deux semaines, ces ateliers ont mobilisés 62 participants, aux profils variés.

Profils des participants

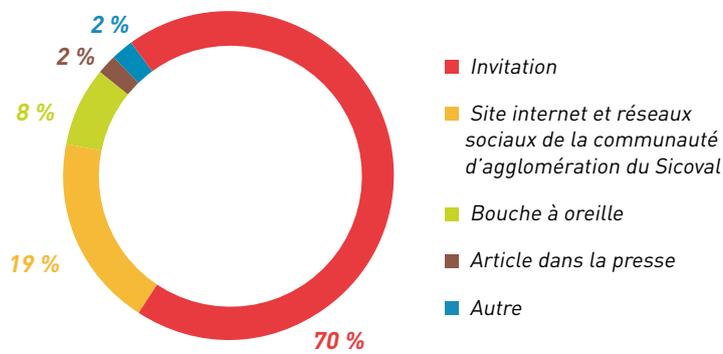


Des éléments de connaissances ont pu être partagés à l'ensemble des participants, grâce à l'intervention de différents chercheurs, de l'Institut National de Recherche sur l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE) et du laboratoire CERTOP de l'Université de Jean Jaurès de Toulouse ainsi que des techniciens de la collectivité spécialistes du tourisme, du développement économique, du climat, de l'urbanisme ou encore de la cohésion sociale.

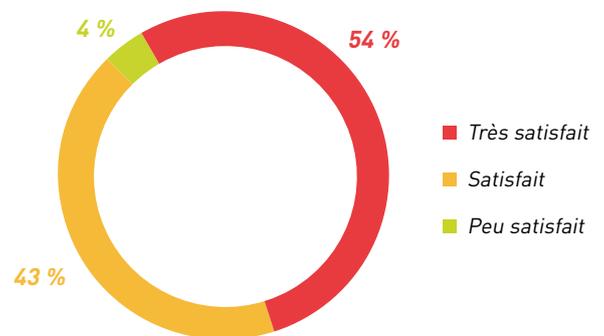
Les ateliers ont permis, sur la base de données et des connaissances propres aux participants, de définir collectivement les enjeux agricoles et alimentaires du territoire, ainsi qu'une cartographie du réseau des acteurs pour chacune des thématiques abordées. Ces résultats seront présentés dans chaque fiche thématique de ce document.

Un questionnaire a ensuite été envoyé aux participants, afin d'évaluer le processus de participation et de mettre en perspective la stratégie de mobilisation ainsi que les outils d'animation.

Comment avez-vous pris connaissance de ces ateliers ?



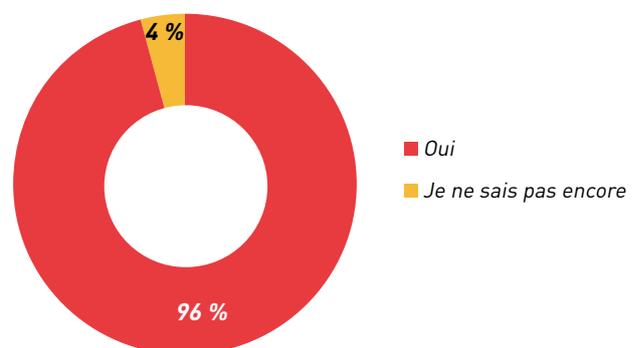
Êtes-vous satisfait par les ateliers auxquels vous avez participé ?



Les résultats du questionnaire ont montré que les outils de visioconférence étaient satisfaisants, et que l'animation a permis aux participants d'avoir le sentiment de pouvoir s'exprimer et d'être écoutés, malgré quelques limites mises en avant, principalement liées au format du distanciel : moins convivial, échanges moins spontanés, temps de travail trop limité...

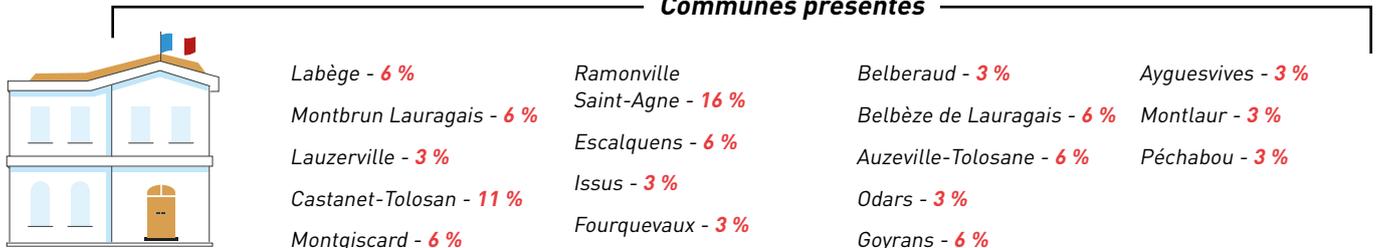
Les participants ont également indiqué être montés en compétence sur certains sujets, mais que leur perception des enjeux avait, pour la plupart, assez peu ou moyennement évoluée. Enfin, sur 54 réponses, 52 participants ont indiqué vouloir être impliqué dans la suite du projet.

Souhaiteriez-vous être impliqué dans les autres phases du PAT ?



ATELIER À DESTINATION DES ÉLUS DU TERRITOIRE > MARS 2021

Un atelier à destination des élus du territoire a été organisé en visioconférence le 3 mars 2021. Trente-deux élus représentant 17 des 36 communes du territoire ont participé. L'objectif était de mettre à discussion les enjeux issus des premiers ateliers thématiques de co-construction et d'élaborer une cartographie des actions menées et projets envisagés sur les questions d'alimentation et d'agriculture.



ENJEUX IDENTIFIÉS PAR THÉMATIQUE

• THÉMATIQUE SANTÉ, COHÉSION SOCIALE ET SOLIDARITÉ

Production locale

- Augmenter la qualité de la production sur le territoire
- Manque de production à l'échelle locale
- Manque de connaissance sur les circuits d'achats de produits locaux
- Besoin d'adéquation entre le besoin alimentaire et la production

Leviers politiques

- Intégrer les produits équitables dans la commande publique
- Mettre les communes en réseau pour éviter la multiplication des actions
- Limiter les emballages, encourager au zéro déchet, au vrac par l'exemplarité et l'incitation
- S'appuyer sur les acteurs existants et ne pas se substituer à ce qui existe
- Des enjeux qui dépassent parfois le cadre de la politique
- Priorisation à faire sur les enjeux

Restauration scolaire

- Prix = frein à l'achat pour la restauration scolaire
- Créer un réseau pour récupérer les aliments non consommés dans les cantines
- Levier de la restauration collective pour la santé des enfants
- Point de vigilance sur les cuisines centrales : économies d'échelle, marchés publics européens...
- Gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire
- Rendre visible le gaspillage alimentaire => participation des enfants au tri, visibilité du pain gaspillé...
- Limiter le gaspillage alimentaire à la source dans les cantines en travaillant sur le grammage et la taille des repas
- Privilegier la cuisine sur place plutôt que le recours à des prestations
- Repenser les cuisines scolaires en mutualisant entre communes, pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux et bio
- Besoin d'information sur le fonctionnement de la cuisine centrale du Sicoval, les possibilités d'approvisionnement
- Mobiliser le levier de la restauration collective pour favoriser une consommation de produits locaux et de saison

Education et sensibilisation

- Education au goût par des animations dans les écoles
- Éduquer à l'ensemble de la chaîne alimentaire, du champs à l'assiette
- Mobiliser les lycées agricoles pour accompagner les habitants, sensibiliser à l'alimentation
- Limites des ateliers de sensibilisation
- Organiser plus régulièrement des actions de sensibilisation, d'éducation
- Mettre en place une politique d'animation dans les écoles autour de l'alimentation
- Organisation des animations avec les enfants : visite des fermes
- Articuler aide alimentaire à des actions d'éducation, de sensibilisation

Ressource en eau

- S'appuyer sur les PLU pour intégrer des réglementations sur les nouvelles constructions en matière de récupération d'eau
- Reconstituer les nappes phréatiques en récupérant les eaux de ruissellement
- Créer des réservoirs d'eau, en considérant les limites associées
- S'appuyer sur les ressources en eau existantes, notamment le canal du midi, pour développer le maraîchage et les réseaux d'irrigation

Transformation et logistique

- Modèles économiques des outils logistiques et de transformation => équilibre
- Manque de plateformes de distribution pour faciliter l'approvisionnement en produits locaux des cantines scolaires
- S'appuyer sur des outils déjà existants, à proximité

Prix des produits

- Prix réel des produits ?
- Communiquer, sensibiliser sur la question des prix
- Engager un travail avec les distributeurs sur la question des prix

Aménagement et foncier

- Difficultés liées à l'installation de nouveaux maraîchers => levier des zones tests
- Levier de l'implantation commerciale pour organiser l'offre
- Difficultés liées à la mobilisation du foncier agricole
- Créer des zones maraîchères en mobilisant du foncier
- Urbanisation et disparition des terres agricoles, choix politiques ?

Précarité alimentaire

- Précarité alimentaire des étudiants => favoriser l'accès aux réseaux de solidarité dans le cadre des cantines scolaires
- Difficile d'identifier les personnes en situations de précarité
- Accessibilité des personnes en précarité à des produits de qualité, bio => exemple des paniers solidaires et d'une épicerie solidaire
- Développer les épiceries sociales et solidaires
- S'appuyer sur les acteurs qui travaillent sur la solidarité : secours populaire, CCAS

• THÉMATIQUE AMÉNAGEMENT ET FONCIER

Préservation des espaces agricoles

Comment protéger les espaces agricoles ?

Elus ont des leviers pour intégrer les espaces agricoles à proximité des zones urbanisées

Attention à la consommation foncière au détriment des espaces agricoles

Maîtrise de l'urbanisation : zéro artificialisation nette / densification / bimby

Inciter les promoteurs à intégrer des espaces agricoles dans leurs opérations d'habitat

Information et communication

Améliorer l'information sur les traitements des agriculteurs

Améliorer la communication sur les traitements agricoles (rôle de la mairie)

Demande d'une communication agriculteurs-riverains (mairie intermédiaire)

Nécessité d'informer les nouveaux habitants des conséquences de leur installation dans un milieu rural

Organisation de la distribution et évolution de la demande

Limiter les grandes et moyennes surfaces (GMS) dans les ZAC et recréer une dynamique dans les villages

Est-ce que les consommateurs sont prêts à changer leurs modes de consommation ? Offre importante de GMS

Mettre à disposition des agriculteurs des lieux fixes pour la vente de leurs produits

Constat d'une demande d'achat de produits locaux

Organisation de zones de transition

Prévoir des espaces de transition entre les habitations, les écoles / aires de jeux et les espaces agricoles (jardins partagés,...)

Inciter à la production de cultures non traitées aux abords des habitations (maïs qui finance ?)

Favoriser l'habitat participatif

Développer l'offre d'habitat intermédiaire dans le parcours résidentiel

Habitat

Favoriser l'installation de maraichage dans des opérations d'habitat (cahier des charges des promoteurs)

Diversifier les matériaux de construction

Installation d'agriculteurs

Favoriser l'installation de porteurs de projets

Vieillesse des agriculteurs (départ retraite) avec forte pression sur le rachat foncier

Espace test du 100° singe pour accompagner néo-agriculteurs

Assos Terres de liens : veille sur les ventes pour privilégier l'installation d'agriculteurs en pratiques raisonnées

Dvp le financement participatif pour l'accès au foncier (Terres de liens)

Créer un partenariat avec le Lycée Agricole pour favoriser l'installation de jeunes agriculteurs

Évaluation des exploitations

Favoriser les petites exploitations (inverser le remembrement)

Accès au foncier agricole

Recenser les terrains inoccupés sur les communes (créer des liens entre communes). Existence d'un potentiel

Problématique de l'accès au foncier pour nouveaux agriculteurs

Outil du groupement foncier agricole - peut être mis à disposition des urbains (Sicoval rôle de promouvoir cet outil)

Diversifier l'offre de foncier agricole (cahier des charges SAFER : privilégier le foncier pour des jeunes agriculteurs par ex)

Rôle à jouer auprès de la SAFER : mettre en place des cahiers des charges Libération de terres agricoles à venir

• THÉMATIQUE ÉCONOMIE ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

Production locale et circuit de proximité

« Bien nourrir la ville » = premier intérêt (pas que bio, mais aussi circuits courts, travail sur les coûts...)

Y-a-t-il assez de producteurs en circuit courts? Si non, identifier les raisons

Logique « business plan » pour évaluer les besoins et l'évolution de la production

Circuits locaux : meilleure maîtrise de la valeur ajoutée vers le producteur

Être capable de mesurer l'impact positif (ou pas) réel de la production locale. Ne pas s'arrêter à des idées préconçues

Faiblesse de la quantité de producteurs en circuits courts sur le territoire

Des productions ont diminué avec le temps, se poser la question pourquoi? (élevage, ...)

Peu de valeur ajoutée, pas assez de transformation locale : pâtes, ... --> identifier des acteurs pour accompagner les producteurs dans la suite de la chaîne alimentaire

Aujourd'hui circuits courts fonctionnent sur la base d'une démarche volontaire : pas encore assez connus

Coopératives de producteurs

Commercialisation de produits locaux

« Ici c'est local » : outils pour informer clairement le consommateur

Marché d'Intérêt National : partenaire à intégrer à des démarches de production et de commercialisation vertueuses

Développer les commerces « d'agriculteurs »

Lien entre les moyens de consommateurs parfois limités pour acheter sur certains marchés -> avoir une logique « ici c'est local » avec aussi les supermarchés

Lieu de vente dans les communes : « marchés permanents? » pour les producteurs bio

Dans les marchés de plein vent les producteurs peuvent être bien connus

Nécessité des revendeurs, pas assez de production mais les inciter à intégrer des produits très locaux en transparence

Évolution de l'agriculture

Outils fiscaux des communes pour accompagner l'évolution vers le bio (exemption du foncier non bâti)

Accompagner l'évolution des productions par l'entrée de la « demande »

Ne pas parler que de bio en termes de « qualité », il y a la HVE, ... et le bio peut aussi avoir des impacts environnementaux : être vigilants

Pratiques et attentes des habitants

Y-a-t-il une réelle demande de la population pour une alimentation de qualité ?

Communication : passer par les enfants pour toucher les familles (produits locaux de saison, ...)

Entre accessibilité et rémunération des producteurs

Rendre le « bio » accessible au plus grand nombre en termes de coûts mais aussi de disponibilité

Circuits courts : piste pour allier prix accessibles et rémunération correcte?

Coût du bio : choix de payer un peu plus cher au détriment d'autres types de consommation

Attention : nouveaux producteurs sont économiquement fragiles (prix bio en baisse, ...)

Bio : tout le monde convaincu ?

Baisser les prix de l'alimentation de qualité = oui mais en faisant attention à la rémunération des producteurs --> logique circuits courts.

Leviers d'actions

Appui sur les acteurs engagés sur les démarches à promouvoir (Arteris, ...), ne pas aller que sur les sujets où il a des manques

Exemplarité : retours d'expérience mais attention tout n'est pas répliquable

Collectivité = agir dans leurs compétences pour être efficace

Aménagement et foncier agricole

Dans un GFA, les particuliers peuvent investir pour l'implantation d'un agriculteur = participation citoyenne

Accès au foncier : une politique du Sicoval pour l'accueil de jeunes agriculteurs? Pistes ?

Quelles idées pour avoir une position des collectivités vis à vis de la SAFER ?

GFA : groupement foncier agricole avec la Safer

Quel pouvoir de la commune vis à vis des décisions SAFER?

SAFER : acteur incontournable pour la question du foncier

Irrigation : piste à envisager ? Aucune solution idéale

Travail pour trouver des parcelles périurbaines = complexe. Avoir une vision intercommunale

Maraichage : concurrence avec l'urbanisation (pression foncière)

Garder en tête la spécificité des terres et les ambitions en termes de cultures : il y a un besoin d'adaptation ?

Quelle définition du local ?

Echelle locale = pas seulement le Sicoval, avoir une vision jusqu'à régionale

Notion de « local » = plus grand que le Sicoval

Question du territoire d'opportunité, « le Sicoval n'est pas si grand que ça »

Lutter contre les emballages

Emballage = aussi important que la qualité culturelle (bio en barquette plastique = problématique : déchets, perturbateurs endocriniens, ...)

Gestion des emballages : lien avec alimentation

Impact environnemental de la consommation de viande dépend du type de production

Élevage

Elevage : ne pas tomber dans le travers de « l'élevage est polluant »

• THÉMATIQUE CLIMAT ET ENVIRONNEMENT

Valorisation des déchets

Valorisation des déchets (pôle de compétitivité ASOI) : méthanisation, keffir (végétaux fermentés), compostage mais difficile d'apporter de la valeur ajoutée sur ces déchets agricoles

EnR : gestion des déchets verts par compostage (Cler-vert) : comment favoriser le circuit-court déchet vert (culture, habitants...) et compost : retours au sols, comment bonifier de la ressource locale ?

Garder une vision macro : bassin de production Ex : augmenter massivement la méthanisation, que proposez-vous vous, agriculteurs ?

Stockage du carbone

Stockage carbone : faire attention au bilan GES sur le type d'essence d'arbre planté (Polonia)

Stockage carbone et agroforesterie : faire le bilan des demandes en bois et bûches pour chaudières collectives/... et faire le bilan CO2 - Collectivité pourrait passer un marché d'approvisionnement pour encourager ce type de production

Semences

Agriculteurs très dépendant des coopératives et semenciers : se mettre en lien pour faire ces évolutions

Ex d'alternative : Partenariats avec semenciers et apiculteurs (prix de la semence comprend location des ruches pour fertilisation)

Érosion des sols / Ressources en eau

Erosion des sols : des pratiques inadaptées --> impact sur pollution des eaux/nappes

Récupération eau de pluie (pavillons)

Peu d'irrigation sur les coteaux

Récupérateurs d'eau

Évolution des habitudes alimentaires

Parcelles : est-ce que je peux être autonome ? Cela dépend de ce que l'on mange (réduire sa part de viande permet d'être plus autonome / résilience alimentaire)

Sensibilisation au bien-être animal --> meilleure qualité (abattage dans les fermes?)

Habitudes culturelles autour de la viande rouge, mais alimentation très émotionnelle (histoire familiale, régionale...). D'autres cultures intègrent plus de protéines végétales : revoir nos coutumes et façons de cuisiner

Evolution des régimes alimentaires (viande) : protéine végétale produite pour alimenter protéine animale --> complexe (chgt d'habitudes, apprentissage/éduquer en particulier les enfants)

Viande et santé : PNNS évoquait des ratios sur la viande rouge notamment (on est au-dessus) + problématique des produits hyper-transformés

Comment contrecarrer les fast-food qui proposent des mega-burgers? --> Force de l'éducation

Est-on capable de faire avec moins de viande mais de meilleure qualité?

Rôle du Sicoval et des communes

Impliquer les coopératives et la Chambre d'agriculture (quelle est sa position ? évolue dans ses pratiques, financement sur changement de pratiques)

Comment faire évoluer les pratiques agricoles en tant qu' élu ? Quelle main a-t'on ?

Rôle collectivités/élus : créer liens entre conseillers techniques et producteurs + reconstruire le lien avec les agriculteurs

Rôle du Sicoval : apporter des données complémentaires : consommateurs/liens autres territoires mais pas rentrer dans l'expertise à la production

Diversification, gestion eau, ...enjeux reconnus et déjà accompagnés par des institutions/expertises --> quelle est le rôle du Sicoval dans cet écosystème. Comment agir en tant qu'élus et collectivité?

Comment agir en tant qu'élus et collectivité ? Quel est le pouvoir d'agir ?

Partage de pratiques avec d'autres territoires ou d'acteurs (partage des expérimentations via la chambre d'agriculture)

Rôle Sicoval : accompagner la structuration filières/circuits-courts car lien avec le marché (ex: restauration collective)

Capacité d'action via la consommation (aides pas à la main des collectivités) --> attentes réalistes

Évolution des pratiques et adaptation des cultures

Développer des zones tampons avec un soutien de la collectivité (mâs semis par ex.) --> renouer le dialogue

Maraîchage : accompagner sur la permaculture (Agrobiopôle possède les compétences pour former)

Diversification = une conséquence de l'évolution du marché

Labours obligatoires pour le bio (gestion des mauvaises herbes...). Diversification des productions : en lien avec la demande à laquelle répond l'agriculteur. Rémunération des agriculteurs pour gérer les services types haies.

Labours superficiels : accompagner les agriculteurs pour changer les pratiques

Aides orientées pour faire évoluer l'agriculture dans la préservation du climat

Implanter des cultures nouvelles adaptées au Sud de la France (+résistantes chaleur, peu d'eau et bonne production : remplace le maïs/production de grains-fourrage?)

Solagro Afterres : accompagner au changement de pratiques agricoles (ex : abandon des labours par certaines céréalières - lien avec l'INRA)

Aberration de nourrir des ruminants avec des protéines (animales?) Pourtant nécessité d'équilibre avec les animaux (diversification au sein de l'exploitation)

Valorisation et structuration des circuits de proximité

Manque de communication sur les producteurs locaux et les circuits-courts (confer guide producteurs en Haute-Garonne)

Accompagner projets territoriaux Ex : légumerie à accompagner, développer ce type de structures

Pôles/marchés dédiés aux producteurs locaux et les répartir sur le territoire + régularité

Préservation de la biodiversité

Perte biodiversité plus urgent que changement climatique : travailler sur les intrants en priorité

Urgence de préservation de la biodiversité vs changement climatique

Sensibiliser à la biodiversité les enfants

Tenir compte des services rendus à la biodiversité vs stockage carbone

Mise en place de haies et médiation

CARTOGRAPHIE DES ACTIONS MENÉES ET DES PROJETS À VENIR DANS LES COMMUNES

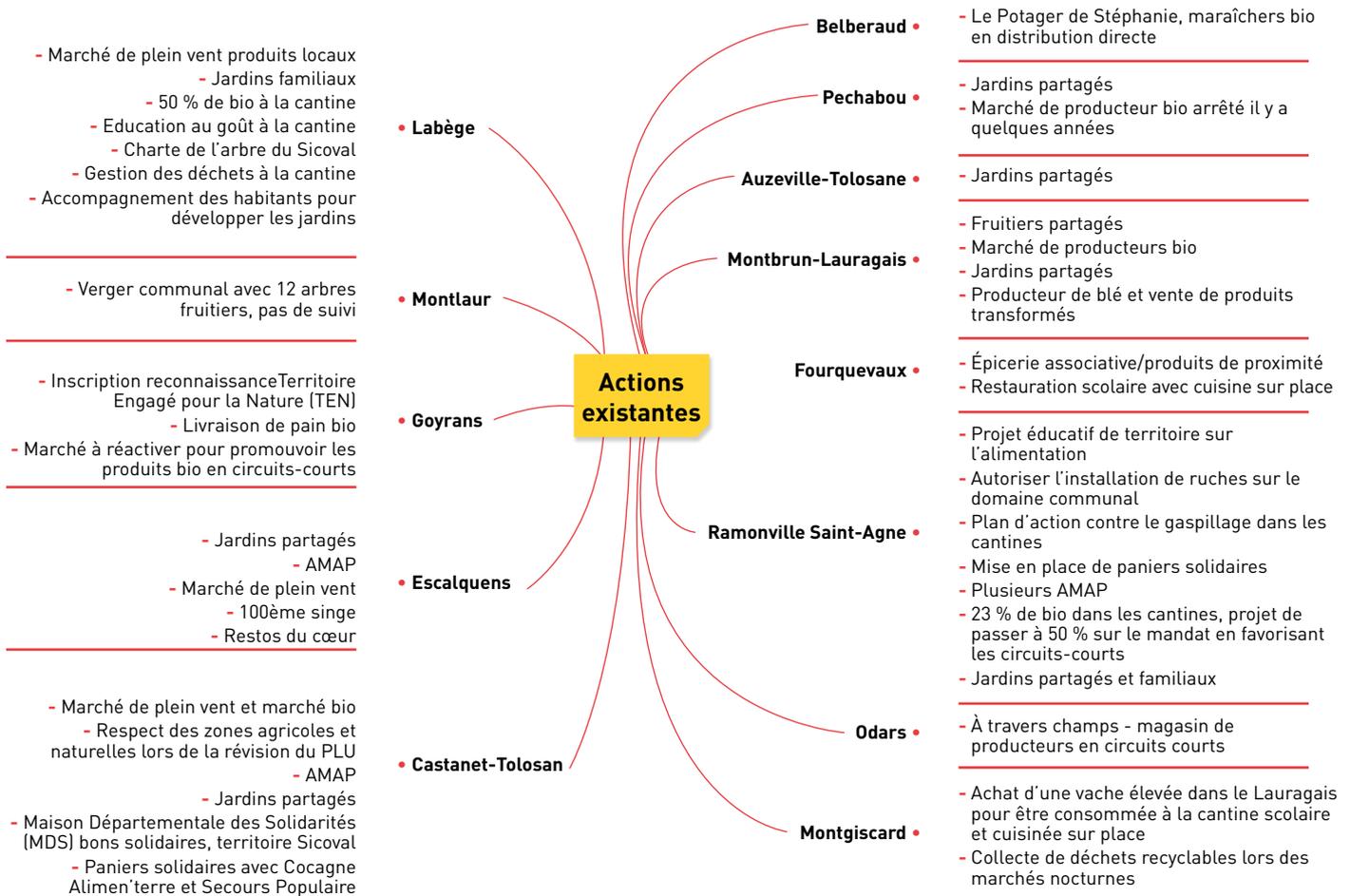
Un lien a été envoyé aux participants pour construire une cartographie des actions existantes et projets à venir sur le territoire du Sicoval. Le temps d'échange a permis aux élus de présenter certains de leurs projets ainsi que les difficultés rencontrées dans leur mise en œuvre.

Des freins ont notamment été partagés sur la sortie du plastique dans la restauration collective, avec les changements techniques et organisationnels que cela induit, ainsi que sur la mobilisation des habitants et la mise à disposition du foncier pour développer des jardins partagés dans les communes les plus rurales.



Résultats bruts issus de l'atelier élus

ACTIONS DÉJÀ MENÉES PAR LES COMMUNES



PROJETS À VENIR OU EN COURS DE RÉFLEXION DANS LES COMMUNES



ATELIER À DESTINATION DES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE > MARS 2021

Le 12 mars 2021, l'atelier des acteurs de la restauration collective a permis d'échanger sur les pratiques et d'identifier collectivement les freins et leviers d'actions pour favoriser une alimentation durable et de proximité dans la restauration collective. La cuisine centrale du Sicoval, la cuisine de Ramonville Saint-Agne, la commune de Montgiscard ainsi que l'Ehpad Villa Lauragais de Baziège ont participé à cet atelier.

Structures	Nombre de repas/jour	Bénéficiaires et spécificités
Cuisine centrale du Sicoval - Pechabou	3 200	Elèves maternels et primaires de 24 communes du Sicoval. Approvisionnement de la cuisine à 22 % en bio.
Cuisine de Montgiscard	300	Elèves maternels et primaires de la commune. Cuisine sur place.
Ehpad Villa Lauragais - Baziège	200	100 résidents de l'Ehpad. Cuisine sur place de 3 repas par jour et du goûter l'après-midi.
Cuisine centrale de Ramonville Saint-Agne	1 300	Elèves maternels et primaires de la commune (5 groupes scolaires). Cuisine sur place. Labellisée Ecocert niveau 1, approvisionnement à 25 % en produits en bio et 40 % sur les labels compatibles avec la loi Egalim, avec l'objectif de passer à 50 %.

TROIS ENJEUX PRINCIPAUX IDENTIFIÉS :

- **L'éducation des enfants à l'alimentation, à la santé et la communication vers les familles :** en fonction des communes, la consommation et les préférences des enfants ne sont pas les mêmes, cela nécessite d'éduquer les enfants à l'alimentation. Par exemple, la législation impose à la restauration collective publique de mettre en place des repas végétariens dans un objectif de sensibilisation, de santé et d'empreinte environnementale de l'alimentation. Pour cela, des actions de sensibilisation sont nécessaires et mises en place par la nutritionniste de la cuisine centrale du Sicoval, afin d'expliquer aux enfants l'utilité de ces repas. Les enjeux d'une Ehpad sont différents d'un restaurant scolaire, il n'est pas question d'éducation comme pour des enfants, mais de plaisir dans l'alimentation pour les personnes âgées. Les repas végétariens, dans ce cadre, ne sont pas identifiés comme des enjeux spécifiques.
- **Le renforcement des liens avec les producteurs locaux :** l'Ehpad de la Villa Lauragais - Baziège s'approvisionne localement pour le pain et les viennoiseries auprès de la boulangerie du village, car la proximité géographique a facilité la création de ce lien. Cependant, pour les autres produits, l'Ehpad utilise la mercerie par facilité et aucune démarche particulière n'a été engagée jusqu'ici pour trouver des produits locaux. Cependant, l'objectif est de se mettre en relation avec des acteurs locaux afin d'échanger sur ce qui peut être mis en place. D'un point de vue budgétaire, l'Ehpad estime qu'elle ne pourra pas s'approvisionner intégralement sur du local, même si cela relève peut-être d'un priori sur les prix potentiels des produits locaux.
- **La réduction du gaspillage alimentaire :** le gaspillage alimentaire est plutôt lié, dans les expériences, à la mauvaise qualité des produits (fruits pas mûrs jetés) et moins à l'étape de préparation des repas, même si la qualité du repas influence également les pertes générées. Il peut également être évité à l'étape de

consommation des repas par l'éducation des enfants au goût et par un travail sur les portions servies. En effet, en fonction des âges et des habitudes alimentaires, les grammages et les apports nutritionnels ne sont pas les mêmes et doivent être adaptés. D'autres facteurs d'explication du gaspillage alimentaire ont été mis en avant :

- La moindre qualité des repas élaborés, ce qui semble d'après les expériences représenter une faible partie du gaspillage.
- L'attitude de certains accompagnants qui n'encouragent pas toujours les enfants dans le bon sens.
- L'environnement (sonore, matériel), qui influence davantage la qualité du temps de prise du repas.

PLUSIEURS FREINS ET CONTRAINTES ÉVOQUÉS :

Les marchés publics et fournisseurs référencés : tous les participants ne sont pas soumis aux règles des marchés publics, seule la cuisine centrale du Sicoval dépend du marché européen, du fait du nombre important de repas servis et de la somme que cela induit. Les marchés publics rendent nécessaire le passage par des appels d'offres pour l'approvisionnement, dans lesquels l'ajout de critères de localité est interdit, pour le respect de la concurrence. Les marges de manœuvres pour favoriser l'achat local sont donc difficiles. L'outil « LOCALIM » développé par l'Etat permet de mieux construire les cahiers des charges pour chaque type de produit, et cela rend les appels d'offre plus difficiles d'accès pour les gros fournisseurs traditionnels.

Pour l'Ehpad, ce n'est pas la notion de marché public qui est de rigueur mais celle de « fournisseur référencé » du fait de l'appartenance à un groupe. Le groupe Korian, à l'échelle nationale, n'est pas dans une démarche d'approvisionnement local et de bio. Il y a cependant une marge de manœuvre importante, même si tous les achats ne pourront certainement pas passer en local.

- **La disponibilité des produits :** en termes d'approvisionnement, le volume nécessaire pour

l'élaboration des repas et les cahiers des charges ne sont pas toujours compatibles avec l'offre locale. Cela peut déséquilibrer le fonctionnement des producteurs locaux, ne pas correspondre aux volumes produits et créer une forme de dépendance. Certains participants mettent également en avant le manque de disponibilité de certains produits, comme les produits carnés par manque d'élevage à proximité. Ces manques existent même à l'échelle régionale pour la quantité demandée, notamment pour les produits disposant de labels de qualité et issus de l'agriculture biologique. Enfin, du fait de la saisonnalité des produits, tout n'est pas disponible toute l'année localement.

- **La logistique** : l'approvisionnement en produits frais soulève des problèmes de stockage et de livraison. Certains producteurs locaux, situés à proximité, ne sont pas nécessairement équipés pour organiser les livraisons dans les délais et respecter les normes (sanitaires, température...). Au niveau de la cuisine, cela nécessite de pouvoir les stocker sur site et c'est une difficulté importante.
- **Les impacts sur les coûts et le temps d'élaboration des repas** : l'approvisionnement en produits locaux, de meilleure qualité et bruts a un impact sur le coût des repas. C'est une forte volonté politique de revenir sur du fait maison à base de produits bruts. Ramonville Saint-Agne a créé une légumerie pour travailler les entrées sur place et a embauché un nouveau salarié. Il y a eu une montée en compétence de quelques agents pour réapprendre à cuisiner certains produits. Cependant, les quantités produites limitent les possibilités de généralisation de cette pratique aux repas chauds, car cela augmente considérablement le temps passé à l'élaboration des plats, même si le travail est beaucoup plus valorisant. Cela a des impacts à la fois sur les ressources humaines nécessaires, le coût global des repas et les maladies professionnelles qui peuvent en découler du fait de tâches répétitives et physiques. Pour l'Ephad, l'ensemble des produits sont élaborés sur place à partir de produits bruts ou surgelés. La coexistence de plusieurs régimes (sans viande pour Ramonville Saint-Agne, sans sel, sans fibres pour l'Ephad) rend parfois difficile de tout faire maison. Pour l'élaboration de repas végétariens, il s'avère que les coûts sont plus faibles que les repas à base de produits carnés (évalué à 20% de moins), mais seulement lorsque les produits bruts sont cuisinés. Ces repas ne sont pas obligatoires dans les structures privées et ne sont pas des enjeux identifiés au sein de l'Ephad.
- **Les démarches de sourcing** : l'offre locale est compliquée à connaître quand il n'y a pas de dispositif pour le sourcing, elle manque de visibilité. Le sourcing nécessite un temps important et il est compliqué pour les gestionnaires/chefs de cuisines, d'aller à la rencontre de chaque producteur.
- **La diminution des emballages** : les déchets sont intimement liés aux pratiques des industriels, qui doivent réduire leurs emballages. Certains fournisseurs

commencent à travailler avec des cagots réutilisables, mais ils partagent rarement les informations sur les cartons recyclables et le nombre d'emballages qu'ils utilisent. Au niveau de la production, la problématique est principalement au niveau des barquettes plastiques, qui sont la principale source de déchets plastiques. L'une des solutions est de préparer les plats en bacs gastro, ce qui génère des changements organisationnels importants (le transport, le réaménagement des cuisines, le poids à ne pas dépasser, la réorganisation des locaux des cantines pour accueillir les plats, les servir, pouvoir les laver grâce à des machines spécifiques et les renvoyer via le livreur). Il existe plusieurs solutions mais aucune ne sont aujourd'hui adéquates (barquettes biosourcées qui ne tiennent pas à la chauffe, barquettes sous vides, le verre qui casse facilement...). Pour l'Ephad, les déchets alimentaires sont uniquement liés aux emballages des produits industriels qui sont livrés, sur place la vaisselle est entièrement réutilisable et lavable.

• **DE NOMBREUX LEVIERS D' ACTIONS IDENTIFIÉS**

- > Anticiper l'achat de produits spécifiques (biologiques, locaux...) auprès des producteurs ou fournisseurs.
- > Créer une légumerie sur le territoire.
- > La mise en place d'un outil de sourcing pour l'approvisionnement local (assuré par l'association Produit sur son 31 en Haute-Garonne).
- > Regrouper les petits producteurs, afin de pouvoir avoir un approvisionnement durable : La structure Saveurs du Quercy (Tarn et Garonne) travaille avec des petits producteurs locaux (maraîchers,...) pour approvisionner une cuisine centrale. Dans la même logique, une SCIC sur Tarbes s'associe avec les jardins de Cocagne et fournit des produits biologiques.
- > Développer un système de récupération des déchets alimentaires qui pourrait alimenter un petit méthaniseur installé sur le territoire du Sicoval.
- > Produire sur site afin de réduire les déchets, de recréer du lien et d'échanger avec les usagers (enfants/résidents) sur la composition des repas. Par exemple, depuis plus de 10 ans, la commune de Mouans-Sarhoux (Alpes-Maritimes) a repensé son modèle d'alimentation en recréant une cuisine sur chaque école. Elle est passée de la « liaison froide », où on produit la veille pour livrer le lendemain, à la liaison chaude qui permet de servir le jour même. Cette solution a permis de créer du lien entre les enfants et les cuisiniers et d'adapter les plats aux quantités réellement mangées.
- > Sensibiliser les agents, les animateurs et les enfants dans les établissements.
- > Travailler sur les temps périscolaires et les goûters, pour créer une continuité pédagogique autour de l'alimentation.
- > Créer des partenariats avec les acteurs locaux pour favoriser les échanges, le lien social (organisation de cueillettes, visites d'exploitation, animations intergénérationnelles dans les écoles sur les temps de repas...).
- > Travailler avec le collectif Nourrir la ville sur l'approvisionnement de la restauration collective.

LES ENTRETIENS À DESTINATION DES PROFESSIONNELS > MARS-AVRIL 2021

Partir à la rencontre des acteurs de la filière agricole et alimentaire pour comprendre la façon dont ils s'insèrent dans le système alimentaire du territoire, pour connaître leur vision des enjeux liés à l'alimentation et l'agriculture ainsi que leurs besoins et attentes, tels étaient les objectifs des entretiens organisés sur la période mars-avril 2021.

Initialement prévues sous forme d'ateliers collectifs, ces rencontres ont finalement été organisées individuellement pour respecter les mesures liées à la crise sanitaire.

Ce sont 21 entretiens semi-directifs de 30 min à 2h qui ont été menés sur le terrain auprès de 9 agriculteurs, 6 artisans-transformateurs et 6 distributeurs du territoire.



I. ENTRETIENS AUPRÈS DES AGRICULTEURS

Le panel d'agriculteurs varie en fonction des types de production, des techniques agricoles ainsi que des principaux circuits de distribution. Le choix des entretiens a été fait de manière à favoriser la diversité des exploitations (nature de l'activité, dimension environnementale, présence d'une activité de transformation, circuit de commercialisation...) et en fonction des retours positifs reçus dans la période d'enquête. Si certains sont combinés avec des grandes cultures, la proportion d'élevages enquêtés semble très importante au regard de la réalité agricole du territoire. Cependant, cela a permis de prendre en compte la diversité au sein même des élevages présents sur le territoire.

Description du profil des 9 exploitations visitées

Activité principale	Déclinaison par exploitation	Circuits de commercialisation
3 entretiens Profil « Grandes cultures »	Conventionnel	Circuit-long avec gestion du tri et du stockage sur la ferme
	Biologique avec transformation	Circuits-courts : marchés, magasin à la ferme, épiceries, magasins spécialisés, ...
	Biologiques combinées avec volailles de chair en label rouge	Coopératives pour les grandes cultures et les volailles de chair
2 entretiens Profil « Maraîchage »	Biologique	AMAP
	Conventionnel mixte avec grandes cultures	Coopérative Arterris pour les grandes cultures Marchés de plein-vent pour les fruits et légumes
4 entretiens Profil « Elevage »	Bovins laitiers mixtes combinés avec grandes cultures	Coopérative Arterris pour les grandes cultures Laiterie dans le Pays-basques
	Chèvres spécialisées lait avec transformation en fromage	Circuits-courts : magasin à la ferme, marchés AMAP, restauration collective
	Volailles de chair et poules pondeuses en agroforesterie combinées avec grandes cultures	Circuits-courts : marchés, épiceries, magasin à la ferme
	Canards gras et volailles de chair avec transformation combinés avec grandes cultures	Circuits-courts : magasin à la ferme, magasins de producteurs



Earl de la Maisou

DES PRATIQUES AGRICOLES VARIÉES SELON LES ENTRETIENS EFFECTUÉS

Les entretiens réalisés révèlent une grande diversité dans les pratiques agricoles mobilisées sur les exploitations : agriculture raisonnée en grande culture, polyculture-élevage, agriculture de conservation, agroforesterie, élevage extensif ou encore agriculture biologique. Les exploitants agricoles évoluent et tentent de s'adapter au contexte économique, environnemental et social. L'orientation technique des exploitations est fortement influencée par la Politique Alimentaire Commune (PAC), qui rémunère certaines pratiques et constitue une part non négligeable des revenus des exploitants. Outils de relance économique alimentaire, les grandes cultures se sont fortement développées en période d'après-guerre, soutenues par l'Etat afin de nourrir la population française. De ce fait, les tailles des exploitations ont dues augmenter au fur et à mesure des années pour permettre d'assurer un prix rémunérateur.

Aujourd'hui, la pression foncière s'intensifie en raison de l'urbanisation croissante qui peut entraîner un phénomène de spéculation sur les terres agricoles, vendues plus chers si elles sont constructibles. Cela complexifie l'accès au foncier, notamment pour les jeunes exploitants, encore trop peu à s'installer ou à reprendre des exploitations existantes. Or la population agricole est vieillissante ce qui est source d'inquiétudes pour certains exploitants. La main d'œuvre est également manquante dans les exploitations agricoles. Certains soulèvent des difficultés à trouver des employés résistants physiquement et polyvalents du fait des conditions de travail, justifiant le recours à de la main d'œuvre étrangère.

Par ailleurs, en raison du changement climatique et de l'augmentation de la sécheresse en Occitanie, le modèle maïs-blé-tournesol sera de plus en plus compliqué à mettre en sur notre territoire, imposant un changement de pratiques agricoles. De plus, le manque d'eau ne permet pas de développer le maraîchage.

Le monde agricole souffre également d'une image stigmatisée notamment due à l'utilisation des produits phytosanitaires. Cette thématique est sujette à controverse au sein même de la profession. En effet, certaines exploitations estiment que l'utilisation des intrants n'apporte pas de rentabilité au vu du coût important qu'ils représentent. Au contraire, leur utilisation semble nécessaire pour certains exploitants agricoles qui expérimentent des pratiques agroécologiques, notamment pour la destruction des couverts végétaux mis en place après une culture afin de limiter l'érosion du sol et de l'enrichir en matière organique. Certaines exploitations évoquent également les pressions d'associations animalistes, qui ne souhaitent plus des grosses structures d'élevage.

Il ressort que la diversité des pratiques agricoles constitue une richesse et qu'il ne faut pas cliver les formes d'agriculture entre elles. De plus, davantage sensibilisés aux problématiques environnementales, les jeunes agriculteurs tendent à faire évoluer leurs pratiques.

Une partie des exploitants agricoles interrogés recourent à des labels afin de mieux valoriser leurs productions et de bénéficier de prix plus rémunérateurs (certification biologique, label rouge ou encore la mention « fermier », qui ne fait pas l'objet d'un label et n'est reconnu réglementairement que pour les volailles, les œufs, les fromages, la viande bovine et porcine sous signes officiels de la qualité et de l'origine. Certains considèrent qu'ils sont parfois compliqués à obtenir pour des petites structures. D'autres émettent des réserves quant à leur pertinence. Ils considèrent que les pratiques agricoles valorisées par des labels ne sont pas nécessairement une solution durable pour nourrir une population croissante et qu'il est par exemple utopique de nourrir tout le monde avec une agriculture biologique en raisons des rendements plus faibles qu'elle induit. D'autres estiment que l'agriculture biologique n'est pas nécessairement bénéfique pour l'environnement, car l'absence de produits phytosanitaires chimiques induit un travail plus profond du sol, ce qui peut contribuer à le dégrader et à favoriser les phénomènes d'érosion. Certains soulignent que les labels ne permettent pas de différencier des pratiques qui vont au-delà des cahiers des charges. Par exemple, un poulet dit « fermier » doit être abattu au minimum à l'âge de 81 jours. Si un exploitant pousse cet âge d'abattage à 120 jours pour avoir un produit fini de meilleure qualité, entraînant des coûts de production plus importants, il ne sera pas davantage valorisé. Des techniques sont ainsi mises en place sans qu'elles soient nécessairement valorisées sur le marché : arrêt des antibiotiques (utilisés massivement dans les élevages industriels selon une exploitante), limitation du travail des sols, mise en place de couverts végétaux ou encore diminution du recours aux produits phytosanitaires. Enfin les pratiques labélisées se déclinent différemment selon les pays, avec des normes pouvant être plus ou moins contraignantes. Certains

exploitants estiment alors qu'ils peuvent induire le consommateur en erreur par une méconnaissance des différences qui existent entre les cahiers des charges.



Plusieurs motivations sont évoquées pour l'évolution des pratiques vers des référentiels plus durables :

- les pressions extérieures (de la Politique Agricole Commune (PAC), des riverains).
- la baisse de la viabilité agronomique des exploitations, entraînant une baisse de revenu, dans un contexte d'aléas climatiques de plus en plus marqués. Certains évoquent un système productif conventionnel à bout de souffle qui arrive à ses limites.
- Les valeurs personnelles, avec une volonté de redonner du sens à son métier ou de laisser un héritage à ses enfants.

Il en ressort que les modèles d'agriculture doivent évoluer. Cependant il est complexe voir risqué pour une exploitation de changer son modèle économique. En effet, cela nécessite des investissements matériels, et une réappropriation des connaissances agronomiques que les exploitants ne maîtrisent pas. Il est donc à prévoir des temps de formation et un dispositif d'accompagnement aux changements de pratiques.

LES ACTIVITÉS DE TRANSFORMATION

Parmi les exploitations enquêtées, 3 exploitations sur 9 pratiquent la transformation de leur production et disposent d'outils sur l'exploitation. C'est un moyen pour eux de mieux valoriser leur production et de la maîtriser jusqu'à la vente, dans un contexte où certains exploitants admettent ne pas pouvoir se rémunérer. Les

principales difficultés évoquées quant au développement d'une activité de transformation sont liées au manque de temps, à la multiplication des démarches administratives très chronophages, qui nécessitent un temps plein chez certains exploitants, à la logistique (par exemple, la transformation de céréales nécessite de pouvoir les stocker et d'être en mesure de les trier), aux investissements initiaux tels que les bâtiments ou les outils de transformation (par exemple, plusieurs exploitants ont soulevé le fait que de nombreux abattoirs du territoire tendent à disparaître, ce qui remet en question toute la filière). Enfin, le besoin en compétences spécifiques conciliables avec le métier d'agriculteur et le volet administratif et sanitaire, n'entre pas dans les compétences initiales des exploitants agricoles.

Pour certains, il paraît difficilement envisageable de développer la transformation de leur production. C'est un métier à part entière qui nécessite également d'assurer les débouchés et de répondre aux exigences des consommateurs. Par ailleurs, les exploitants aux volumes de production plus importants soulèvent le caractère chronophage lié à la nécessité d'assurer des débouchés compétitifs et qu'il est plus simple de confier la vente de sa production brute. C'est le cas d'un exploitant agricole qui exporte sa production céréalière de qualité en Espagne pour alimenter des élevages de porcs industriels, car cela est plus simple, fluide et efficace pour écouler ses stocks. L'un des freins est également l'existence d'une forte concurrence sur les marchés de masse, notamment pour des produits génériques comme les pâtes.

Il ressort globalement qu'il y a des besoins à plusieurs échelles, ce qui nécessite d'articuler des activités et des outils de nature différente. Des activités artisanales pour répondre à une demande de très forte proximité sur des volumes relativement restreints couplées à des activités de nature plus industrielles pour une consommation à plus grande échelle, comme celle de la région.

LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

Les modes de commercialisation sont spécifiques à chaque exploitation, selon les volumes produits, le temps disponible pour la vente, le transport, le prix, etc. À travers les entretiens, nous avons pu identifier trois principales situations :

- Les exploitations qui ne vendent qu'en circuits-courts et de proximité, en mobilisant un ou plusieurs canaux, avec au maximum un intermédiaire : marchés, vente directe, revendeurs, AMAP, etc.
- Les exploitations qui ne vendent qu'en circuits-longs, en gérant directement le stockage, le tri et la distribution ou en passant par le biais des coopératives qui récoltent les productions.
- Les exploitations qui associent plusieurs circuits, en vendant le plus souvent les productions céréalières à la coopérative et les autres productions en circuits-courts.

Les exploitants agricoles qui fonctionnent en circuits-courts tendent à s'orienter vers la vente directe pour garder un lien de proximité avec le consommateur, fondé sur un sentiment d'engagement et de réciprocité, mais également avec d'autres producteurs. C'est également un moyen pour eux de fixer directement les prix et de conserver les marges réalisées. Dans ce cas, ils gèrent eux-mêmes la livraison de leur production aux différents intermédiaires (épiceries, restaurants, magasins spécialisés, etc.) de façon à pouvoir conserver ce lien direct même si c'est une activité chronophage. Ceux qui mobilisent de tels circuits ne considèrent pas la vente en grande surface comme une perspective souhaitable, et ce, pour plusieurs raisons : leur production se diluerait dans l'offre, ils perdraient leur identité propre ainsi que le lien qu'ils ont avec les consommateurs, et les marges prises par la grande distribution sont perçues comme trop importantes. Les intermédiaires, quelles que soient leurs catégories (épicerie, artisans-commerçants, etc.) sont donc parfois évités dans cette même logique, parce que cela implique le plus souvent d'augmenter le prix de vente final pour le consommateur ou de diminuer le prix d'achat de l'intermédiaire, au détriment du revenu de l'exploitant agricole. Enfin, les exploitants qui souhaitent développer ce type de circuits ont mis en avant les difficultés liées aux besoins de réorganiser la distribution et d'investir dans de nouveaux outils logistiques (stockage, emballages,...).

Si les marchés de plein-vent sont la forme prédominante de circuits-courts mobilisée, la plupart des exploitants interrogés considèrent qu'ils ne sont pas suffisamment dynamiques, très chronophages et qu'ils tendent à se multiplier. Certains estiment qu'ils sont sur-sollicités tandis que d'autres révèlent, au contraire, des problématiques d'accès à ces marchés avec parfois des délais d'attentes de plusieurs années pour bénéficier d'une place. Le développement de systèmes de précommandes associés à des points relais dans les communes est identifié comme une piste de solution pour limiter les pertes de temps et assurer l'écoulement de la production tout en conservant le contact avec le client.

En termes de communication et de visibilité, le bouche à oreille est le levier principal mentionné par les producteurs. Certains utilisent également des sites internet et sont présents sur des plateformes (produit sur ton 31, directfermier31, bienvenue à la ferme, drive fermier toulousain...). Globalement, la grande partie des exploitants interrogés cherche à gagner en visibilité et à trouver de nouveaux débouchés, tout en souhaitant rester dans un système artisanal, à taille humaine et à ne pas nécessairement agrandir leur activité en termes de volume afin de privilégier la qualité à la quantité produite.

Pour certaines filières, malgré la volonté de valoriser la production localement, un recours aux exportations est nécessaire par manque de débouchés sur le territoire. Par exemple, même si l'élevage reste peu présent sur le Sicoval, les quelques exploitations du territoire

interrogées soulèvent des problématiques concernant la filière laitière, pour laquelle le manque de débouchés locaux suppose d'envoyer les chevreaux et les veaux mâles à l'engraissement, respectivement en Italie et en Espagne. Ces exploitants rencontrent de plus en plus de difficultés à trouver des intermédiaires en capacité de venir chercher les mâles directement à l'exploitation, ce qui peut engendrer des coûts importants lorsqu'ils doivent les garder plus longtemps. En amont de la production, la problématique de la dépendance aux importations de protéines végétales en provenance du Brésil pour l'alimentation animale a également été soulevée. C'est notamment le cas pour les aliments pour volailles vendus en jardinerie, qui sont importés alors que le territoire aurait la capacité de les produire, selon une exploitante.

Les exploitants qui recourent à des circuits plus longs, tant en termes d'intermédiaires que de distance entre la production et la consommation, le justifient comme étant la voie la plus simple pour commercialiser les volumes produits, qui sont généralement plus conséquents. Ils passent soit par des collecteurs (coopératives telles que Arterris, laiteries) soit ils gèrent en direct le stockage et la distribution de leurs productions, qui ont vocation à être exportées vers la France, l'Espagne, le Maghreb et l'Italie. Contrairement aux producteurs en circuits-courts, ils évoquent à de nombreuses reprises les logiques de concurrence par les prix auxquelles ils sont confrontés. Les exploitants ont soulevé plusieurs problématiques liées à ces systèmes de commercialisation :

- La concurrence internationale favorisant l'utilisation de productions étrangères plus intensives, aux coûts de production plus faibles et dont les normes environnementales et sociales sont moins exigeantes.
- La fluctuation des prix de vente des productions, selon les cours mondiaux ou parce que la collecte des productions pour les transformer est monopolisée par quelques grands groupes agroalimentaires comme c'est le cas pour les oléagineux.
- La fixation des prix par les organismes collecteurs ou distributeurs, pas suffisamment rémunérateurs pour les exploitants agricoles.
- La perte de liens avec les consommateurs lorsque la collecte est gérée par les coopératives.



PRINCIPALES PROBLÉMATIQUES ÉVOQUÉES PAR LES EXPLOITANTS :

1. STRUCTURATION DES FILIÈRES

Contraintes administratives

- Démarches administratives complexes et chronophages.
- Multiplication des normes sanitaires et logistiques.

Expérimentation et évolution des pratiques

- Détention des connaissances agronomiques des cultures par les coopératives.
- Manque de temps, de moyens, de formations et plus généralement d'accompagnement pour évoluer vers des pratiques plus vertueuses.
- Risques trop élevés de compromettre ses revenus en s'initiant à de nouvelles pratiques ne garantissant pas les rendements.

Débouchés

- Manque de débouchés et marchés peu développés pour les mâles de la filière laitière caprine et bovine.
- Dépendance aux importations pour l'alimentation animale.
- Monopolisation de la transformation des oléagineux en France.
- Manque d'outils de transformation sur le territoire (abattoir, semoulerie, légumeries, etc.).
- Manque de compétences, de temps et investissements conséquents pour développer la transformation directement sur les exploitations.
- Difficultés d'accéder à certains marchés de plein-vent.

2. VIABILITÉ ÉCONOMIQUE DES EXPLOITATIONS

Concurrence internationale

- Normes sociales et environnementales moins exigeantes pour certaines productions provenant de l'étranger, générant une forte concurrence sur les prix.
- Production céréalières et avicoles non concurrentielles sur certains marchés.
- Fluctuations importantes des cours des céréales.

Rémunération des productions

- Fixation des prix des productions par des organismes collecteurs.
- Revenus faibles voire inexistantes pour certains producteurs.
- Peu de consommateurs prêts à payer le juste prix des denrées alimentaires.

3. EVOLUTION ET DEVENIR DES EXPLOITATIONS

Structures des exploitations et actifs agricoles

- Tendance à l'agrandissement des exploitations agricoles.
- Vieillesse de la population agricole.
- Manque de reprises et de nouvelles installations.
- Manque de main d'œuvre.
- Importance de la part de la PAC dans les revenus.

Gestion du foncier

- Spéculation sur le foncier agricole.
- Urbanisation croissante avec un phénomène de mitage des espaces agricoles.
- Difficultés d'accès au foncier notamment pour les jeunes agriculteurs non issus du milieu agricole.

Environnement

- Utilisation massive d'antibiotiques dans les élevages standards, donc présents dans les produits carnés en grande partie consommés par les habitants.
- Gaspillage alimentaire à toutes les étapes de la filière.
- Augmentation des phénomènes d'aléas climatiques (sécheresses, gel) entraînant une baisse des rendements.
- Phénomène d'érosion des terres.

4. COHÉSION SOCIALE

Liens avec le monde agricole

- Méconnaissance du public sur le monde agricole.
- Stigmatisation de certaines pratiques agricoles par le grand public et amplification par les réseaux sociaux.
- Déconnexion des politiques des réalités du terrain.

Bien-être des exploitants

- Isolement de certains exploitants agricoles.
- Perte de liens entre les habitants et les agriculteurs.
- Stigmatisation par le grand public.
- Pression des associations environnementales et animalistes.
- Perte du pouvoir de décision sur l'exploitation.



LEVIERS D' ACTIONS IDENTIFIÉS PAR LES EXPLOITANTS

Modèles agricoles et filières locales	<ul style="list-style-type: none"> • Développer des modes de distribution plus rémunérateurs (créer des marques et débouchés spécifiques permettant aux exploitants de fixer leurs prix). • Inciter les communes à favoriser les producteurs locaux sur leurs marchés de plein-vent. • Montrer aux exploitants qu'il y a des débouchés sur le territoire pour les encourager à transformer leurs productions. • Multiplier les petites surfaces en micro ferme intensive. • Repenser le schéma agricole dominant fondé sur des exploitations en monoculture sur de grandes surfaces. • Mutualiser des ressources entre producteurs (main d'œuvre pour vendre les productions sur le marché, outils de transformation, de logistique...). • Utiliser les progrès technologiques pour tendre vers des pratiques plus vertueuses : diminution des produits phytosanitaires et engrais azotés avec une adaptation aux besoins réels.
Sensibilisation des consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> • Faire connaître le monde agricole aux consommateurs. • Eduquer les consommateurs à cuisiner et à s'alimenter sainement. • Eduquer les consommateurs à moins gaspiller. • Recréer du dialogue entre riverains et agriculteurs.
Renouvellement des générations et installations	<ul style="list-style-type: none"> • Inventorier les futurs départs à la retraite des exploitants afin de pouvoir les anticiper. • Préempter, prévoir d'installer, identifier les besoins en installation et les pérenniser.
Formation et accompagnement à la transition	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place des formations et favoriser une réappropriation des connaissances agronomiques par les agriculteurs. • Accompagner et financer les transitions agricoles. • Valoriser financièrement les pratiques vertueuses pour l'environnement (existe déjà au sein de certaines coopératives). • Mettre en place des dispositifs financiers (subventions, bons d'achat...) pour permettre aux consommateurs d'acheter des produits locaux à des prix concurrentiels.

II. ENTRETIENS AUPRÈS DES ARTISANS ET TRANSFORMATEURS

6 entretiens ont été réalisés auprès d'artisans-commerçants, de petites entreprises agroalimentaires (brasserie, pâtisserie, biscuiterie, boulangerie, boucherie) et d'un hôtel-restaurant.

Les questions ont principalement porté sur le fonctionnement de la structure, les logiques d'approvisionnement, la part des produits locaux et de qualité, ainsi que sur les déchets et le gaspillage alimentaire, afin d'identifier les freins rencontrés par les acteurs et les leviers d'action pour favoriser une alimentation durable et de proximité.

MODÈLES ÉCONOMIQUES ET PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

Parmi les structures interrogées, les modèles économiques reposent principalement sur la recherche d'une offre de qualité avec des savoir-faire artisanaux. La plupart des entreprises agroalimentaires et artisans-commerçants ne cherchent pas spécifiquement un élargissement de leur clientèle, majoritairement de proximité, tandis que d'autres souhaitent au contraire développer leurs débouchés sans avoir les capacités techniques et humaines d'augmenter le volume produit tout en restant dans une logique principalement artisanale. L'automatisation d'une partie du processus de transformation est identifiée comme un levier d'action, mais nécessite des investissements importants pour l'achat de nouveaux outils. L'offre de restauration de la chaîne hôtelière interrogée vise à répondre à une clientèle plus élargie.

APPROVISIONNEMENT

Trois modes de fonctionnement ont été identifiés :

- Lorsque l'entreprise dépend d'une chaîne, elle fonctionne en grande partie avec des fournisseurs référencés à l'échelle nationale, spécialisés sur certaines activités (boulangerie, fruits et légumes, viande...) et en capacité de fournir des volumes importants.
- Certains artisans et transformateurs combinent des circuits-long, en passant par des grossistes et fournisseurs spécialisés, et des circuits-court et/ou de proximité, selon les opportunités, la disponibilité des produits et leurs connaissances personnelles : le houblon en Catalogne, la farine au moulin de Villefranche-Lauragais, les veaux auprès d'une connaissance proche, etc.
- Enfin, d'autres passent uniquement par des producteurs en direct, à une échelle locale qui peut s'étendre aux départements limitrophes.

Les logiques d'approvisionnement dépendent également de la nature des activités. Par exemple, pour les activités de boulangeries et de biscuiteries, les entreprises recourent souvent à des grossistes spécialisés qui fonctionnent à l'échelle nationale et proposent des produits génériques

pouvant provenir de l'étranger. Certains produits, tels que la noix de coco, le chocolat, les fruits exotiques, ne peuvent pas être produits localement du fait des conditions climatiques qui rendent impossible leur production sur le territoire. Les produits de boucherie sont achetés quant à eux auprès de fournisseurs spécialisés ou de producteurs et d'abattoirs situés à proximité : Abattoir de St Gaudens pour les bovins, abattoir dans le Tarn pour le porc, regroupement de producteurs. Un des artisans interrogés souligne que l'exigence des consommateurs l'oblige souvent à racheter des morceaux spécifiques à l'étranger, en complément des bêtes qu'il achète entières. Cette pratique de rachat est commune entre pays, lorsque certaines pièces de viande font l'objet d'une forte demande au détriment d'autres.

Au cours des entretiens, plusieurs critères dans le choix de matières premières ont été évoqués :

- La praticité, notamment du point de vue de la logistique.
- La qualité des produits.
- Les habitudes de travail avec certains produits.
- Le rapport qualité/prix.

La priorisation de ces critères diffère selon les structures et les modèles économiques. Certains choisissent de passer par des grossistes pour limiter la quantité de fournisseurs tout en pouvant bénéficier d'un certain volume de commandes, d'une logistique efficace (livraisons plusieurs fois par semaine) et d'une gamme variée. Par exemple, la restauration au sein d'un hôtel nécessite d'avoir des quantités de produits considérables au regard de la clientèle et une certaine diversité qui est directement gérée par les grossistes.

PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ : PRATIQUES ET PERSPECTIVES

En termes d'offre, certains privilégient majoritairement les produits locaux, tandis que d'autres les utilisent de façon marginale. Le local est principalement associé aux départements limitrophes, mais parfois à l'échelle de la France. Dans la plupart des cas, la perception du local ne relève pas des frontières administratives mais dépend davantage de la distance géographique. Les produits concernés varient selon les activités, le plus souvent il s'agit du miel, de la farine, de quelques fruits, des œufs ou de la viande. Globalement, les acteurs interrogés sont prêts à s'approvisionner davantage en produits locaux, à condition que ces derniers correspondent aux critères de qualités qu'ils recherchent.

Ils identifient des manques pour certains produits, à la fois dans leur nature, tels que les produits laitiers et

des productions spécifiques (houblon, fruits exotiques, chocolat...), et en termes de volume disponible. Au-delà de la disponibilité des produits, les principaux freins évoqués dans l'approvisionnement en produits locaux relève de l'identification et du démarchage des producteurs locaux. Certains soulignent que la recherche active des producteurs est chronophage et qu'elle nécessite d'être en réseau avec des groupes d'acteurs spécifiques. D'autres considèrent qu'il appartient aux producteurs de les contacter et précisent n'avoir jamais été approchés. Ils soulignent également des enjeux autour de la logistique, qui doit être adaptée à leurs besoins et nécessite que les producteurs soient suffisamment organisés pour pouvoir livrer de façon efficace et régulière. En effet, lorsque les entreprises ont besoin d'une grande gamme diversifiée de produits, il est difficilement envisageable pour eux de démultiplier les fournisseurs mais plus pratique d'avoir une plateforme logistique ou un groupement de producteurs.

Certaines structures ne s'approvisionnent qu'en produits biologiques ou du moins les privilégient autant que possible. Pour d'autres produits, ce sont des labels différents qui sont privilégiés, comme le label rouge pour la viande par exemple, dont la qualité dépend de races spécifiques. Cependant, les produits issus de l'agriculture biologique restent assez peu utilisés, seul 2 transformateurs sur 6 en utilisent. Selon un artisan, il est difficile de rivaliser sur les prix du bio avec d'autres magasins spécialisés comme Biocoop, qui vont pouvoir négocier plus facilement les prix au regard du volume qu'ils commandent. D'autres expliquent qu'ils ne sont pas convaincus du label bio, qu'ils ne souhaitent pas nécessairement le développer car il ne signifie pas grand-chose ou qu'il ne répond pas à une demande particulière de leur clientèle.

D'autres labels permettent de distinguer la qualité nutritionnelle d'un produit, tel que le label « Bleu Blanc Cœur » pour les produits animaux, qui permet d'améliorer la teneur en oméga 3 pour l'alimentation animale, ce qui permet d'obtenir des produits de meilleure qualité nutritionnelle. Cependant, il est encore peu connu et utilisé. L'un des artisans l'explique notamment par un manque de connaissance et de formation.



Le fournil de Baziège

DISTRIBUTION ET CLIENTÈLE

En termes de distribution, une grande partie des artisans-commerçants ne vendent qu'à la boutique en direct pour une clientèle de proximité. Certains fonctionnent uniquement par livraison et répondent à des commandes spécifiques, tandis que d'autres développent des dépôts en parallèles au sein de structures à proximité (cliniques, maisons de retraite...). Les entreprises agroalimentaires quant à elles proposent leurs produits dans une zone qui reste proche, allant d'un rayon restreint de 30 km à un bassin élargi au Sud-Ouest de la France, en passant parfois par des grossistes. Les acteurs rencontrés ne souhaitent pas nécessairement vendre à la grande distribution en raison du mode de consommation auquel elle est associée, alors que d'autres entreprises agroalimentaires sur le territoire y recourent en tant que canal principal de distribution.

DÉCHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les entreprises ne constatent pas de pertes et de gaspillages alimentaires importants, et ce, pour plusieurs raisons :

- Le caractère non périssable des denrées sur le moyen terme (bière, biscuits, chocolat...).
- La transformation (congélation, plats préparés, etc.) ou le don des restes/résidus à des structures ou aux salariés.
- La réalisation d'une offre sur commande, adaptée à la demande.

Pour les limiter, certaines initiatives sont mises en place, telles que la consigne ou le recours au « Too good to go », qui permet via une application numérique de proposer des produits aux consommateurs à prix réduits. La mise en place de la consigne implique une réorganisation logistique importante (stockage des bouteilles utilisées en magasin, récolte par l'association, lavage et redistribution) ainsi que la participation des magasins partenaires. Aujourd'hui, elle commence seulement à être mise en place par une association toulousaine.

Concernant les biodéchets, certains évoquent des difficultés liées à la mise en place d'un tri spécifique aux aliments, à la fois pour des raisons de stockage, de normes sanitaires et du service de récolte intercommunal, qui selon eux n'est pas assez régulier pour être adapté aux déchets alimentaires.

LA COLLECTE DES BIO-DÉCHETS :

Les bio déchets représentent encore 27 % du contenu de la poubelle grise dont 17 % (26 kg /habitant/an) sont compostables (source Etude caractérisation OM -Sicoval 2017).

La présence de nombreux professionnels de la restauration sur le territoire oriente la collectivité vers la recherche de nouveaux dispositifs tels que la collecte séparée des biodéchets (tout déchet non dangereux biodégradable issu de parc ou de jardin, ainsi que tout déchet alimentaire, restes de cuisine ou gaspillage alimentaire). Depuis le 1er septembre 2019, le Sicoval propose aux producteurs de biodéchets professionnels un service de collecte spécifique.

En 2020, 50 tonnes de biodéchets ont été collectés auprès de 21 professionnels de la restauration, des commerces de bouche et de la restauration collective (cantines scolaire des écoles de Montgiscard et Labège, Lycée La Cadène à Labège, un restaurant universitaire et la cuisine centrale du Sicoval). Un excellent résultat (8,6 tonnes collectées en 2019) même si les périodes de confinement liées à la crise sanitaire ont entraîné une forte baisse des tonnages et un retard dans la mise en place de nouveaux partenariats avec des professionnels (cuisine centrale Ramonville, BioCoop Labège...).

Biograneta



PRINCIPALES PROBLÉMATIQUES ÉVOQUÉES PAR LES ARTISANS ET TRANSFORMATEURS :

1. APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ

- La disponibilité des produits, en quantité, diversité et qualité.
- L'identification et le démarchage des producteurs.
- L'efficacité logistique.
- Le prix de certains produits locaux.
- La démultiplication des fournisseurs pour l'approvisionnement en produits variés (viande, légumes...).
- Manque de connaissances et de formations sur certains labels, tels que « Bleu blanc cœur ».

2. APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Concurrence entre artisans et magasins spécialisés sur les prix du bio.
- Absence de demande spécifique en produits issus de l'agriculture biologique.
- Réorganisation nécessaire des ateliers de transformation.

3. DÉCHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Logistique de tri complexe sur le plan organisationnel et sanitaire.
- Service de récolte des biodéchets de la collectivité peu adapté et pas assez régulier.

LEVIERS D'ACTION IDENTIFIÉS PAR LES ARTISANS ET TRANSFORMATEURS



Disponibilité des produits

- Développer de nouvelles cultures telles que le houblon, culture très rentable une fois lancée : besoin de seulement quelques centaines d'hectares pour approvisionner toute l'Occitanie.
- Développer les élevages pour augmenter l'offre en produits carnés (viande, œufs, crème, beurre...).
- Faire évoluer le modèle agricole : réduire les parcelles, replanter des haies, favoriser l'agroécologie.
- Accompagner les conversions des exploitations en bio.

Mise en relation

- Recenser les producteurs, artisans, distributeurs et élaborer un listing pour favoriser la mise en relation.
- Développer les liens entre la restauration collective et la production locale.
- Développer des nouvelles opportunités de débouchés (cuisines scolaires, maisons de retraite) pour les artisans/transformateurs.
- Faire connaître les artisans locaux lors d'évènements.

Éducation et sensibilisation

- Sensibiliser les habitants pour inciter à consommer moins de viande mais de meilleure qualité et locale.
- Éduquer les habitants pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

III. ENTRETIENS AUPRÈS DES DISTRIBUTEURS

6 entretiens ont été réalisés auprès de distributeurs, dont les activités varient par leurs tailles (surface, offre), leurs modes de fonctionnement et leurs stratégies de développement. Le panel se répartit entre deux grandes surfaces, deux magasins spécialisés en produits biologiques et deux épiceries. L'objectif était d'identifier les freins et leviers d'action pour favoriser un approvisionnement en produits locaux et de qualité.

MODÈLES ÉCONOMIQUES ET PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

Les distributeurs interrogés s'inscrivent dans des modèles économiques différents. Les épiceries, de petite taille, organisent leur modèle autour d'une logique de proximité en favorisant une offre en produits écologiques, artisanaux et locaux. Elles se sont développées pour répondre à un besoin identifié autour de l'accès à des produits alimentaires face à la dévitalisation constatée des centres-bourgs. La clientèle n'est pas nécessairement issue des communes dans lesquelles elles sont installées, mais reste de très forte proximité. Les relations avec les clients sont généralement fortes, avec une fréquentation régulière et engagée. La volonté de ces épiceries est d'élargir leur clientèle et de toucher des personnes considérées comme étant encore sceptiques à ce type de commerce.

La grande distribution touche un bassin de consommation plus large. Leur modèle s'appuie moins sur la proximité et davantage sur la construction d'une offre de produits large, standardisée et à bas prix. Ils s'agrandissent régulièrement pour répondre à une demande croissante, au regard de l'urbanisation progressive du territoire. Ils développent des stratégies pour tendre vers le mieux manger, en s'orientant progressivement vers les produits locaux et de qualité. Ainsi, si la majeure partie de leur offre est fondée sur des produits industriels, ces derniers côtoient également, de façon encore marginale, des produits artisanaux, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

Enfin, les magasins spécialisés en produits biologiques cherchent à favoriser les producteurs locaux, les entreprises artisanales, les produits biologiques et à faible empreinte environnementale. Les clients sont considérés comme étant prêts à payer un certain prix pour des produits de meilleure qualité. Les magasins interrogés dissocient leur clientèle entre les historiques qui ont accompagné le développement de « la bio », les habitants à proximité et les nouveaux clients qui se tournent peu à peu vers ce type d'alimentation.

LOGIQUES D'APPROVISIONNEMENT

En termes d'approvisionnement, deux modes de fonctionnement ont été identifiés à travers les entretiens :

- **L'approvisionnement par centrale d'achat** concerne les enseignes de la grande distribution ainsi que les magasins spécialisés. Des structures spécifiques de type centrales d'achat / plateformes logistiques, le plus souvent organisées par petite région, s'occupent du

référencement des fournisseurs, de la centralisation des produits puis de leur livraison auprès des différents magasins jusqu'à trois fois par semaine. Les magasins sont donc soumis aux critères d'achats de ces structures pour une majeure partie de leur approvisionnement. Le plus souvent, ils ont également la possibilité de s'approvisionner auprès des producteurs locaux, soit en les référençant auprès de leur centrale d'achat, soit en travaillant directement avec eux.

- **L'approvisionnement en direct auprès de fournisseurs** concerne davantage les épiceries. Il peut s'agir de producteurs, de grossistes (Marché d'Intérêt National (MIN) de Toulouse, Métro) ou encore de groupements de producteurs. Pour ces structures, la logistique est un enjeu plus important. Ils se font généralement livrer mais la multiplicité des fournisseurs génère souvent plus de déplacements.

Les critères d'approvisionnement et les relations avec les fournisseurs varient également en fonction de la structure. La grande distribution fonctionne uniquement sur des contrats à moyen terme (de 1 à 3 ans en fonction du magasin), tandis que les magasins spécialisés ou épiceries ne formalisent par nécessairement leurs partenariats.

Pour certains, c'est la dimension locale et écologique qui est priorisée (agriculture biologique, produits de saison, le plus possible à proximité...) tandis que d'autres conditionnent davantage l'approvisionnement au rapport qualité/prix, aux règles précises auxquelles ils sont soumis (en termes de production, de conditionnement, de livraison...) ou encore au volume. Dans la grande distribution, c'est la diversité de l'offre qui prime pour répondre à la demande de tous les consommateurs, à la fois en produits de qualité et en produits à moindre coût. Toutes les enseignes interrogées s'accordent sur le fait que la demande du consommateur reste le critère principal d'approvisionnement : si un produit ne plaît pas, malgré sa qualité et sa proximité, il ne sera plus proposé à la vente. Certains s'approvisionnent par exemple en produits hors saison, alors qu'initialement ils ne le faisaient pas, uniquement pour répondre à la demande de certains clients.

PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ : PRATIQUES ET PERSPECTIVES

Certains distributeurs fonctionnent depuis toujours avec des producteurs locaux, dans un rayon plus ou moins large pouvant aller jusqu'à 150 km. Ces produits, très variés (bière, farine, fruits et légumes, œufs, viande,

fromage, conserves, biscuits...), peuvent représenter de 20 à 70% du chiffre d'affaire réalisé selon les structures. La grande distribution commence à développer un approvisionnement ultra local mais ne dispose que de quelques producteurs référencés. Pour ces acteurs, l'enjeu réside en premier lieu dans la construction d'une offre d'origine française, car à l'heure actuelle une grande partie des produits proposés provient de l'étranger. Même s'ils soulignent qu'il est important de privilégier les agriculteurs français, ils considèrent que certains produits ne pourront pas se trouver en quantité suffisante localement et devront malgré tout être importés.

Selon les distributeurs, certains produits notamment les produits d'épicerie, les fruits et légumes bio, la viande ou encore les produits laitiers (crème, beurre), manquent sur le territoire, identifié comme étant très spécialisé dans les activités céréalières. Des problématiques autour de la logistique ont été évoquées. Certains soulignent que le processus de commande avec les producteurs locaux n'est pas fluide : ces derniers ne peuvent pas se déplacer tout le temps, les livraisons ne sont pas régulières et certains magasins ne peuvent pas stocker. La logistique se retrouve dès lors fractionnée entre les différents fournisseurs. Des difficultés ont été soulevées sur la

fiabilité et la capacité d'engagement des producteurs, à la fois dans la qualité de la production et la régularité. Enfin, une grande partie des distributeurs considère qu'il est difficile d'identifier les producteurs. Pour les enseignes de la grande distribution spécifiquement, il est nécessaire de trouver des producteurs capables de répondre à leurs demandes (en termes de volume, de normes sanitaires, marketing et autres règles) et ayant la volonté de s'orienter sur ce circuit de distribution qui est parfois explicitement évité. À l'image des transformateurs, certains distributeurs estiment que ce ne sont pas à eux d'aller démarcher les producteurs mais qu'il appartient aux producteurs de les solliciter. Enfin, certains considèrent que les produits locaux sont généralement plus chers et qu'il ne faut pas être déconnecté de la réalité du marché et avoir des écarts importants entre les produits, tandis que d'autres ne sélectionnent pas nécessairement les produits sur la base de leurs prix et les achètent quel que soit le prix proposé par le producteur en y ajoutant ensuite leur marge.

Dans tous les cas, les produits locaux font souvent l'objet d'une valorisation dans les magasins, à travers des étiquettes plus ou moins détaillées (origine, nombre de kilomètre, fiche producteur...) afin de reconstituer le



lien entre le consommateur et les producteurs et de les différencier en magasin. Un acteur de la grande distribution a récemment mis en place un « francoscore » pour indiquer le % de matières premières françaises dans un produit élaboré, afin de garantir une meilleure traçabilité aux consommateurs. Globalement, tous les acteurs rencontrés se disent prêts à augmenter la part des produits locaux et de « sourcer » au plus près de leurs magasins.

Des magasins spécialisés dans l'offre de produits issus de l'agriculture biologique ont également été rencontrés (épiceries, magasins biocoop). Leurs stratégies répondent le plus souvent à des convictions personnelles autour de « la bio » et son impact positif sur l'environnement. Parmi eux, certains s'approvisionnent intégralement en produits issus de l'agriculture biologique, tandis que d'autres intègrent également à leur offre des produits conventionnels afin de pouvoir répondre à la demande d'une diversité de consommateurs et à tous les budgets. Certains considèrent que les autres labels, à l'image du label « Haute Valeur Environnementale (HVE), n'ont pas de sens et sont assez flous. Leur multiplication est évoquée comme une problématique, qui ne fait qu'ajouter des informations supplémentaires et induire le consommateur en erreur.

Les grandes surfaces évoquent également le souhait de développer l'agriculture biologique et accompagnent parfois directement les producteurs avec qui elles travaillent dans leurs conversions. Cependant, ces distributeurs soulignent que dans l'acte de consommation, le mouvement du local tend à se substituer progressivement à la mode du bio qui a émergé il y a quelques années déjà. En effet, la majeure partie de l'offre en produits biologiques dans la grande distribution provient de pays étrangers, au sein desquels les cahiers des charges ne sont pas identiques.

Ils estiment que l'agriculture biologique française, à l'heure actuelle, n'est pas suffisante pour répondre à la demande des consommateurs.

Pour certains distributeurs, les produits biologiques ne doivent pas être une finalité en soi, mais il est nécessaire d'aller au-delà pour respecter la saisonnalité des produits plutôt qu'un label et de favoriser la proximité entre le champ et l'assiette. À ce titre, le frein principal évoqué réside dans la nature de la demande alimentaire, encore en grande partie portée sur des produits hors saison. Or, il n'est pas envisageable pour certains distributeurs de ne pas répondre à cette demande, au risque que les clients partent dans un autre magasin.

DÉCHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Globalement, les distributeurs rencontrent de nombreuses pertes et gaspillages alimentaires, notamment sur les produits frais et les produits issus de l'agriculture biologique. Ils mettent en place des dispositifs pour tenter de les limiter, et ce, quel que soit le type de distributeur : dons à des associations (Disco soupe, Secours Populaire), promotions sur les dates courtes, cartons anti-gaspi, amélioration de l'adéquation entre l'offre et la consommation réelle, recours à des applications (Too good to go, Phénix...), etc.

Malgré ces initiatives, le gaspillage persiste. Certains comportements de consommateurs peuvent amplifier les pertes, comme le fait de privilégier systématiquement les produits aux dates les plus longues pourtant moins mises en avant en magasin. Le fait de privilégier des produits calibrés génère également de nombreuses pertes en aval lors de l'approvisionnement. Cependant, à prix équivalents, les distributeurs constatent que s'ils proposent des produits non standardisés, les clients ne les achèteront pas.



PRINCIPALES PROBLÉMATIQUES ÉVOQUÉES PAR LES DISTRIBUTEURS :

1. APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX

- Efficacité logistique.
- Volume d'approvisionnement.
- Disponibilité de certaines productions.
- Identification des producteurs locaux et mise en relation.
- Prix de certains produits locaux.
- La fiabilité, la capacité d'engagement des producteurs locaux, dans la quantité produite, la qualité et la régularité.
- Demande des consommateurs encore trop tournée sur des produits non locaux et hors saison.

2. DÉCHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des pratiques d'achat des consommateurs qui amplifient les pertes : choix des produits calibrés et des produits aux dates les plus longues.
- Une législation qui empêche de vendre des produits encore consommables.

LEVIERS D'ACTION IDENTIFIÉS PAR LES DISTRIBUTEURS



Disponibilité des produits	<ul style="list-style-type: none"> • Accompagner les producteurs dans leurs conversions en agriculture biologique. • Développer la transformation des productions céréalières en farine, pâtes suffisantes en termes de volume. • Développer des productions agricoles manquantes : fruits et légumes bio, viandes, produits laitiers.
Mise en relation	<ul style="list-style-type: none"> • Simplifier l'interaction entre les acteurs de la distribution et les producteurs, dont le métier n'est pas nécessairement d'être commerçant (organisation de salons, mise en place d'un catalogue fournisseurs/distributeurs). • Accompagner les producteurs dans la commercialisation. • Avoir un service logistique commun entre producteurs, avec une plateforme permettant de disposer d'un espace de stockage, d'un service de livraison mutualisé et d'un système de commande pour les distributeurs.
Éducation et sensibilisation	<ul style="list-style-type: none"> • Éduquer et sensibiliser les consommateurs pour faire évoluer leurs pratiques alimentaires (acheter des produits de saison, locaux, moins transformés). • Sensibiliser au gaspillage alimentaire.



Partie 3

L'état des lieux de l'agriculture et de l'alimentation



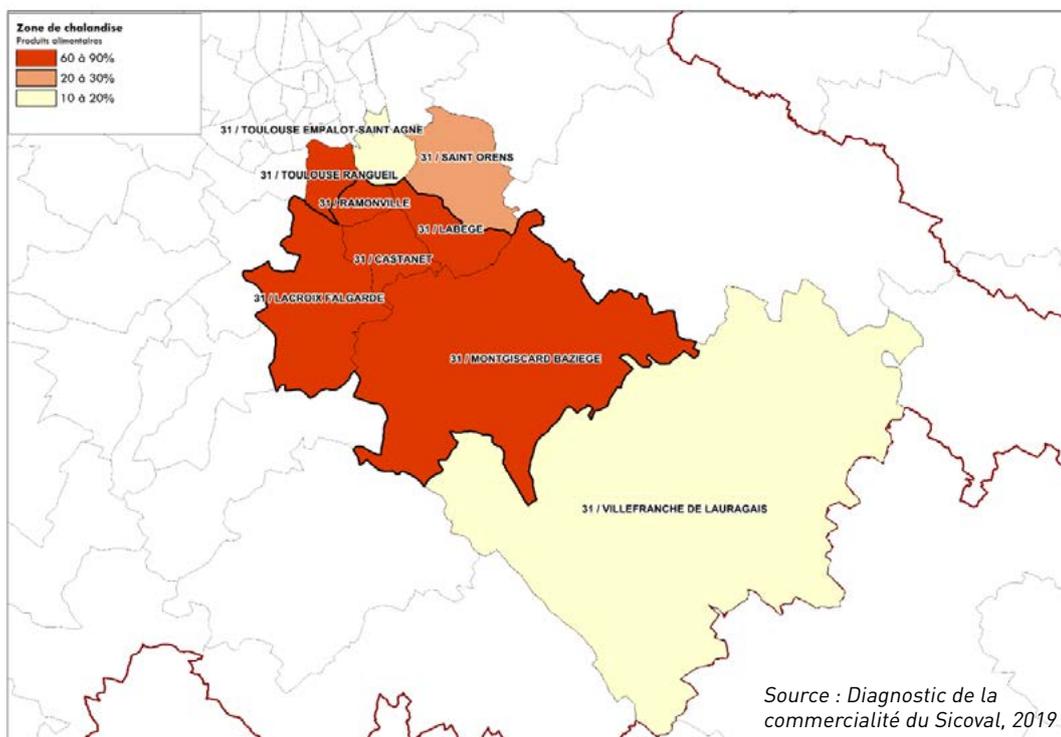
Éléments de connaissances

LES DÉPENSES DES MÉNAGES DÉDIÉES À L'ALIMENTATION

Historiquement, l'alimentation est l'un des principaux postes de dépense des ménages. Pour autant, la part des dépenses consacrées à l'alimentation tend à se réduire depuis plusieurs années. En France, elle représentait 20 % des dépenses de consommation en 2014 contre 35 % en 1960. La composition des paniers alimentaires a également évolué, avec une substitution progressive des produits bruts (viande, fruits, légumes, pains et céréales) par des produits transformés et des plats préparés (INSEE, 2015).

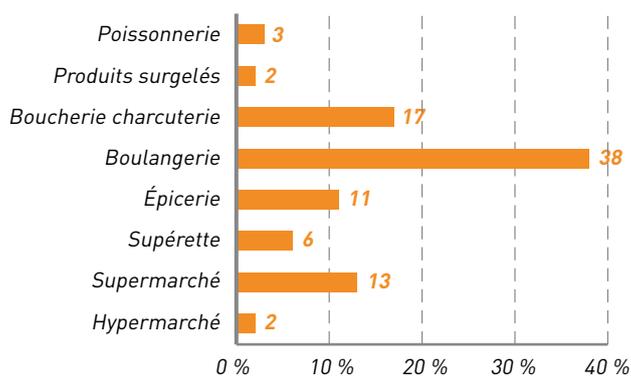
À l'échelle du Sicoval, les 30 698 ménages qui composent le territoire représentent un marché théorique alimentaire de 239 millions d'euros. En 2019, le budget annuel moyen des ménages dédié à l'alimentation a été évalué à 6 904 €, soit 50,2 % du budget annuel total dédié aux consommations courantes. Ces dépenses alimentaires constituent 59 % du chiffre d'affaire du territoire, en augmentation de 6 % depuis 2014. Le fort potentiel de consommation du territoire s'explique en partie par son positionnement dans l'aire urbaine, ainsi que par les catégories socio-professionnelles prédominantes (cadres et professions intellectuelles supérieures, professions intermédiaires).

Ces dépenses de consommation, portées par les résidents du territoire, sont fléchées à 84 % sur le Sicoval. Les commerces du territoire captent en moyenne 54 % des dépenses alimentaires provenant des 165 000 habitants qui composent la zone de chalandise (CCI Haute- Garonne, 2019). Ainsi, le taux d'évasion commerciale en matière d'alimentation, soit l'ensemble des flux de consommation qui sortent du territoire, est relativement faible.



LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION ET L'OFFRE COMMERCIALE

Les commerces alimentaires sur le territoire du Sicoval



En Haute-Garonne, les circuits de distribution sont représentés à 74 % par les grandes surfaces, tandis que les magasins spécialisés ne représentent que 3 % des ventes de denrées alimentaires, les marchés et circuit-courts 7 %, et les commerces de moins de 300 m² 18 %.

Par ailleurs, l'artisanat dans le secteur alimentaire représente, en 2020, 4 480 établissements et 8 993 salariés en Haute-Garonne (Chiffres Clés Haute-Garonne, CCI Toulouse, 2020).

Toujours au sein du département, les dépenses des ménages en produits frais sur les marchés, les halles et les circuits-courts en 2020 représentent 266 millions d'euros et concernent principalement les fruits et légumes frais

(32 %), les poissons et crustacés (14 %) et les produits carnés et plats cuisinés (10 %).

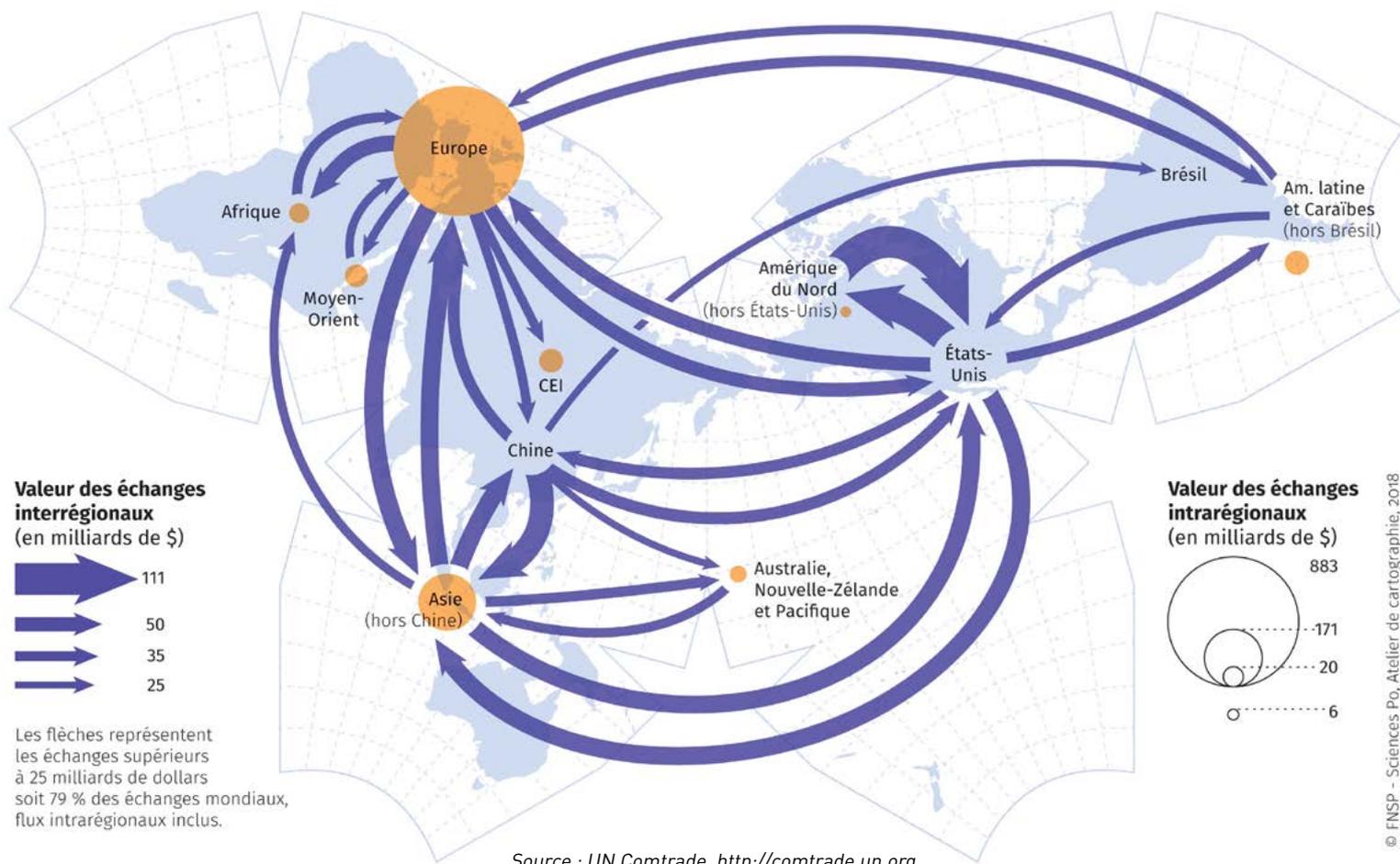
Cette tendance se confirme sur le territoire du Sicoval. En effet, en 2014, les grandes surfaces représentaient 82 % des formes de vente pour les denrées alimentaires, contre 11 % pour les commerces de moins de 300m². Les grandes surfaces représentent, sur le territoire, 111 000m² dont 41 000 m² dédiés à l'alimentaire. Le territoire compte en moyenne 1 445 m² de grands commerces pour 1000 habitants, contre 998 m² en moyenne en France. Au vue de la taille de l'agglomération, l'équipement en grande et moyenne surface peut donc être considéré comme surdimensionné.

Sur le territoire 1 700 activités commerciales, artisanales et services de proximité ont pu être recensées, dont 7 % pour le secteur alimentaire. En termes de répartition spatiale, ces activités se concentrent en grande partie au Nord du territoire et se caractérisent par une sous-densité liée à la présence des pôles commerciaux, avec en moyenne 4,8 commerces pour 1000 habitants, contre en moyenne 6,4 commerces à l'échelle départementale et 6 à l'échelle nationale.

UNE ÉCONOMIE ALIMENTAIRE AUJOURD'HUI MONDIALISÉE

Les dépenses de consommation et les principaux circuits de distribution portent en majorité sur des produits importés, avec des filières alimentaires aujourd'hui structurées à l'échelle mondiale qui génèrent une certaine forme de dépendance à l'égard des autres pays. Les fruits et légumes, ainsi que les poissons et crustacés, sont les produits les plus importés, qu'ils soient frais, congelés ou transformés. Ces importations ont principalement vocation à approvisionner l'industrie agroalimentaire, la grande distribution et la restauration collective.

À titre d'exemple, l'ensemble des composants d'un yaourt au fruit parcourt plus de 9 000 km d'après le CERDD. Selon un rapport d'information du Sénat de 2019, depuis 2000, les importations ont augmenté de 87 % et ont pratiquement doublé. Actuellement, près d'un fruit et légume consommé sur deux est importé ainsi que 34 % des volailles et 25% de la viande de porc, qui proviennent d'autres pays ne respectant pas les mêmes normes environnementales, sociales et de bien-être animal. Le soja est également un exemple typique : l'Union européenne a importé 26 millions de tonnes de soja en 2018. 3,3 millions de tonnes sont importées par la France dont 2,4 millions de tonnes sous la forme de tourteau de soja pour l'alimentation animale, principalement du Brésil (60 %) et des États-Unis.

Exportations des produits agricoles et alimentaires, 2016**LES CIRCUITS-COURTS DE PROXIMITÉ**

Pour autant, les pratiques alimentaires tendent à évoluer avec des consommateurs à la recherche de plus de durabilité (origine, qualité des produits, mode de production, bien-être animal...), accompagnées par l'essor des circuits de proximité depuis plusieurs années. En effet, le diagnostic agricole réalisé en 2010 confirmait cette tendance puisque 20 % des producteurs du Sicoval déclaraient vendre une partie de leur production en circuit-court. Cela se traduit aujourd'hui, sur le territoire, par une offre diversifiée : des Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) et groupements d'achats, des producteurs en vente directe, une vingtaine de marchés de plein-vent, des revendeurs de produits locaux ou encore des magasins de producteurs.

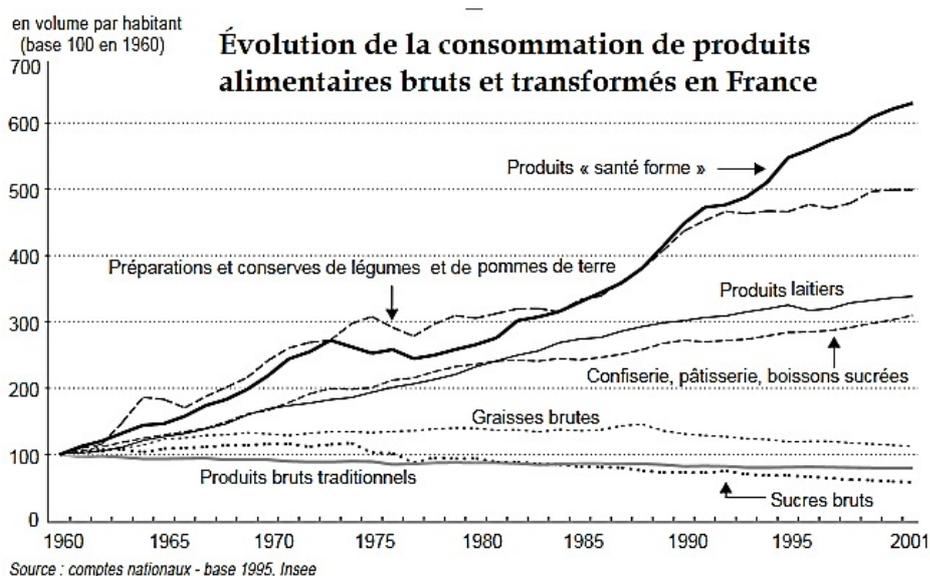
L'augmentation de l'offre ces dernières années génère, cependant, un certain manque de lisibilité à l'échelle territoriale ainsi qu'une forte sollicitation des producteurs, qui sont aujourd'hui peu nombreux pour répondre à la demande locale. Elle s'accompagne également de nouvelles formes de commercialisation (plateformes, drive, marchés de précommandes) qui s'appuient sur des outils numériques et nécessitent un accompagnement des agriculteurs. Il y a donc un besoin d'organisation, de valorisation et d'optimisation de la logistique des circuits-courts. Par ailleurs, les ateliers ont fait ressortir une certaine ambiguïté, sur les marchés de plein-vent, entre les producteurs locaux et les revendeurs.

Un circuit-court se définit comme un « mode de commercialisation des produits agricoles, qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il y n'y ait qu'un seul intermédiaire » (Ministère de l'agriculture).

LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

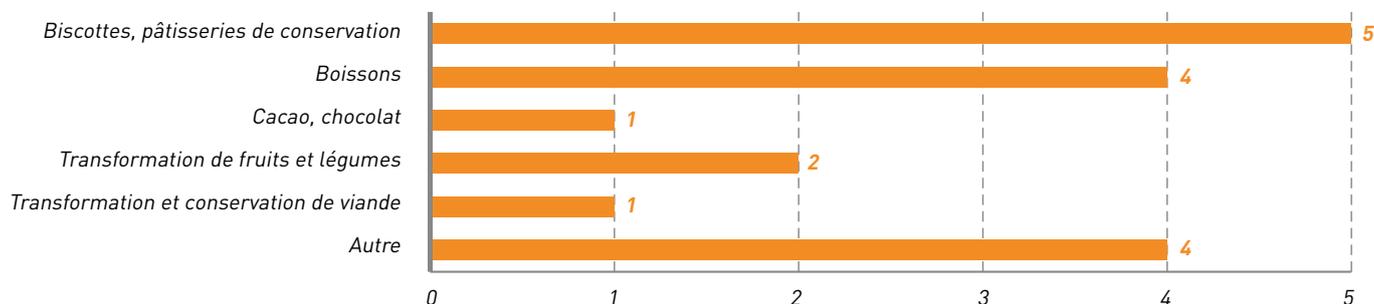
L'évolution des modes de vie a conduit à la diminution progressive du temps dédié à la préparation des repas, en passant de 71 à 53 minutes entre 1986 et 2010. L'alimentation repose aujourd'hui sur une plus forte proportion de produits déjà transformés voire ultra-transformés.

L'industrie agroalimentaire s'est développée pour répondre à cette demande, en proposant des aliments consommables directement ou nécessitant un travail de transformation limité. Depuis les années, 1960, la consommation de ces produits n'a cessé d'augmenter.



En Haute-Garonne en 2020, l'industrie agroalimentaire représente 272 établissements pour 2 777 salariés (CCI Haute-Garonne, chiffres-clés 2020). Sur le territoire du Sicoval, 12 entreprises agroalimentaires ont pu être identifiées. Elles sont peu nombreuses et sont représentées à la fois par de petites entreprises et de plus grandes industries telles que l'usine Coca-Cola de Castanet-Tolosan.

Entreprises agroalimentaires au Sicoval en 2020



Au-delà des entreprises agroalimentaires, les outils structurants de transformation sont absents à l'échelle du Sicoval et la grande majorité de la production brute est exportée en dehors du territoire. Au sein du département de la Haute-Garonne, une vingtaine de meuneries et deux abattoirs ont pu être recensés, ainsi que deux légumeries en projet. Cependant, ces équipements restent encore insuffisants pour structurer les filières de proximité et favoriser la relocalisation de l'alimentation, notamment pour les filières céréalières qui restent prédominantes sur le territoire et les légumes de demi-gros à destination de la restauration collective.

Certains producteurs pratiquent la transformation à la ferme et disposent d'ateliers individuels. La transformation est un levier de diversification qui permet de créer de nouveaux débouchés, de la valeur ajoutée et de sécuriser les exploitations. Le lycée agricole d'Auzeville-Tolosane expérimente, en ce sens, un projet « FARMLAB IDEAAL », qui permet aux agriculteurs du territoire de tester leurs produits et de les transformer. Pour autant, les difficultés (normes, investissements, temps...) auxquelles ils sont confrontés limitent parfois leurs capacités à développer de tels projets. Cela implique également de nouvelles compétences et de nouvelles formes de coopérations lorsque les producteurs s'engagent dans le développement d'ateliers collectifs. Aussi, les outils de transformation émergents doivent être adaptés au volume du territoire pour être viables sur le plan économique. Pour cela, il semble plus approprié de s'appuyer sur des synergies, à la fois entre acteurs, collectifs et territoires.

LA RESTAURATION HORS DOMICILE

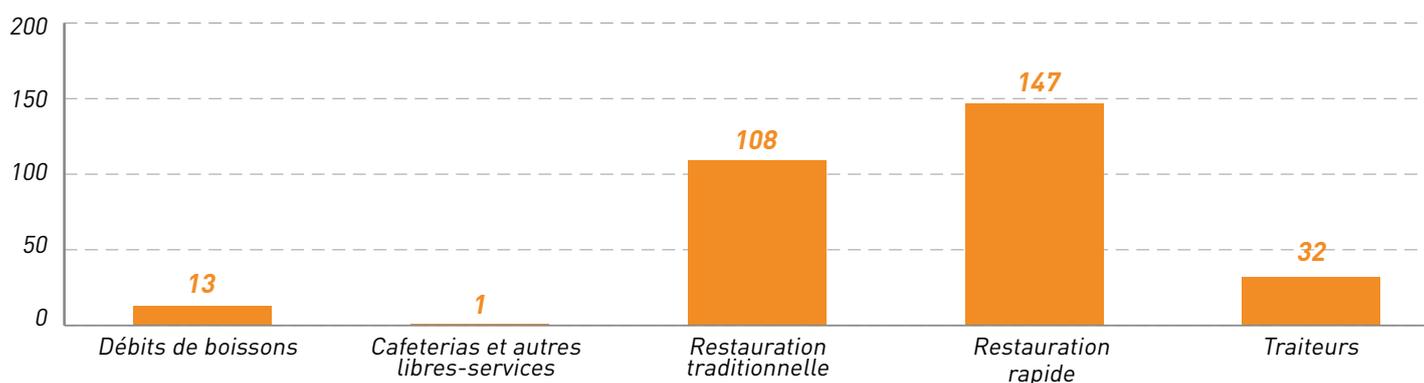
La restauration hors domicile inclut les établissements de restauration collective publique et privée (écoles, crèches, EPHAD, restaurants d'entreprises...) et la restauration commerciale (restaurants, cafés, traiteurs, hôtels, chambres d'hôtes...).

Selon l'étude de l'ANSES de 2021, en France, plus de la moitié des adultes de 18 à 79 ans consomment au moins une fois par semaine dans la restauration hors domicile. Cette consommation concerne, de façon plus régulière, près de 80% des actifs occupés et des étudiants. Globalement, la proportion d'adultes fréquentant la restauration commerciale rapide a doublé depuis 2006. 55 % des adultes actifs occupés et des étudiants la fréquente au moins une fois par mois, et 20% d'entre eux plus d'une fois par semaine. Les étudiants sont ceux qui la fréquente le plus. Or la restauration rapide est l'offre qui présente le profil nutritionnel le plus dégradé.

La restauration scolaire est d'autant plus importante qu'elle concerne de façon hebdomadaire 74 % des enfants de maternelle et primaire et 78 % des enfants du collège et du lycée en France.

À l'échelle de la Haute-Garonne, la restauration commerciale représente 8 % des dépenses de consommation des ménages. Le territoire du Sicoval dispose d'une offre de restauration très développée, avec 302 établissements recensés, principalement situés au Nord du territoire.

Nombre d'établissements de restauration commerciale au Sicoval en 2020



De son côté, la restauration collective, privée ou publique, fonctionne selon deux manières principales :

- **En gestion directe ou autogestion** : les achats, l'organisation ainsi que l'élaboration des repas sont gérés par la structure.
- **En gestion concédée ou déléguée** : les repas sont réalisés par un prestataire de services qui est une société de restauration collective.

À l'échelle du Sicoval, plus de 90 établissements de restauration collective publique ont pu être recensés. Le tableau suivant les dissocie en fonction de leur domaine (action sociale ou enseignement), mais ne précise pas leur mode de fonctionnement.

ACTION SOCIALE				ENSEIGNEMENT						TOTAL
Personnes âgées : hébergement	Crèches	Enfants handicapés : hébergement	Adultes handicapés : accueil / hébergement	Écoles d'ingénieurs	École d'enseignement supérieur agricole	Collèges avec cantine	Lycée d'enseignement général et/ou technologique avec cantine	Écoles maternelles avec cantine	Écoles élémentaires avec cantine	
8	27	6	1	2	1	3	1	18	26	93

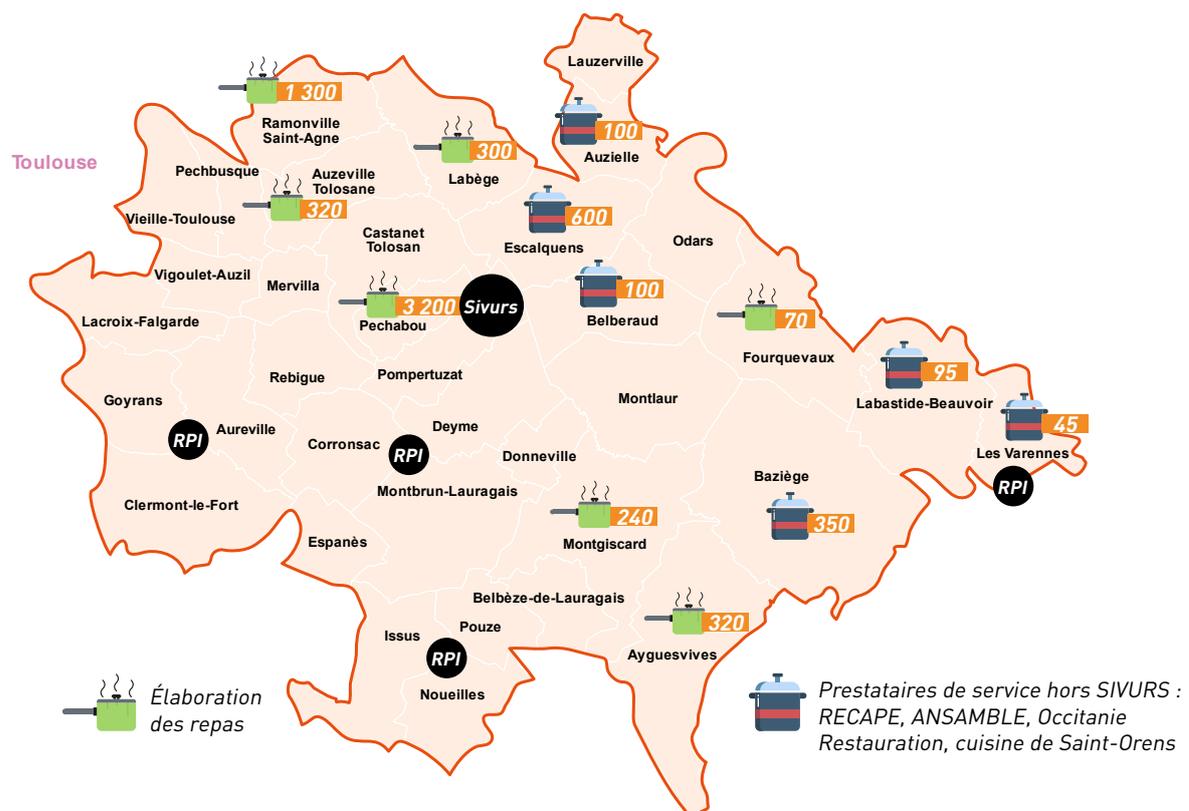
Source : INSEE, BPE, 2019

Sur le territoire, 6 cuisines scolaires ainsi qu'une cuisine centrale regroupant 24 communes sont chargées d'élaborer et de distribuer des repas aux crèches, écoles maternelles et élémentaires. Parallèlement, 7 cantines recourent à des prestataires de service pour l'élaboration de leur repas. L'ensemble de ces établissements représentent un total de 7 040 repas servis par jour sur le territoire.

Si certaines de ces cuisines sont déjà engagées dans des démarches d'approvisionnement en produits locaux et de qualité, elles sont confrontées à de nombreux freins.

L'un d'eux renvoie aux contraintes des marchés publics, notamment pour la cuisine centrale du Sicoval qui, en 2021, sert 3 200 repas par jour. En effet, lorsque les achats atteignent un certain seuil, la commande publique est régie par le marché européen et doit passer des appels d'offres pour s'approvisionner en produits alimentaires, dans lesquels l'ajout de critères géographiques est proscrit. Lors de l'atelier organisé à destination des acteurs de la restauration collective, d'autres contraintes sont ressorties, telles que la logistique, les conditions de travail lorsqu'il s'agit d'utiliser des produits frais et bruts ou encore le dimensionnement des cantines.

Restauration collective sur le territoire du Sicoval



Chiffres-clés

59%

du chiffre d'affaire du Sicoval est lié à l'alimentation

6 904 €

C'est le budget annuel des ménages dédié à l'alimentation

82%

des ventes alimentaires sont représentées par les grandes surfaces en 2014

41 000 m²

de grandes surfaces dédiées à l'alimentation sur le territoire

302

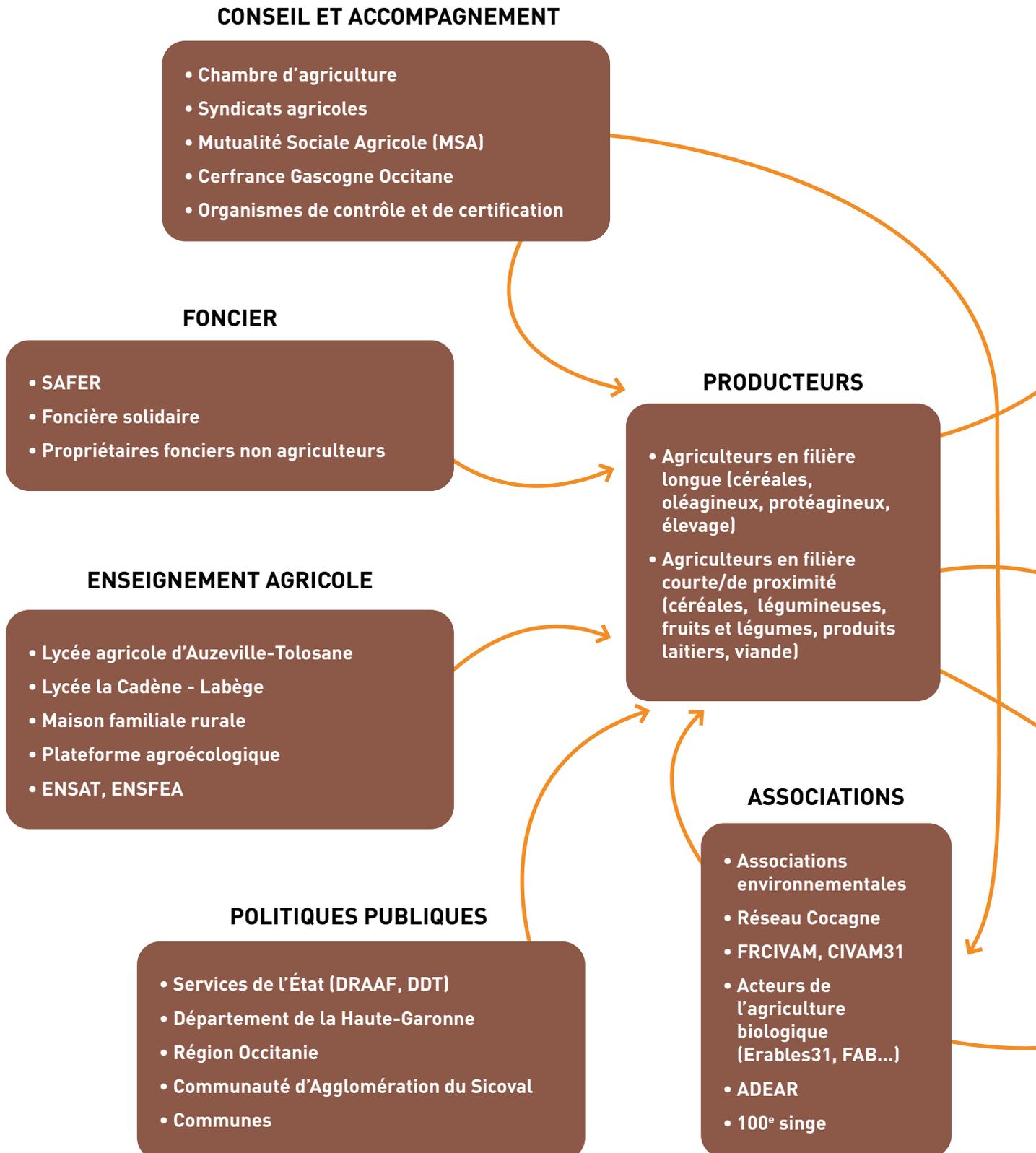
établissements de restauration commerciale

7 040

repas en restauration collective servis par jour sur le territoire

Le réseau des acteurs

Cartographie réalisée lors des ateliers de co-construction



de l'économie alimentaire

COMMERCE DE GROS ET DEMI-GROS

- Coopérative de récolte Arterris
- Grossistes
- Sociétés de restauration collective
- Plateformes Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)
- Marché d'Intérêt National (MIN) de Toulouse

TRANSFORMATION

- Entreprises agroalimentaires
- Restauration commerciale
- Restauration collective publique et privée

DISTRIBUTION

- Grandes et moyennes surfaces
- Commerces de proximité : épicerie, artisans
- Magasins spécialisés
- Banque alimentaire, Resto du Coeur

CIRCUITS-COURTS

- Marchés de plein-vent
- Magasins de producteurs, points de vente collectifs, drives fermiers
- AMAP, groupements d'achats
- Plateformes

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

- Chambre des métiers et de l'artisanat
- Chambre de commerce et d'Industrie

CONSOMMATEURS / CITOYENS

- Jardins familiaux et partagés
- Collectifs de citoyens

Les enjeux partagés en matière d'économie alimentaire

ATOUS

- Un potentiel de consommation important lié à la proximité avec Toulouse et des habitants en demande de maintien de la qualité de vie et d'une agriculture de proximité.
- Un faible taux d'évasion commerciale pour les dépenses alimentaires des ménages.
- Des circuits de proximité bien développés sur le territoire.
- Des agriculteurs d'ores-et-déjà engagés dans la transformation locale de leur production.
- Des démarches d'approvisionnement local et biologique initiées par certaines cuisines scolaires du territoire depuis quelques années.

FAIBLESSES

- Peu d'activités de transformation et absence d'outils structurants pour le territoire.
- Une prédominance des grandes et moyennes surfaces sur le territoire, un accroissement des commerces alimentaires dans les zones d'activités et des « déserts » alimentaires dans certains centre-bourgs.
- Un manque de lisibilité et de communication sur les offres de circuits de proximité et les producteurs locaux.
- Des difficultés rencontrées par les producteurs pour prendre en charge la logistique des circuits-courts.
- Peu de liens existants entre les acteurs de la restauration hors domicile et les producteurs locaux.
- Des comportements d'achats principalement orientés vers les produits transformés et la grande distribution (raisons de praticité, d'habitudes, de gain de temps, de prix...).
- Une part importante de produits importés dans la consommation.
- Plusieurs freins rencontrés par la restauration collective pour favoriser un approvisionnement local (dépendance aux marchés publics, manque d'offre, logistique...)
- Un accès difficile au réseau de la grande distribution pour les producteurs, du fait des marges des centrales d'achat et de la logique de volume.

ENJEUX

- > **Les coopérations entre territoires et l'articulation de plusieurs échelles d'action.**
- > **La mise en place d'outils de transformation alimentaire mutualisés et adaptés à la production du territoire.**
- > **Le développement des circuits de distribution de proximité et la limitation de l'expansion des grandes surfaces.**
- > **L'accompagnement à l'introduction de produits locaux et de qualité dans la restauration collective et commerciale.**
- > **La structuration et l'optimisation de la logistique des circuits-courts de proximité.**
- > **La communication sur les circuits de proximité et les produits locaux.**

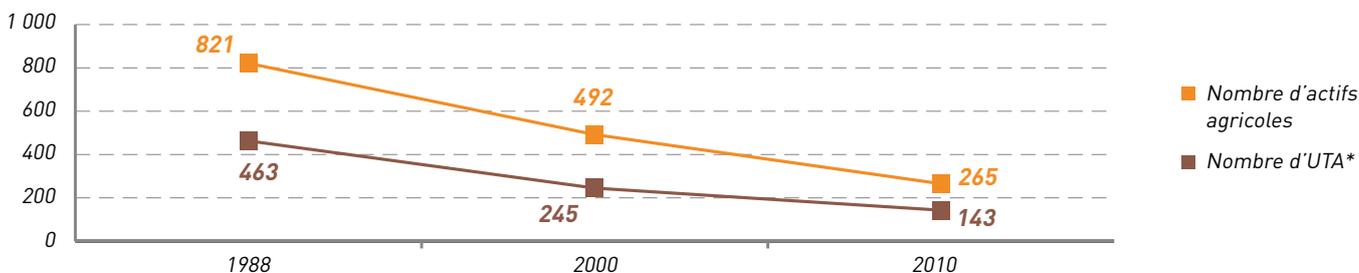
Éléments de connaissances

UNE DIMINUTION DES EXPLOITATIONS ACCOMPAGNÉE D'UNE FORTE SPÉCIALISATION AGRICOLE

Une partie des données ci-dessous est issue du diagnostic agricole réalisé en 2010 par le Sicoval. Elles pourront être réactualisées avec les données de l'étude agricole réalisée par la chambre d'agriculture de Haute-Garonne en 2021. Il est important de souligner que les chiffres peuvent être très différents selon les sources de données.

Les tendances identifiées à l'époque, comme la diminution de la population agricole, ont été confirmées. Depuis plusieurs années, le nombre d'exploitations sur le territoire tend à diminuer, passant de 322 à 260 entre 2000 et 2010, soit une baisse de 19,25 % en seulement 10 ans (RGA, 2010). Parallèlement, celles-ci se sont progressivement agrandies et concentrées, avec une SAU moyenne par exploitation évaluée à 56 ha en 2010. En outre, ce processus participe à la diminution des emplois agricoles sur le territoire, comme l'indique le graphique ci-dessous.

Évolution du nombre d'actifs agricoles et d'UTA associés

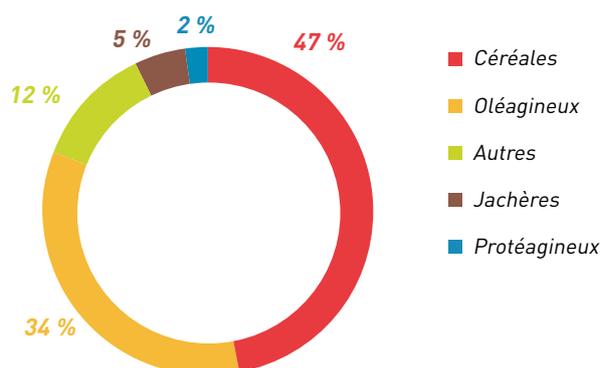


Source : Recensement général agricole par commune (RGA 2010), AGRESTE. UTA* : Unité de travail annuel. Il s'agit d'une estimation, car certaines données sont secretisées et ne sont donc pas comptabilisées.

Si le Sicoval était auparavant un territoire de polyculture-élevage, avec l'existence de races lauragaises, il s'est peu à peu spécialisé dans la culture de céréales, notamment celle du blé dur. Comme le montre le graphique ci-contre, 83 % de la surface agricole du territoire, évaluée au total à 14 582 ha, est dédiée aux grandes cultures de céréales, oléagineux et protéagineux.

Cette spécialisation met en avant des enjeux forts de diversification de l'offre agricole, qui est insuffisante en matière d'élevage et de production légumière pour répondre à la demande du bassin alimentaire, plus large que le Sicoval.

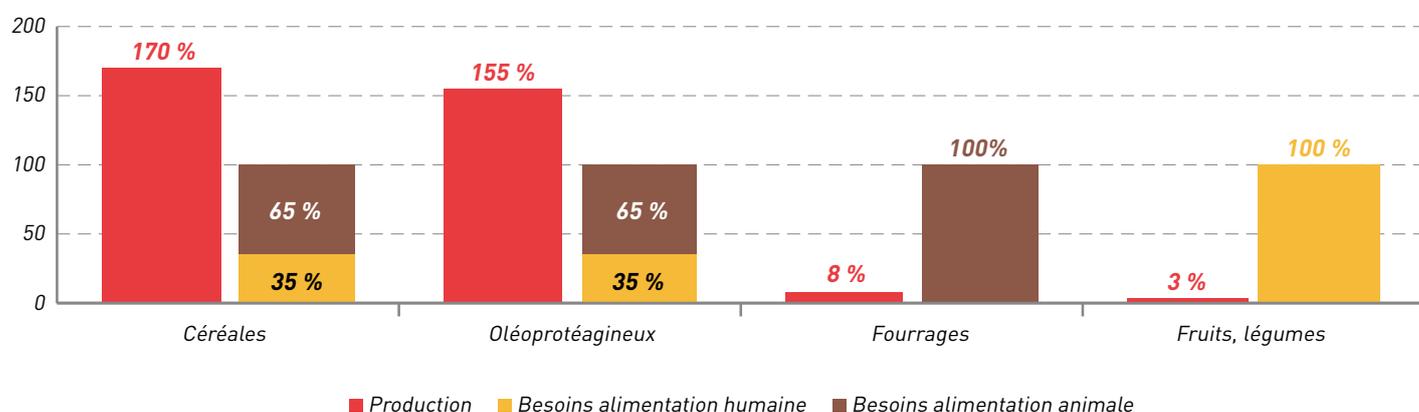
Répartition de la surface agricole utile par type de culture (RGA 2010)





L'outil CRATer, développé par les Greniers d'Abondance, permet de calculer la résilience alimentaire d'un territoire. En s'appuyant sur des données issues des recensements agricoles, il évalue l'adéquation entre la production et le besoin alimentaire à travers un indicateur de « taux de couverture ». Pour le territoire du Sicoval, les besoins en céréales sont couverts à 168 %, en oléoprotéagineux à 155 %, mais ne sont pas pourvus pour les fruits et légumes ainsi que les fourrages (cultures à destination des animaux : prairies, maïs pour fourrages...).

Écart entre production et besoins (couverture des besoins en %)



LA COEXISTENCE D'UNE DIVERSITÉ DE FORMES D'AGRICULTURES

MALGRÉ UNE FORTE SPÉCIALISATION, L'AGRICULTURE DU TERRITOIRE RESTE TRÈS RICHE ET LES CONFIGURATIONS DES EXPLOITATIONS SONT RELATIVEMENT VARIÉES. LES FORMES D'AGRICULTURE SUR LE TERRITOIRE SE DIFFÉRENCIENT PRINCIPALEMENT À DEUX NIVEAUX : LEUR INSERTION DANS LE SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL ET LEUR PRISE EN COMPTE DES SERVICES ÉCOSYSTÉMIQUES.

L'agriculture qui prédomine, la plus identifiée par les acteurs du territoire, est une agriculture intensive, fortement mécanisée et standardisée, qui fonctionne sur de grandes surfaces et dont la production a principalement vocation à s'exporter en dehors du territoire à travers des circuits longs. Cette agriculture est identifiée comme étant « déconnectée » du territoire, tant dans la prise en compte de ses ressources, du paysage et des circuits de distribution. En outre, ce modèle génère des conflits, notamment autour de l'usage des produits phytosanitaires en proximité des zones urbanisées. Pour autant, celle-ci est en pleine évolution, et s'oriente de plus en plus vers une agriculture raisonnée, par le biais de démarches de « haute qualité environnementale », « zéro phyto » ou encore la diversification au sein même des exploitations, à la fois dans les cultures associées et la nature des activités (transformation, commercialisation en circuits courts...). Une attention particulière est portée à la mise en place de légumineuses, qui permettent de capter l'azote atmosphérique et de le transformer en élément nutritif pour le végétal, réduisant ainsi les apports d'intrants chimiques azotés. Par ailleurs les légumineuses ont un intérêt nutritionnel en raison de leur forte teneur en protéines. Pour autant, l'évolution des pratiques agricoles reste délicate. En effet, elle nécessite des connaissances plus spécifiques, des investissements, de nouvelles compétences, dans un

contexte de vulnérabilité économique où la viabilité et la compétitivité des exploitations sont remises en cause.

Ce modèle agricole coexiste avec une agriculture davantage insérée dans le système alimentaire local, avec un recours plus important aux circuits de proximité, qu'il s'agisse de la vente directe (à la ferme, sur les marchés) ou par le biais d'intermédiaires (site internet, grandes surfaces, restauration, épicerie...). Ces exploitations s'appuient le plus souvent sur des surfaces plus petites et des modes de production variés, allant du conventionnel à des techniques plus durables, telles que l'agroforesterie, l'agriculture biologique ou encore l'agroécologie.

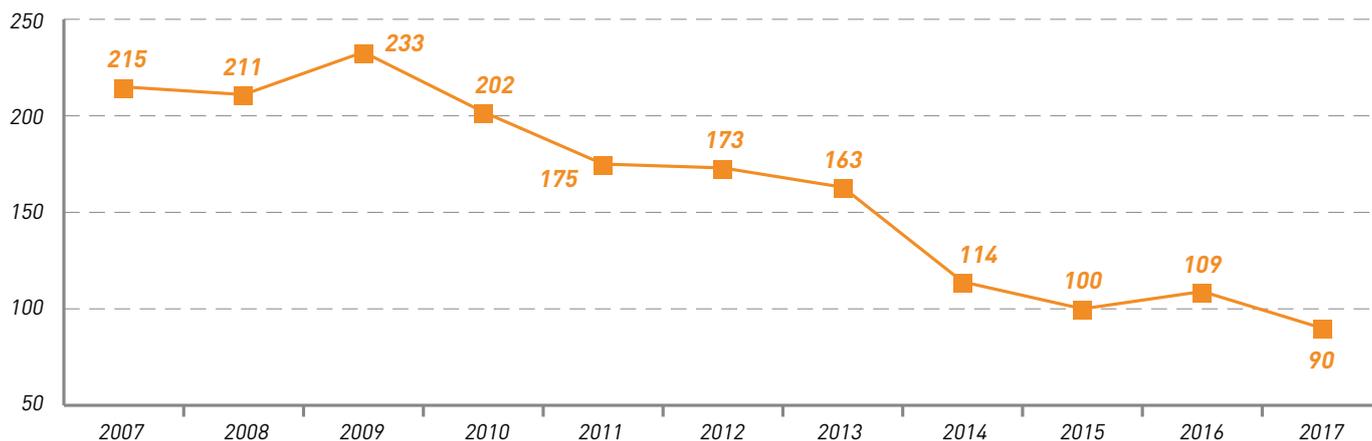
À l'échelle de la Haute-Garonne en 2018, 681 exploitations ont été recensées en agriculture biologique. Leur augmentation de 14,2 % en 1 an démontre l'évolution des techniques de production. En 2017 sur le Sicoval, la surface agricole biologique était estimée à 1 089 hectare, soit 7 % de la surface agricole utile du territoire. Selon les données de la Mutuelle Sociale Agricole, 20 exploitations étaient engagées dans l'agriculture biologique en 2017 et 25 en 2019. Pour autant, ces modèles agricoles ne doivent pas être opposés, car ils recouvrent une diversité de pratiques, de trajectoires et de configurations d'exploitations.



UNE POPULATION AGRICOLE VIEILLISSANTE ET EN DÉCLIN

En France, en 2019, les agriculteurs exploitants étaient évalués à 400 000 et représentaient 1,5 % de l'emploi total, alors qu'ils étaient 1,6 millions en 1982 (INSEE, 2020). L'agrandissement progressif des exploitations et l'augmentation de leur productivité a participé à une forte diminution de la population agricole au fil des années. À l'échelle du Sicoval, le nombre d'agriculteurs a diminué de 58 % en 10 ans, pour atteindre 140 agriculteurs exploitants en 2018 (INSEE) ce qui confirme les risques soulevés par le diagnostic agricole réalisé en 2010.

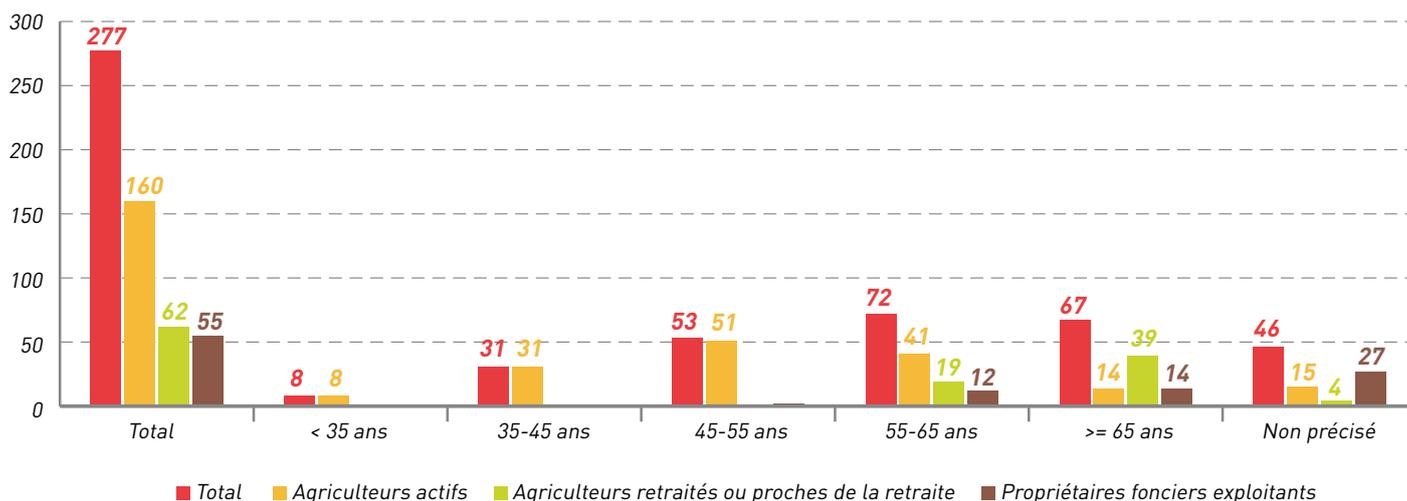
Évolution du nombre d'agriculteurs exploitants entre 2007 et 2017 au Sicoval



Source : outil CRATER

Lors du diagnostic agricole réalisé en 2010, une enquête avait été réalisée auprès de 277 exploitations du territoire, lesquelles avaient été classées en 5 catégories selon l'âge du chef d'exploitation. À l'époque, 50 % des structures répertoriées avaient un chef principal de plus de 55 ans, dont 24 % de 65 ans et plus.

Pyramide des âges des acteurs agricole du Sicoval (source : enquête 2011)



Le territoire est confronté à un vieillissement de la population agricole qui, déjà à l'époque, posait des questions en termes de renouvellement des générations, de transmission des exploitations et d'installation. À l'échelle de la Haute-Garonne, la tendance est similaire, avec un taux de renouvellement évalué à 1 installation pour 3 départs en 2020. Sur le territoire du Sicoval, 10 installations ont été recensées en 2017, 9 en 2018 et 9 en 2019, dont 7 jeunes de moins de 40 ans (MSA, 2020).

LA FORMATION, L'INNOVATION ET LA RECHERCHE

LE TERRITOIRE DU SICOVAL CONSACRE 300 HA AUX ACTEURS DES AGROBIOSCIENCES (INNOVATION, RECHERCHE, ENSEIGNEMENT) SUR LE SITE LA ZONE DE L'AGROBIOPÔLE À AUZEVILLE-TOLOSANE. IL REGROUPE 60 STRUCTURES ET COMPTE PLUS DE 3 300 ÉTUDIANTS ET LYCÉENS.

On y retrouve notamment le siège du complexe d'enseignement agricole du lycée agricole d'Auzeville-Tolosane, la plateforme agroécologique qui est y rattachée, l'École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse (ENSAT), l'École Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement Agricole (ENSFEA), le centre toulousain de l'Institut National de la Recherche sur l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), la Maison de la coopération ou encore un pôle de recherche en biotechnologie végétale.

La plateforme agroécologique du lycée d'Auzeville-Tolosane est un lieu ouvert d'expérimentation au service de la transition agricole et alimentaire. Il mène d'ores-et-déjà de nombreuses actions en faveur d'une agriculture durable et pour la relocalisation de l'alimentation, avec notamment le projet « Farmlab IDEAAL », qui permet aux agriculteurs du territoire d'expérimenter de nouveaux processus de transformation, ou encore à travers l'organisation de conférences citoyennes pour recréer du lien entre agriculteurs et riverains.

Le territoire compte également deux instituts techniques, Arvalis et Terres Inovia. L'institut du végétal Arvalis est spécialisé dans le domaine des grandes cultures de céréales. Il cherche à répondre, à travers l'expérimentation et l'innovation, aux défis que connaît l'agriculture en matière d'évolution des pratiques (agroécologie, diminution des intrants, production de qualité) et d'adaptation au changement climatique, par la pérennisation économique des exploitations. Pour cela, il apporte une expertise agronomique et accompagne les agriculteurs via le conseil, l'écoute et les formations. L'institut Terres Inovia est quant à lui spécialisé dans la filière des huiles et protéines végétales (colza, pois, lentille, soja, féverole, tournesol, lin, lupin...) et la filière chanvre. Sa mission est d'améliorer la compétitivité des oléagineux, protéagineux et du chanvre pour répondre à la fois aux exigences réglementaires, à l'évolution du contexte économique et aux demandes sociétales. Pour cela, les programmes menés participent à l'optimisation de la production, la valorisation des produits et la diversification des débouchés.

Enfin, **le Sicoval accueille le Pôle de compétitivité Agri Sud-Ouest Innovation sur la commune d'Auzeville-Tolosane.** Réseau de proximité présent en Occitanie et en Nouvelle-Aquitaine, il regroupe près de 400 adhérents et agit comme catalyseur d'opportunités et d'innovations pour les secteurs agricoles, agroalimentaires et les agro-ressources.

Pour répondre aux enjeux contemporains, le pôle de compétitivité se donne plusieurs missions :

- Encourager les rencontres entre entreprises, recherche et organismes de formation.
- Favoriser l'émergence d'idées d'innovations.
- Soutenir le montage et la concrétisation de projets.
- Faciliter l'accès aux financements publics et privés.
- Labelliser des projets et des entreprises.
- Générer, par l'innovation, de la valeur et de l'emploi sur le territoire pour les secteurs agricole et agroalimentaire.

Pour cela, il organise son action autour de six domaines d'innovations prioritaires :

- Développer une approche intégrée de la préservation des terroirs.
- Consolider les modes agroécologiques de production animale et végétale.
- Déployer les technologies pour l'excellence opérationnelle des fermes et des usines.
- Potentialiser et valoriser les coproduits.
- Assurer une alimentation sûre, saine et durable.
- Proposer des usages et services alimentaires innovants.

Ces acteurs constituent des ressources spécifiques pour le territoire en termes de connaissances et d'expertise. Ils contribuent notamment au développement d'innovations organisationnelles et techniques, ainsi qu'à l'accompagnement des agriculteurs dans le changement de pratique à travers leur mise en relation et l'expérimentation.



Chiffres-clés

260
exploitations en 2010

83 %
de la surface agricole dédiée aux
grandes cultures de céréales,
oléagineux et protéagineux

1
exploitation sur 5
en circuits-courts en
Haute-Garonne

25
exploitations en agriculture
biologique en 2019 au Sicoval

50 %
des exploitations avaient un
chef d'exploitation de plus
de 55 ans en 2010

7 jeunes
agriculteurs installés
en 2019

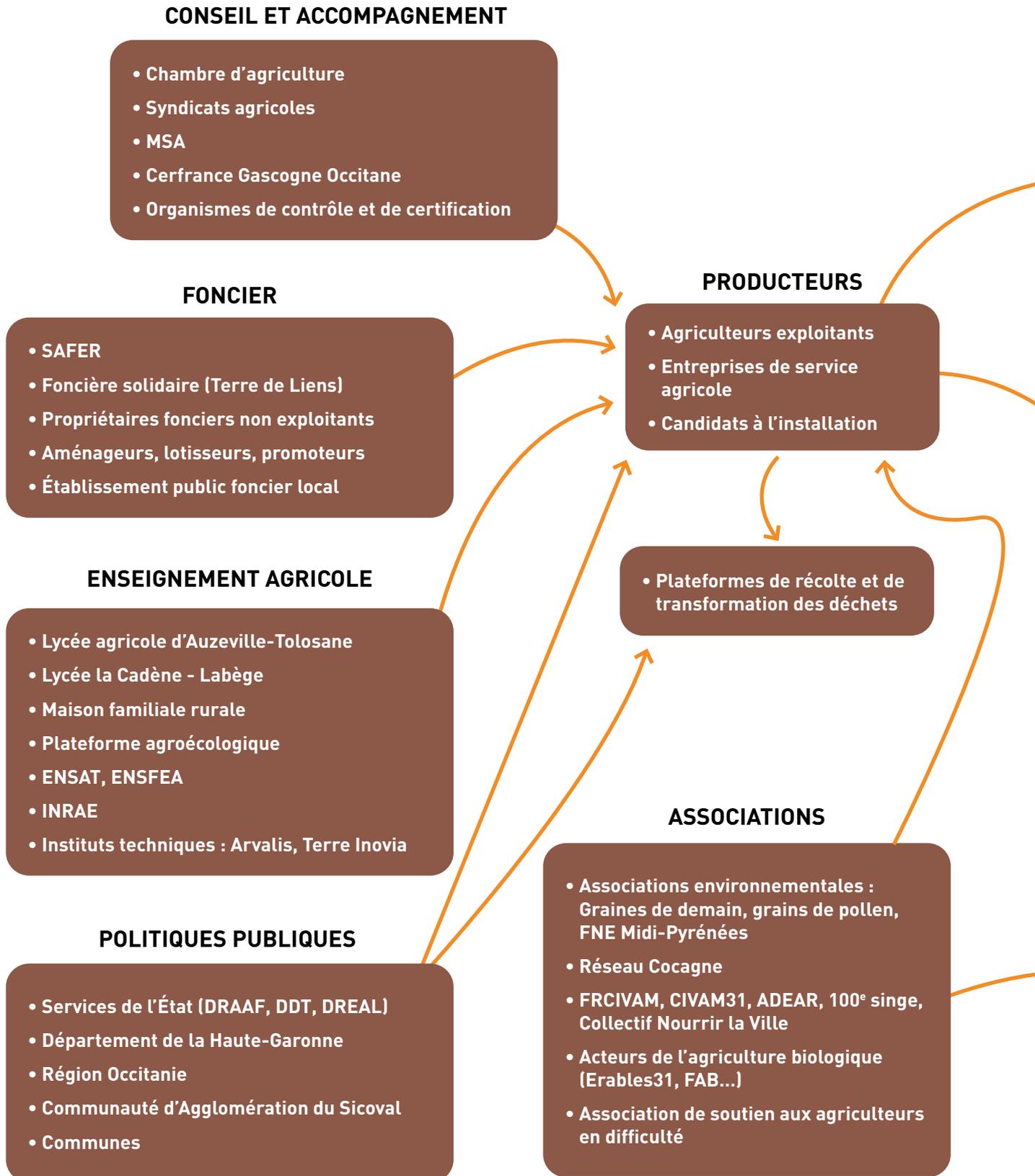
1
installation d'agriculteur
pour 3 départs en
Haute-Garonne en 2020

300 ha
dédiés aux acteurs des
agrobiosciences sur le territoire

70 %
de baisse des actifs
agricoles sur le territoire
entre 1988 et 2010

Le réseau des acteurs

Cartographie réalisée lors des ateliers de co-construction



de l'agriculture

COMMERCE DE GROS ET DEMI-GROS

- Coopérative de récolte Arterris
- Grossistes
- Sociétés de restauration collective
- Plateformes GMS
- MIN de Toulouse

TRANSFORMATION

- Entreprises agroalimentaires
- Restauration commerciale
- Restauration collective publique et privée

DISTRIBUTION

- Grandes et moyennes surfaces
- Commerces de proximité : épicerie, artisans
- Magasins spécialisés
- Banque alimentaire, Restos du Coeur, épicerie solidaires

CIRCUITS-COURTS

- Marchés de plein-vent
- Magasins de producteurs, points de vente collectifs, drives fermiers
- AMAP, groupements d'achats
- Plateformes

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

- Chambre des métiers et de l'artisanat
- Chambre de commerce et d'Industrie

CONSOMMATEURS / CITOYENS

- Jardins familiaux et partagés
- Collectifs de citoyens

Les enjeux partagés en matière d'agriculture

ATOUS

FAIBLESSES

- Un territoire agricole vaste avec une surface agricole importante et préservée.
- Un potentiel élevé d'accueil de nouveaux agriculteurs sur le territoire et de développement de l'emploi agricole.
- Des agriculteurs en grandes cultures déjà engagés dans l'évolution de leurs pratiques (vers l'agriculture biologique, raisonnée ou le label HVE...).
- Un tissu d'acteurs actifs : chercheurs, instituts techniques, structures d'enseignement, coopératives, etc.
- Un contexte agricole adapté pour le développement des cultures de légumineuses, ayant un impact positif sur l'environnement et la santé humaine.

- Des exploitations en difficulté, caractérisées par des revenus faibles, un sentiment de perte de pouvoir de décision et une perte de compétitivité pour les cultures spécialisées.
- Une baisse du nombre d'agriculteurs et des exploitations (parallèlement à leur agrandissement.) accompagnée d'une forte diminution de l'emploi agricole depuis plusieurs années.
- Un sentiment de déconnexion entre l'agriculture et le territoire, avec une production ayant principalement vocation à s'exporter via les circuits-longs et un recours croissant aux entreprises de service agricole.
- Une forte spécialisation agricole en cultures céréalières, induisant des manques pour certaines productions comme la viande, les fruits et légumes, les produits laitiers ou encore les légumineuses.
- Peu de nouvelles installations et de transmissions, avec des difficultés rencontrées pour les candidats à l'installation non issus du milieu agricole : logement, accès au foncier, besoin en formation, etc.
- Certains modes de production peu adaptés à la proximité des habitations, entraînant une exposition des riverains aux pesticides.
- Des besoins de formation aux nouvelles activités de transformation et de commercialisation pour certains agriculteurs.
- Un fossé entre citoyens et agriculteurs marqué par un manque de dialogue et de compréhension, qui induit des conflits d'usage et des difficultés de cohabitation.
- Une dépendance des exploitations aux semences industrielles et à l'importation pour l'alimentation des animaux.
- Un manque d'eau qui limite les capacités de développement du maraîchage.

ENJEUX

- > La diversification de la production sur le territoire pour répondre aux besoins du bassin alimentaire de proximité, par le développement de l'élevage, du maraîchage et de la production de légumineuses.
- > La réappropriation des connaissances agronomiques par les agriculteurs.
- > L'accompagnement des grandes cultures dans l'évolution et leur diversification, afin d'aller vers une diminution de l'usage des produits phytosanitaires.
- > La transformation de la production locale pour des débouchés de proximité, afin de créer et de relocaliser la valeur ajoutée sur le territoire.
- > L'installation de jeunes agriculteurs et le renouvellement des générations.
- > La sécurisation économique des exploitations par des prix rémunérateurs.
- > La valorisation de la diversité des formes d'agriculture et des nouvelles pratiques durables.
- > La construction de liens entre agriculteurs et habitants par la mise en place d'espaces d'échange, pour favoriser la compréhension mutuelle.

Aménagement et foncier agricole

Thème 3

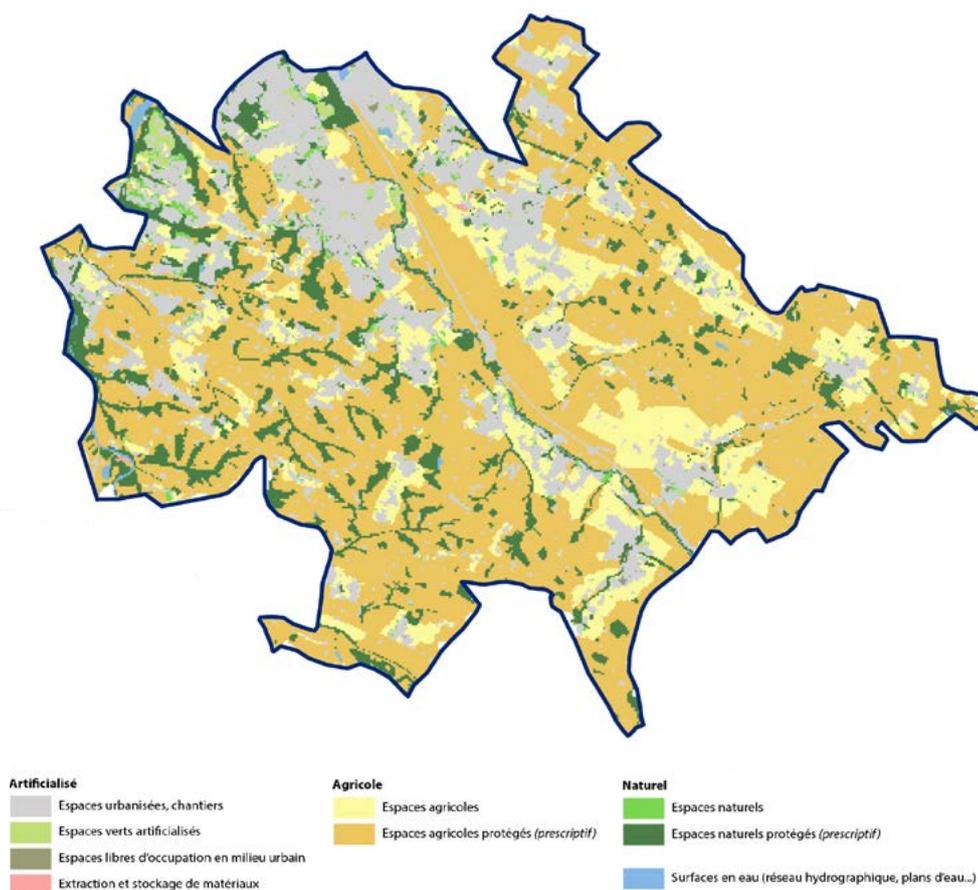
Éléments connaissances

DES ESPACES AGRICOLES À PRÉSERVER

Les espaces agricoles et naturels constituent une grande partie de la surface du territoire. En 2019, selon les données de la SAFER, la surface cadastrée agricole du territoire représentait 16 723 ha, soit 67% de la surface totale du territoire, contre 17 279 ha en 2009. Cela représente une perte de 556 ha en 10 ans.

Ces espaces ont pu être préservés au fur et à mesure des années, malgré les pressions exercées à leur égard, notamment grâce à la charte d'aménagement de l'espace qui a été élaborée dès 1993. Celle-ci a permis de délimiter trois types de zones et de déterminer leurs usages futurs : 66 % des surfaces du territoire ont ainsi été dédiées à des espaces naturels et agricoles, protégées de l'urbanisme ; 21 % ont été consacrées aux espaces urbanisés et zones urbanisables ; et les 13 % restantes ont été classés « espaces non attribués » ou classées en « zones blanches » de façon à constituer une réserve pour les générations futures. Il existe également de nombreuses poches de terres agricoles à proximité de la population, qui représentent à la fois un intérêt environnemental et un levier pour l'installation d'agriculteurs.

Répartition des espaces artificialisés, agricoles et naturels sur le Sicoval.

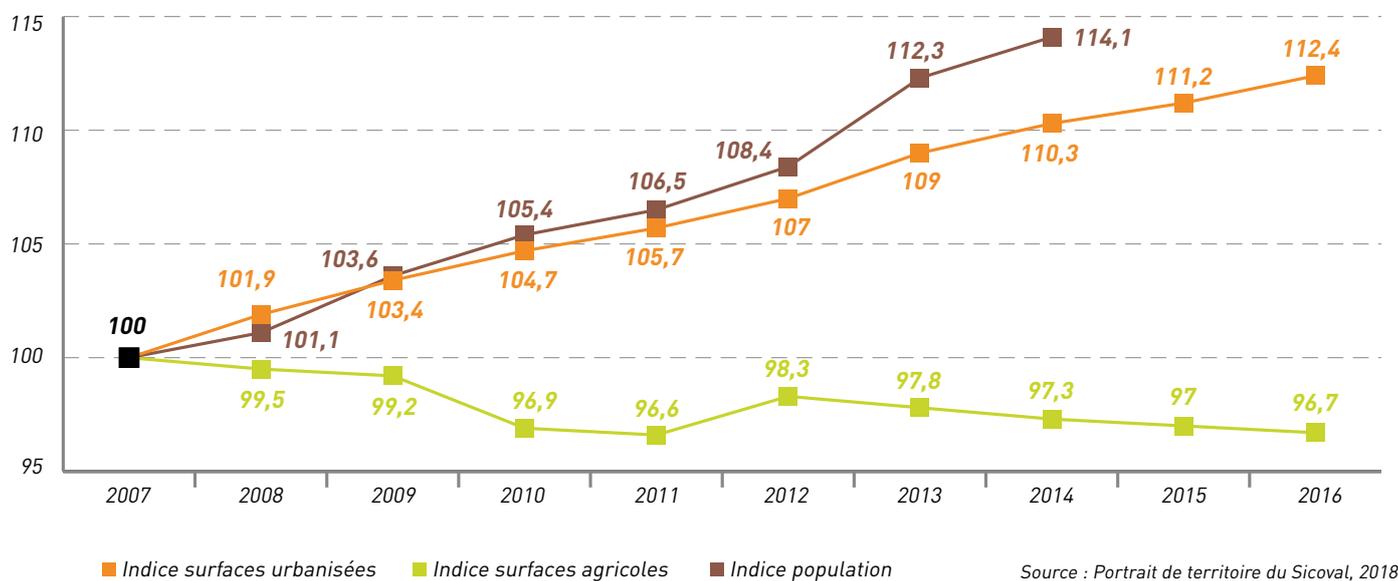


Pour autant, le territoire du Sicoval s'inscrit dans un contexte périurbain. Il est à ce titre confronté à un phénomène d'urbanisation conséquent, du fait de la croissance démographique, qui induit des changements d'usage des sols.



En effet, la surface urbanisée augmente au fur et à mesure des années, d'environ 58 ha par an depuis 10 ans, parallèlement à une baisse de 63 ha par an de la surface agricole sur la même période (*Portrait de territoire, 2020*).

Évolution relative de la population et des surfaces cadastrées urbanisées et agricoles
(base indice 100 à l'année initiale de la période choisie)



En 2016, la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 a introduit la notion de compensation agricole collective et le principe «éviter-réduire-compenser» pour l'agriculture. Désormais, lorsqu'un projet d'aménagement est susceptible d'impacter l'économie agricole en se situant sur une zone qui est ou a été affectée à une activité agricole, il doit faire l'objet d'une compensation financière.

En 2020, le Sicoval a proposé aux services de l'Etat, garants de ces compensations, et à la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne, de redistribuer les compensations liées au projet de la ZAC du Rivel directement sur le territoire. Ces compensations s'évaluent en 2021 à 600 000 € distribués en trois phases et permettront de soutenir des projets collectifs agricoles et alimentaires (magasins de producteurs, systèmes d'irrigation collectifs, outils de transformation mutualisés...). Le choix des projets et l'attribution des compensations s'effectuent dans le cadre des comités techniques et de pilotage de la convention-cadre entre le Sicoval et la Chambre d'agriculture. Pour l'instant, les compensations sont uniquement liées au projet de la ZAC du Rivel, mais l'objectif est de pouvoir intégrer à cette enveloppe d'autres projets d'aménagements publics et privés.

Cette urbanisation, accompagnée par une répartition éparse du parc de logement, représenté au 2/3 par les maisons individuelles, induit un phénomène de mitage agricole prégnant qui impacte le fonctionnement des exploitations. Cela génère également des conflits d'usages, du fait de la proximité entre les zones d'habitations et les exploitations, qui mobilisent des pratiques telles que l'épandage. Pour autant, l'aménagement se fonde de plus en plus sur une logique de densification et ce, dans une perspective de « zéro artificialisation nette », de façon à pouvoir préserver davantage les espaces agricoles et naturels.

Associée à la consommation foncière et la raréfaction des terres qu'elle induit, la spéculation sur les prix rend également difficile l'accès au foncier agricole pour les agriculteurs qui souhaitent s'y installer.

DES OUTILS AU SERVICE DE LA PLANIFICATION FONCIÈRE

LE SCHÉMA RÉGIONAL D'AMÉNAGEMENT, DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET D'ÉGALITÉ DES TERRITOIRES (SRADDET) DE LA RÉGION OCCITANIE

Le SRADDET de la Région Occitanie représente le projet d'aménagement de la Région à l'horizon 2040. L'un des objectifs de ce schéma est d'atteindre la « zéro artificialisation nette » à l'échelle régionale d'ici 2040, afin de préserver les espaces naturels, agricoles et forestiers. A travers cela, la Région invite les territoires à privilégier la densification des espaces urbanisés, à diminuer la consommation des sols et à protéger les terres agricoles. Il s'impose aux autres documents de planification.

LE SCHÉMA DE COHÉRENCE TERRITORIALE (SCOT) DE L'AGGLOMÉRATION TOULOUSAINE



Le Schéma de cohérence territoriale de la grande agglomération toulousaine, qui comprend 114 communes, a été approuvé en 2012. Ce document fixe des objectifs de protection des espaces agricoles et naturels par la recherche d'une maîtrise de l'urbanisation et d'une réduction de la consommation foncière.

LE PROGRAMME LOCAL DE L'HABITAT 2017-2022 (PLH) DU SICOVAL

Chaque année, le territoire du Sicoval accueille plus de 1 000 nouveaux habitants, principalement à Ramonville Saint-Agne et Castanet-Tolosan qui en accueillent la moitié. En ce sens, un Programme Local de l'Habitat a été formalisé afin de dynamiser la production de logements, notamment en faveur des personnes défavorisées, tout en développant une politique de maîtrise foncière qui limite l'étalement urbain et privilégie la densification.

LES DOCUMENTS D'URBANISME DES COMMUNES DU SICOVAL

Les communes du Sicoval élaborent des documents d'urbanisme : plans locaux d'urbanisme (PLU), plans d'occupation des sols (POS) ou cartes communales. En 2020, 94 % des communes disposaient d'un PLU. Ces documents imposent une élaboration systématique de diagnostics agricoles, ce qui permet d'améliorer la connaissance du tissu agricole communal et d'intégrer les espaces agricoles et naturels dans les projets d'aménagement communaux.

ZAP ET PAEN : DEUX DISPOSITIFS À METTRE EN ŒUVRE SUR LE TERRITOIRE DU SICOVAL

Si la préservation des terres agricoles passe le plus souvent par les documents d'urbanisme, deux autres dispositifs permettent d'agir sur le long terme : les zones agricoles protégées (ZAP) et les périmètres de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels (PAEN).

La ZAP permet de protéger certaines zones agricoles possédant un caractère d'intérêt général, du fait de leur localisation ou de leur qualité. De cette façon, tout changement d'affectation de la zone est soumis à avis de la Chambre d'agriculture et de la Commission d'orientation de l'agriculture. Cela permet de protéger les terres sur une temporalité plus longue, d'éviter le mitage agricole et de limiter le prix des terres.

Le PAEN, créé en 2003, permet de définir un périmètre qui renforce la protection des zones agricoles et naturelles des PLU qui ne peut être modifiable que par décret interministériel. Il s'appuie sur la mise en place d'un programme d'action qui « précise les aménagements et les orientations de gestion destinés à favoriser l'exploitation agricole, la gestion forestière, la préservation et la valorisation des espaces naturels et des paysages au sein du périmètre. » (art. L-143-2). Il est associé à un droit de préemption, qui permet à une collectivité de réaliser des acquisitions foncières à la demande et au nom du conseil départemental par le biais de la SAFER.

PENSER L'AVENIR DE L'AGRICULTURE URBAINE SUR LE TERRITOIRE

L'AGRICULTURE URBAINE TEND À SE DÉVELOPPER DANS LES TERRITOIRES SOUS PLUSIEURS FORMES (JARDINS PARTAGÉS, AMÉNAGEMENTS COMESTIBLES, FERMES URBAINES, TOITS-JARDINS...), POUR FAVORISER UNE PRODUCTION ALIMENTAIRE DE PROXIMITÉ MAIS ÉGALEMENT LE LIEN SOCIAL, LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT ET DES PAYSAGES.

Ce mouvement rend compte d'une réappropriation de l'espace public et peut également constituer un levier pour favoriser l'accès à une alimentation saine et locale pour des publics en situation de précarité alimentaire.

Des initiatives ont été développées en ce sens sur le Sicoval : les jardins familiaux de Castanet-Tolosan, Labège, Auzielle, les jardins coquelicots à Escalquens, les vergers et potagers collectifs à Montbrun-Lauragais ou encore les lopins gourmands à Lauzerville en sont des exemples. De nombreux espaces verts sont non construits et non constructibles, dans les lotissements et constituent ainsi des espaces potentiels pour développer des zones nourricières sur le territoire.

Cependant, ces dynamiques existent principalement dans des contextes urbains. En milieu rural, de nombreux propriétaires de maisons individuelles disposent de jardins mais ne les utilisent pas en vue d'une autoproduction. Sur le territoire du Sicoval, ce potentiel d'autoproduction est très élevé au regard du nombre d'espaces pavillonnaires. Pour autant, elle reste encore peu pratiquée par les habitants, qui ne sont pas nécessairement formés ni sensibilisés au jardinage, ou ne souhaitent parfois tout simplement pas développer de potager. Dans ce dernier cas, il serait donc intéressant de favoriser la mise à disposition des jardins privés entre habitants pour ceux qui n'y ont pas accès et souhaiteraient développer l'autoproduction.



Source : Jardins familiaux de Castanet-Tolosan, 2020



Chiffres-clés

0,23 %

de la surface du territoire
urbanisée par an en 10 ans

0,43 %

de la surface agricole
disparue par an en 10 ans

66 %

du territoire dédié aux espaces
naturels et agricoles, protégés de
l'urbanisation

2/3

du parc de logement
représenté par les maisons
individuelles

94 %

des communes du territoire
disposent d'un PLU

Le réseau des acteurs de l'amén

Cartographie réalisée lors des ateliers de co-construction

APPUI À L'INSTALLATION

- SAFER
- Associations (Terre de Liens, Graines de demain, 100e singe..)
- Chambre d'agriculture

ACTEURS DE L'AMÉNAGEMENT

- SAFER
- Aménageurs, lotisseurs, promoteurs
- Établissement public foncier local
- Propriétaires fonciers, publics et privés
- SPL Enova Aménagement
- SMEAT
- Agence d'urbanisme AuaT

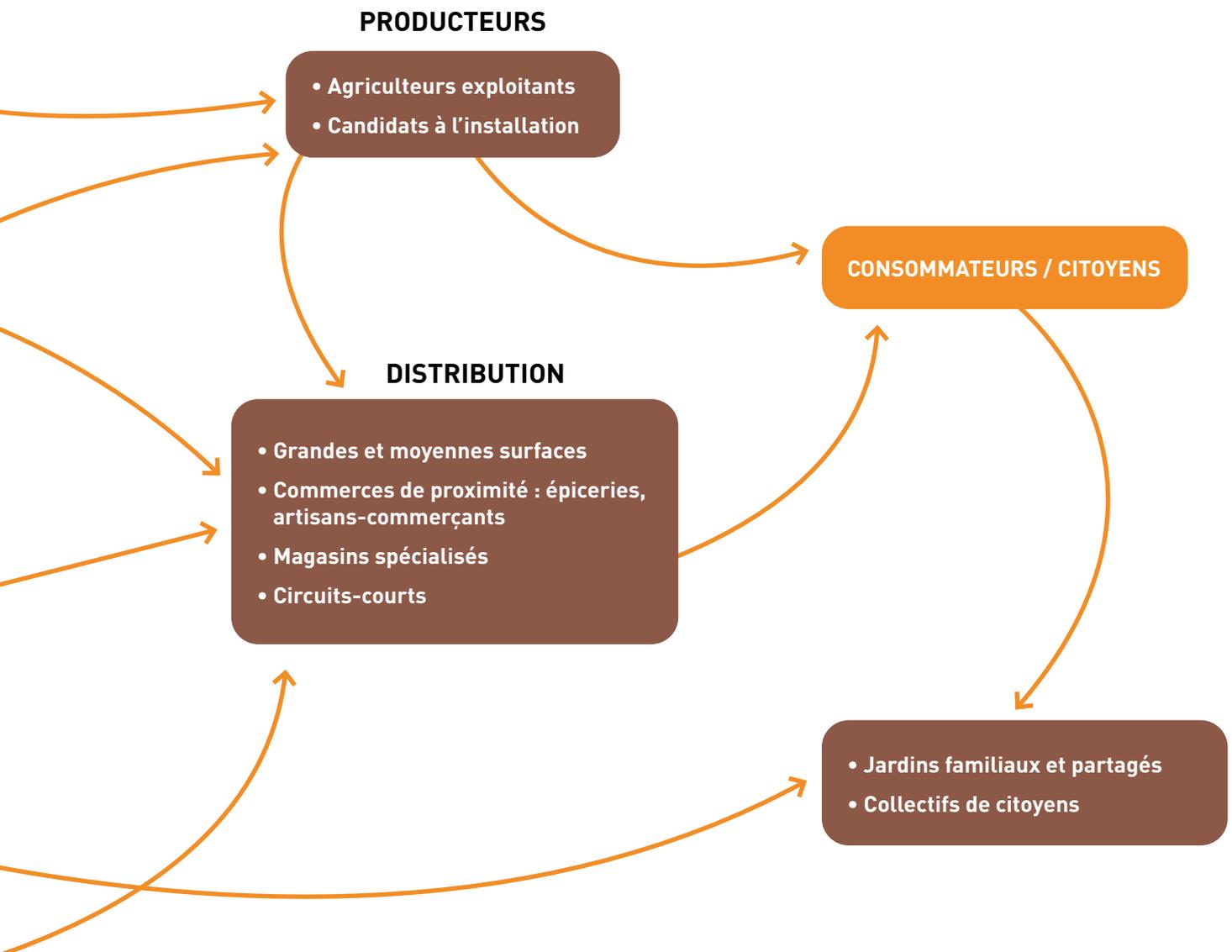
POLITIQUES PUBLIQUES FONCIÈRES

- Services de l'État (DRAAF, DDT, DREAL)
- Département de la Haute-Garonne
- Région Occitanie
- Communauté d'Agglomération du Sicoval
- Communes

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

- Chambre des métiers et de l'artisanat
- Chambre de commerce et d'Industrie

agement et du foncier agricole



Les enjeux partagés

en matière d'aménagement et de foncier agricole

ATOUPS

- Des espaces agricoles nombreux et préservés sur le territoire.
- Des outils de planification foncière à mobiliser pour agir sur le long terme : les zones agricoles protégées (ZAP) et les périmètres de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains (PAEN).
- Des espaces non urbanisés et non constructibles nombreux pour développer ou conforter des zones nourricières.
- Des terrains disponibles et non exploités dans les maisons individuelles en zone rurale.
- Des ressources financières potentielles générées par les compensations à mobiliser pour structurer les filières agricoles et alimentaires du territoire.
- Une politique intercommunale de densification de l'habitat qui vise à concilier dynamisme démographique et préservation des espaces naturels et agricoles.
- Un tissu associatif actif.

FAIBLESSES

- Des écarts de valeur entre les terres agricoles et les terres à bâtir qui incitent à la spéculation sur les prix.
- Une cohabitation difficile entre agriculture et habitat, avec un phénomène de mitage des espaces agricoles et des conflits autour de l'exposition aux pesticides.
- Une dynamique d'urbanisation qui participe à l'artificialisation des sols et la consommation de terres agricoles qui, par ailleurs, représentent le plus souvent un potentiel agronomique élevé.
- Des difficultés d'accès au foncier pour les candidats à l'installation.
- Un manque de connaissances sur les caractéristiques agronomiques du foncier agricole.
- Des propriétaires de maisons individuelles peu formés aux pratiques de jardinage et aux enjeux de l'autoproduction.

ENJEUX

- > L'instauration d'un dialogue entre agriculteurs et riverains afin de gérer les conflits d'usages.
- > L'organisation d'une transition entre habitats et grandes cultures.
- > La préservation du foncier agricole et l'amélioration des connaissances sur ses caractéristiques agronomiques.
- > L'aide à l'accès au foncier par la mobilisation d'outils financiers.
- > La mobilisation d'outils de planification à travers une politique foncière intercommunale (PLUi, préemption de terres, ZAP, PAEN...).
- > Le développement de l'agriculture urbaine par : la mise à disposition d'espaces aux habitants, la mise en relation des propriétaires avec des jardiniers amateurs, la formation et la sensibilisation des propriétaires de maisons individuelles avec jardins.

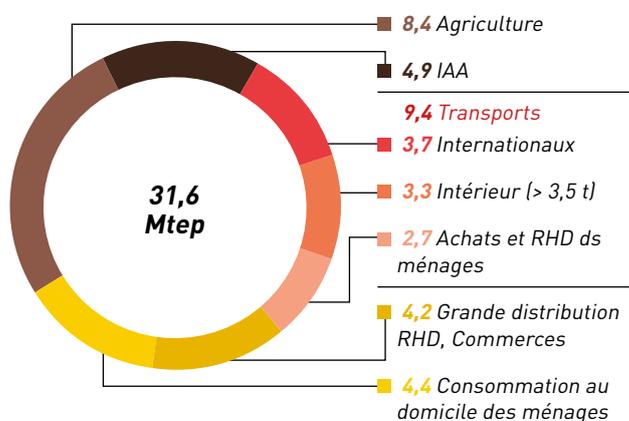
Éléments de connaissances

DES ACTIVITÉS SOURCES D'ÉMISSION DE GAZ À EFFET DE SERRE

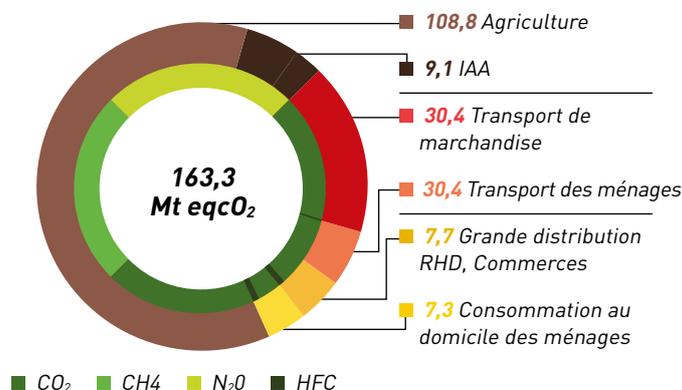
L'empreinte environnementale de l'alimentation renvoie à l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire. En France, 24 % des émissions de gaz à effet de serre sont directement associées à l'alimentation et à l'agriculture, dont une large partie est liée aux activités d'élevage.

Globalement, elles se répartissent entre différents secteurs d'activités, de la production à la consommation :

Bilan énergétique par secteurs d'activités



Bilan carbone par secteurs d'activités

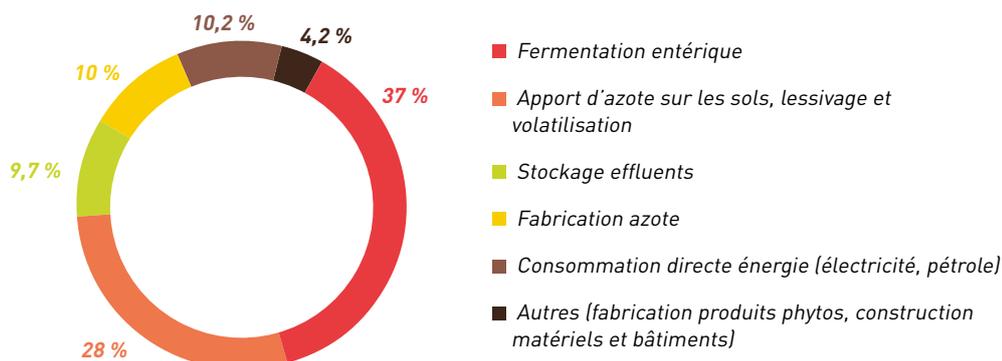


MTEP : Mégatonne équivalent pétrole ; MteqCO₂ : Mégatonne équivalent CO₂ ; IAA : Industries agroalimentaires ; RHD = Restauration hors domicile ; CH₄ = Méthane ; HFC = Hydrofluorocarbures

Source : Barbier et al (2018). Le bilan énergétique et carbone de l'alimentation en France, de la production à la consommation

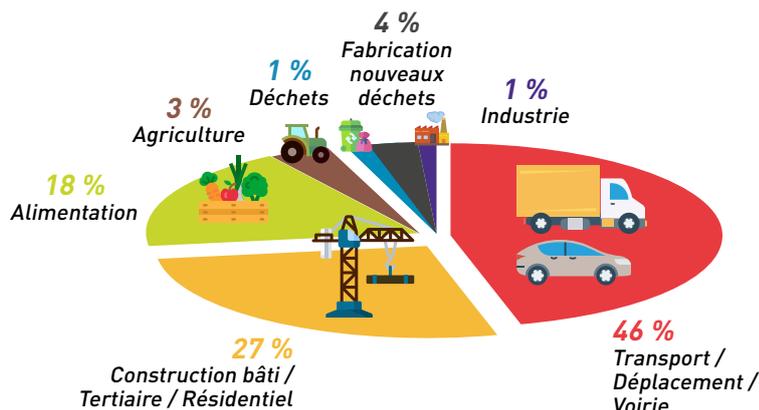
Pour l'agriculture, les émissions de gaz à effet de serre ont également plusieurs origines

Répartition des émissions de GES agricoles en France (d'après le rapport d'étude climagri, 2019)



Sur le territoire du Sicoval, 18 % des émissions sont directement associées à l'alimentation et 3 % à l'agriculture. Les émissions induites par le secteur agricole ont plusieurs sources (PCAET) : l'épandage et la fabrication d'engrais (61 %), les carburants des engins agricoles (22 %), l'élevage (8 %), la fabrication des engins (8 %) et l'énergie électrique (1 %). Il existe une diversité de matières fertilisantes valorisées dans le cadre de l'épandage : les effluents d'élevage (majoritaires), les boues issues du traitement des eaux usées, les composts ou encore les digestats de méthanisation. La contribution de l'épandage aux émissions de gaz à effet de serre est liée à trois principaux gaz : le protoxyde d'azote, le méthane et le gaz carbonique. Cela participe également à l'émission de composés organiques dans les eaux (nitrates) et dans l'atmosphère (ammoniac).

Répartition des émissions de gaz à effet de serre sur le territoire du Sicoval

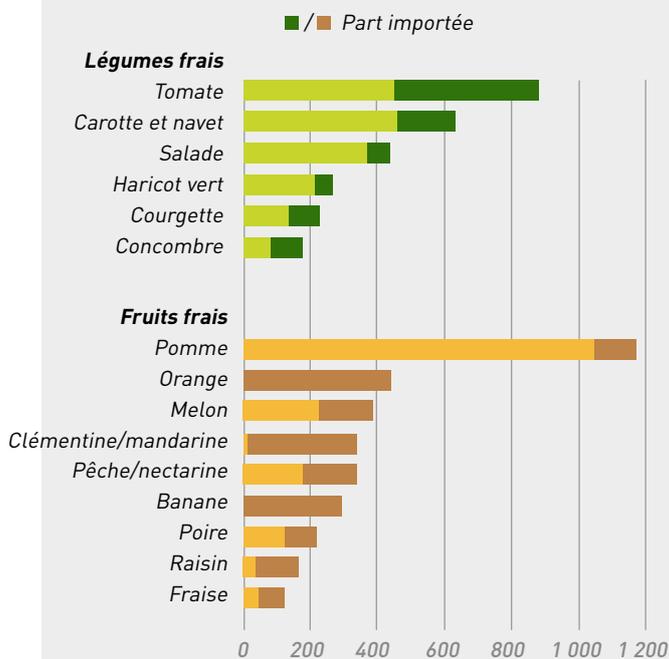


L'empreinte environnementale de l'alimentation est également liée aux habitudes alimentaires et varie en fonction de l'origine des produits consommés, de la nature des aliments ou de leur degré de transformation. La consommation aujourd'hui s'appuie en grande partie sur des produits transformés et l'importation de produits hors saison, dont le volume peut par exemple atteindre jusqu'à 40 à 50 % pour les légumes.

l'alimentation animale : 35 % des prairies, 17 % des cultures fourragères, 15 % des surfaces de céréales et oléoprotéagineux et une grande partie des céréales exportées (Solagro, 2016). Par ailleurs, une grande partie de cette alimentation repose sur l'importation de soja (3,5 millions de tonnes en 2017) provenant à 60% du Brésil, face à un déficit de production en France. Cette dépendance est également constatée sur le territoire du Sicoval où peu de synergies existent entre grandes cultures et élevages. C'est notamment l'une des principales causes de la déforestation mondiale, donc du déclin de la biodiversité et de la disparition des puits de carbone naturels.

Importation de fruits et légumes en France

Volumes commercialisés des produits les plus consommés en Kt



Source : Solagro, 2016

Elle repose également sur une consommation accrue de protéines animales, qui représentent 61 % des apports en protéines (Solagro, 2016). Or, les produits carnés émettent plus de CO₂ par quantité de nourriture produite que les produits végétaux et nécessitent des surfaces agricoles considérables. En effet en France, 80 % des surfaces agricoles sont consacrées à

QUEL EST L'IMPACT DES CIRCUITS-COURTS SUR LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE ?

Le développement des circuits-courts s'appuie généralement sur l'augmentation des déplacements, ce qui génère d'autant plus de gaz à effet de serre liés à la mobilité. En effet, cela va souvent de pair avec une dispersion des points de vente et la multiplication des trajets individuels, qu'il s'agisse des déplacements du consommateur vers les lieux d'achats ou des différentes livraisons gérées par les producteurs en direct. Ainsi, si les distances sont généralement plus faibles entre la production et la consommation, les kilomètres parcourus vont finalement être plus importants par tonne transportée que pour un poids lourd ou un cargo. D'autant plus que, sur le territoire du Sicoval, 12 % des déplacements sont liés aux achats, dont 84 % en voiture individuelle.

Pour autant, l'ADEME souligne que l'impact environnemental des circuits-courts dépend malgré tout davantage du mode de production que du transport. Ainsi des produits locaux mais cultivés hors saison sous serre chauffée auront davantage d'impacts négatifs que des produits importés sur de longues distances mais cultivés en plein air.

Ainsi, la performance environnementale des circuits-courts de proximité dépend à la fois des modes de production, de la logistique et des habitudes de consommation.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les pertes et gaspillages alimentaires se définissent comme les « parties de produits considérées à un moment donné de la chaîne alimentaire comme comestibles par l'humain et qui bien que comestibles, ne sont pas consommées par l'humain parce qu'écartées (tri, surproduction...), perdues (récolte, transformation, transport,...) ou non consommées (périmées, servies mais non consommées) ». Le gaspillage alimentaire impacte l'environnement à travers le gaspillage des ressources qu'il induit, l'énergie nécessaire pour produire, transformer, conserver, emballer et transporter les produits gaspillés ainsi que le dégagement de méthane lors de l'incinération des déchets. Chaque année, en France, ce sont 10 millions de tonnes de nourritures qui sont gaspillées (ADEME, 2015), et un tiers de la production à l'échelle mondiale. Il en résulte que 28% de la surface utile mondiale est utilisée pour produire des aliments gaspillés. Ces pertes s'évaluent à 260 kg par personne et par an, réparties entre la production, la consommation et les étapes intermédiaires de stockage, transport, transformation et distribution (Solagro, 2016). En France, le gaspillage représente au total 15,3 millions de tonnes équivalent CO².

À l'échelle du Sicoval, en 2016, le gaspillage alimentaire représente 10 % des ordures ménagères, soit 1 265 tonnes sur le territoire et 17,4 kg par habitant par an (PLPDMA, 2019).

Le tableau ci-dessous représente les pertes et gaspillages en kg par personne et par an, par catégorie de produit et par stade de la chaîne alimentaire. Il montre que 36% des pertes ont lieu dès le stade de la production, ce qui représente 93 kg par personne et par an. Par exemple pour les céréales, les pertes et gaspillages par personne par an se répartissent de la façon suivante : 2 kg à l'échelle de la production, 4 kg au stade de la récolte et du stockage, 4 kg au stade de la transformation et du conditionnement, 1 kg au stade de la distribution et de la vente au détail, et enfin 18 kg au stade de la consommation, pour 29 kg de céréales gaspillés et perdus par personne et par an. Ce tableau montre que tous les acteurs de l'alimentation ont un rôle à jouer dans la réduction des pertes et du gaspillage.

Par ailleurs, l'impact écologique du gaspillage alimentaire varie en fonction de la nature des denrées, au regard des ressources qui sont nécessaires à leur fabrication et de leur propre empreinte environnementale

Répartition des pertes par catégories de produit et par stades, en kg par personne et par an

Pertes et gaspillages en kg par personne et par an	Production agricole	Opération après récolte et stockage	Transformation et conditionnement	Distribution et vente au détail	Consommation	TOTAL
Céréales	2	4	4	1	18	29
Racines et tubercules	16	7	10	2	9	44
Oléagineux et protéagineux	4	0	2	0	1	7
Fruits et légumes	52	12	4	10	35	14
Viande	4	1	6	2	11	24
Lait	11	2	3	1	16	33
Produits de la mer	4	0	2	1	2	10
Ensemble	93	26	31	18	93	260
Répartition	36 %	29 %			36 %	100 %

Source : Scénario Afterres 2050, Solagro, 2016

LES ACTIONS DE LA COLLECTIVITÉ POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans le cadre de sa politique de prévention des déchets, le Sicoval a mis en œuvre un programme d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Il a été lauréat en 2015 de l'appel à projet « Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage » porté par l'ADEME, qui s'articule autour de 5 axes :



Éviter le gaspillage
en interrogeant nos
consommations



Limiter les impacts
futurs de nos biens
et services en y
réfléchissant en amont



**Offrir une
nouvelle vie**
aux ressources
mises au rebut



**Opter pour le
meilleur traitement**
et favoriser le
recyclage



Mettre en œuvre
les outils de
gouvernance du
programme

Depuis 2013, des animations et interventions en milieu scolaire ont été réalisées sur les thématiques suivantes : « gaspillage alimentaire du champ à la fourchette », « acheter son goûter en moyenne surface » et « déchets des goûters ». Des démarches de pesées, de sensibilisation et d'accompagnement des établissements scolaires ont également été mises en place.

ZOOM SUR

LE PROJET « 1000 ÉCOLES ET COLLÈGES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Dans la continuité de ces actions, le Sicoval a répondu en 2016 à l'appel à projet de l'ADEME « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » afin d'accompagner 15 communes sur la période septembre 2016 - mars 2018 dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en milieu scolaire. 19 points de restauration ont participé à ce projet, de la phase de diagnostic à la co-construction de plans d'actions spécifiques à chaque établissement. Suite aux différentes pesées effectuées, la moyenne du gaspillage alimentaire a été évaluée à 95 g par convive / jour, contre 120 g pour la moyenne nationale. Néanmoins, cette moyenne n'était plus que de 59 g lorsque la cuisine était sur place, contre 126 g lorsque l'établissement passait par un prestataire privé. Trois facteurs principaux expliqueraient les variations entre les différents modes de restauration (cuisine sur place, prestataire privé ou prestataire public) : la proximité avec le convive, le nombre d'établissements livrés et de repas produits, ainsi que la quantité produite à l'assiette.

LE « PROGRAMME LOCAL DE PRÉVENTION DES DÉCHETS MÉNAGERS ET ASSIMILÉS 2019 - 2024 »

Le Sicoval s'est engagé dans la mise en œuvre d'un Programme Local de Prévention des Déchets et Assimilés en 2019 et a défini trois objectifs d'ici à 2024 :

- Réduire de 15 % les déchets ménagers et assimilés.
- Réduire de 37 % les ordures ménagères résiduelles.
- Valoriser à 60 % les déchets non dangereux (matières organiques et recyclage).

Pour y répondre, le Sicoval s'est engagé dans la réduction et la valorisation des biodéchets à travers le développement du compostage (individuel, collectif, partagé, dans les écoles...) et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le potentiel de réduction du gaspillage alimentaire est évalué à 2,0 kg par habitant. La collectivité s'est lancée, depuis peu, dans l'expérimentation d'un nouveau type de lombricompostage.

LA SÉQUESTRATION DU CARBONE ET LA PRÉSERVATION DES SOLS

LE DIOXYDE DE CARBONE CONTENU DANS L'ATMOSPHÈRE PEUT ÊTRE ABAISSÉ DE DEUX MANIÈRES : EN RÉDUISANT LES ÉMISSIONS OU EN LE STOCKANT DANS LES ÉCOSYSTÈMES, EN CONSTITUANT DES « PUIITS » DE CARBONE. UN PUIT SE DÉFINI COMME « UN PROCESSUS OU UNE ACTIVITÉ QUI RETIRE DES GAZ À EFFET DE SERRE DE L'ATMOSPHÈRE ».

L'impact de l'agriculture sur le changement climatique est en partie dû à la mise en culture des terres agricoles, qui se traduit par la conversion des prairies et des forêts en cultures.

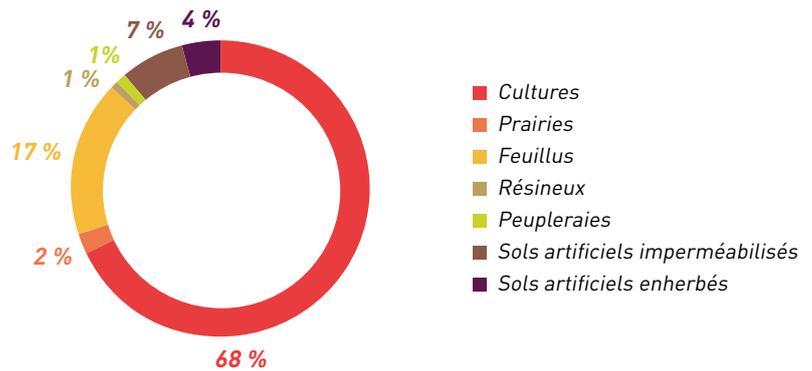
En effet, selon la nature de l'occupation des sols, le stockage du carbone varie. Il est nettement plus important pour les forêts et prairies (de l'ordre de 70tC/ha) que pour les cultures annuelles et pérennes à sols nu, vergers et terres arables (de l'ordre de 32 à 45 tC/ha). Le stockage est le plus élevé dans le cas de pelouse d'altitude et des zones humides (supérieur à 90 tC/ha).

L'agriculture peut contribuer à atténuer cet impact en amplifiant le stockage de carbone dans les sols, grâce à certaines pratiques agricoles :

l'agroforesterie, l'utilisation de couvert végétal permanent, la plantation de haies et de bandes enherbées ou encore le maintien et le développement de prairies.»

À l'échelle du Sicoval, le stock de carbone était évalué en 2012 à 5 030 kT de CO², dont 68 % dans les sols des cultures.

Répartition des stocks de carbone (hors produits bois) par occupation du sol du Sicoval (%), 2012, état initial (2012)

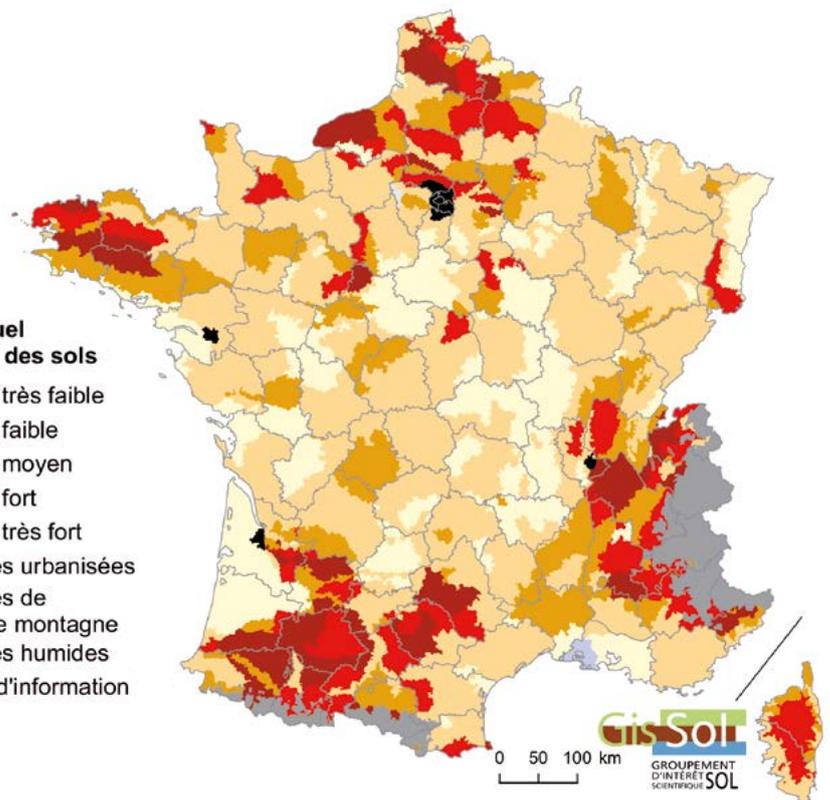


Sur le territoire, les sols sont plutôt de nature marneux et imperméables (PCAET). Ils sont fortement impactés par des aléas d'érosion, se traduisant par le déplacement des matériaux qui composent la surface du sol.

Le phénomène d'érosion est accentué par le relief, la nature des sols et les pratiques agricoles. Laisser les sols nus les rend plus vulnérables aux aléas climatiques, qui tendent par ailleurs à s'accroître (vents, ruissellement des eaux de pluies.). En ce sens, certaines pratiques telles que les labours profonds vont avoir tendance à aggraver ce phénomène.

Aléa annuel d'érosion des sols

- Aléa très faible
- Aléa faible
- Aléa moyen
- Aléa fort
- Aléa très fort
- Zones urbanisées
- Zones de haute montagne
- Zones humides
- Pas d'information



Source : Gis Sol-Inra-SOeS, 2011.



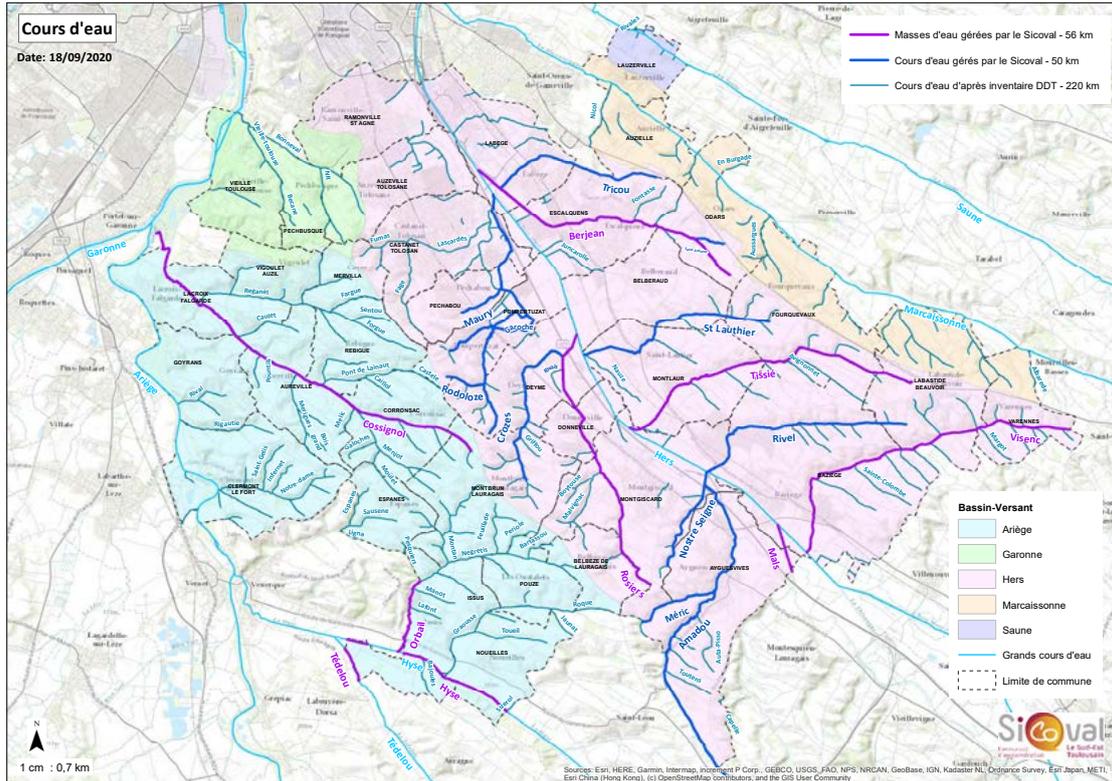
AGRICULTURE ET QUALITÉ DE L'AIR

Les activités agricoles sont également à l'origine d'émissions de polluants atmosphériques, dont l'ammoniac, les particules fines et les produits phytosanitaires qui impactent la santé des hommes et l'environnement. Elles sont principalement liées aux pratiques d'élevage (bâtiments d'élevage, stockage des déjections, épandage...) et aux pratiques culturales (préparation du sol, fertilisation, traitement des cultures, gestion des résidus...).

À l'échelle du Sicoval, l'agriculture contribue à l'émission de polluants atmosphériques pour 91 % de l'ammoniac et pour 32 % des particules fines PM10 du territoire. Elle est également à l'origine d'émissions de pesticides vers l'atmosphère lors des pratiques d'épandage. Entre 2014 et 2015, 14 substances ont été quantifiées dans l'air, contre 8 en 2016-2017, avec une diminution notable de la concentration cumulée, mais des pics saisonniers.

L'agriculture peut également être impactée par les polluants atmosphériques, notamment l'ozone, qui peut réduire les rendements de 3 à 20 % selon les cultures. Aussi, lorsque les productions sont situées à proximité d'axes routiers, les polluants peuvent plus facilement se cumuler dans les sols et les végétaux.

LA RESSOURCE EN EAU



L'agriculture est l'un des secteurs les plus consommateurs d'eau et contribue à sa pollution, dans un contexte où les territoires sont de plus en plus affectés par des contraintes hydriques. En effet, l'irrigation représente 48 % de l'eau consommée en France, tandis que 60 % des nitrates contenus dans l'eau sont d'origine agricole (ADEME, 2020) et peuvent conduire, avec le phosphore, à l'eutrophisation des cours d'eau.

Sur le territoire du Sicoval, l'approvisionnement en eau potable dépend de quatre sources : la Garonne, l'Ariège, le lac des Camazes de la Montagne Noire et la nappe phréatique de Pinsaguel. Elles permettent de fournir une eau en quantité mais subissent des pressions liées au climat.

Le réseau hydrographique du territoire se partage entre deux bassins-versant, l'Hers-Mort et l'Ariège, qui sont principalement alimentés par l'eau pluviale. L'Hers est déconnecté des massifs de l'Ariège et de la Montagne Noire, qui reçoivent de fortes précipitations. Cela explique la faible abondance hydrologique sur le bassin-versant. Sur le territoire, les niveaux montent très hauts et très vite lors des précipitations, en raison du sol imperméable et du faible volume des nappes souterraines.

La plaine de l'Hers Mort est essentiellement occupée par des cultures céréalières. Sur le territoire, seulement 2,8% des terres agricoles sont irriguées selon le diagnostic réalisé en 2010. Les prélèvements pour l'irrigation se font principalement en eaux superficielles, dans l'Hers Mort ou le Canal du Midi, ou dans des retenues collinaires (à Issus par exemple). Globalement, les pompages en nappe demeurent marginaux.

L'année 2019 s'est caractérisée par un déficit en pluies en hiver et pendant la période estivale, ce qui a largement impacté les débits des cours d'eau et généré des assèchs. Les faibles débits rendent les cours d'eau vulnérables aux pollutions, au réchauffement estival, à l'eutrophisation et limite la capacité de développement de la vie aquatique. Aussi, le recalibrage, le drainage des fonds de vallée, la suppression des haies et des boisements, la régression des prairies au profit des cultures ou encore l'imperméabilisation des sols par l'urbanisation contribuent à accélérer l'évacuation des eaux vers l'aval donc à diminuer le débit des cours d'eau. Lorsqu'ils sont à leur niveau minimal, les rejets des stations d'épurations deviennent ainsi une part importante des débits de certains cours d'eau.

L'ensemble des affluents suivis ont été classé en état médiocre ou mauvais, du point de vue des indicateurs biologiques, malgré une amélioration globale de leur qualité depuis 2018. Sur le territoire, la qualité de l'eau est impactée par plusieurs sources de pollutions agricoles. Les pollutions physico-chimiques sont liées aux substances phosphorées et/ou azotées. Elles se traduisent par un taux de concentration en nitrates élevé, principalement dû aux fertilisants, ainsi que par une forte concentration de Matières En Suspension (MES) liées à l'érosion des sols agricoles, phénomène exacerbé par les pratiques culturales. La pollution chimique, quant à elle, provient essentiellement des produits phytosanitaires tels que les herbicides (Métazachlore, Aclonifène, Métochlore, Glyphosate, Atrazine,...). En période de pluie et lorsque les sols sont nus, ces substances sont lessivées et se retrouvent par la suite dans les cours d'eau et les nappes.

PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ

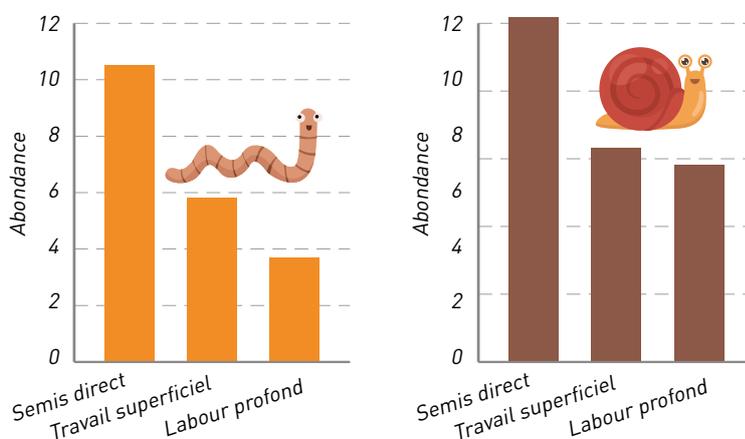
Les pratiques agricoles ont également des effets sur la biodiversité, en fonction du niveau d'intervention sur la parcelle cultivée. En effet, certaines pratiques peuvent générer des perturbations intenses liées à la destruction des bioagresseurs ou au travail du sol. L'utilisation de produits phytosanitaires, les labours profonds ainsi que la fertilisation sont des facteurs reconnus et importants dans le déclin de la biodiversité et de l'abondance de nombreux organismes (microorganismes, faune, insectes, plantes, amphibiens, oiseaux...). Certaines pratiques agricoles participent, au contraire, à la préservation des milieux, telles que l'agroécologie, l'agroforesterie, ou encore l'agriculture de conservation par une meilleure prise en compte des services écosystémiques.

L'effet de l'agriculture sur la biodiversité est également à considérer à l'échelle des paysages. Leur diversité contribue notamment à l'augmentation de l'abondance et de la richesse des animaux et des plantes. Au contraire, l'agrandissement des exploitations et la spécialisation progressive des systèmes agricoles, phénomènes qui caractérisent en grande partie l'agriculture du territoire et s'est traduit par des espaces ouverts, participent notamment à la diminution des corridors écologiques telles que les haies, les arbres, les mares. Or, ces corridors ont un rôle central dans la préservation de la biodiversité, la qualité des paysages, le maintien et la restauration des continuités écologiques. L'impact de l'agriculture doit également être considéré à travers l'importation de certaines denrées alimentaires, dont les cultures contribuent à la déforestation et s'appuient sur une utilisation accrue de produits phytosanitaires, entraînant ainsi une perte de biodiversité locale.

Pour calculer l'impact des modèles agricoles sur la biodiversité, Solagro a déterminé un indice de « Haute Valeur Naturelle » (HVN). Il repose sur trois indicateurs : la diversité des assolements, l'extensivité des pratiques et la densité des infrastructures agroécologiques. Pour qu'un territoire agricole soit qualifié à « Haute Valeur Naturelle », il doit atteindre un seuil de référence de 14,78 points sur 30. À l'échelle du Sicoval, la note obtenue est évaluée à 0,11 pour les infrastructures écologiques, à 1,13 pour l'extensivité des pratiques et à 5,2 pour la diversité des assolements, pour une note globale de 6,44 sur 30 contre 17,76 pour l'Occitanie. Ainsi, en raison du caractère intensif d'une grande partie des modèles agricoles du territoire et de l'amoinissement des infrastructures écologiques avec le temps, l'agriculture du territoire semble avoir un impact négatif important sur la biodiversité, à la fois à l'échelle des parcelles et des paysages.

Relation entre travail au sol et abondance des vers de terre et invertébrés en grandes cultures

Source : Observatoire agricole de la biodiversité, 2016



Chiffres-clés

21 %

des émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation et l'agriculture sur le territoire

61 %

des émissions du secteur agricole liées à l'épandage et la fabrication d'engrais oléagineux et protéagineux

1/3

de la production agricole mondiale gaspillée par an

68 %

du stock de carbone du territoire se situe dans les cultures

91 %

de l'ammoniac émis est d'origine agricole

32 %

des particules fines PM10 sont générées par l'agriculture

2,8 %

des surfaces agricoles sont irriguées sur le Sicoval

Le réseau des acteurs du cl

Cartographie réalisée lors des ateliers de co-construction

POLITIQUES PUBLIQUES

- Services de l'État (DRAAF, DDT, DREAL)
- Département de la Haute-Garonne et leurs collègues
- Région Occitanie
- Communauté d'Agglomération du Sicoval
- Communes, leurs écoles et CCAS

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

- Chambre d'agriculture
- Syndicats agricoles
- Instituts techniques : Arvalis, Terre Inovia

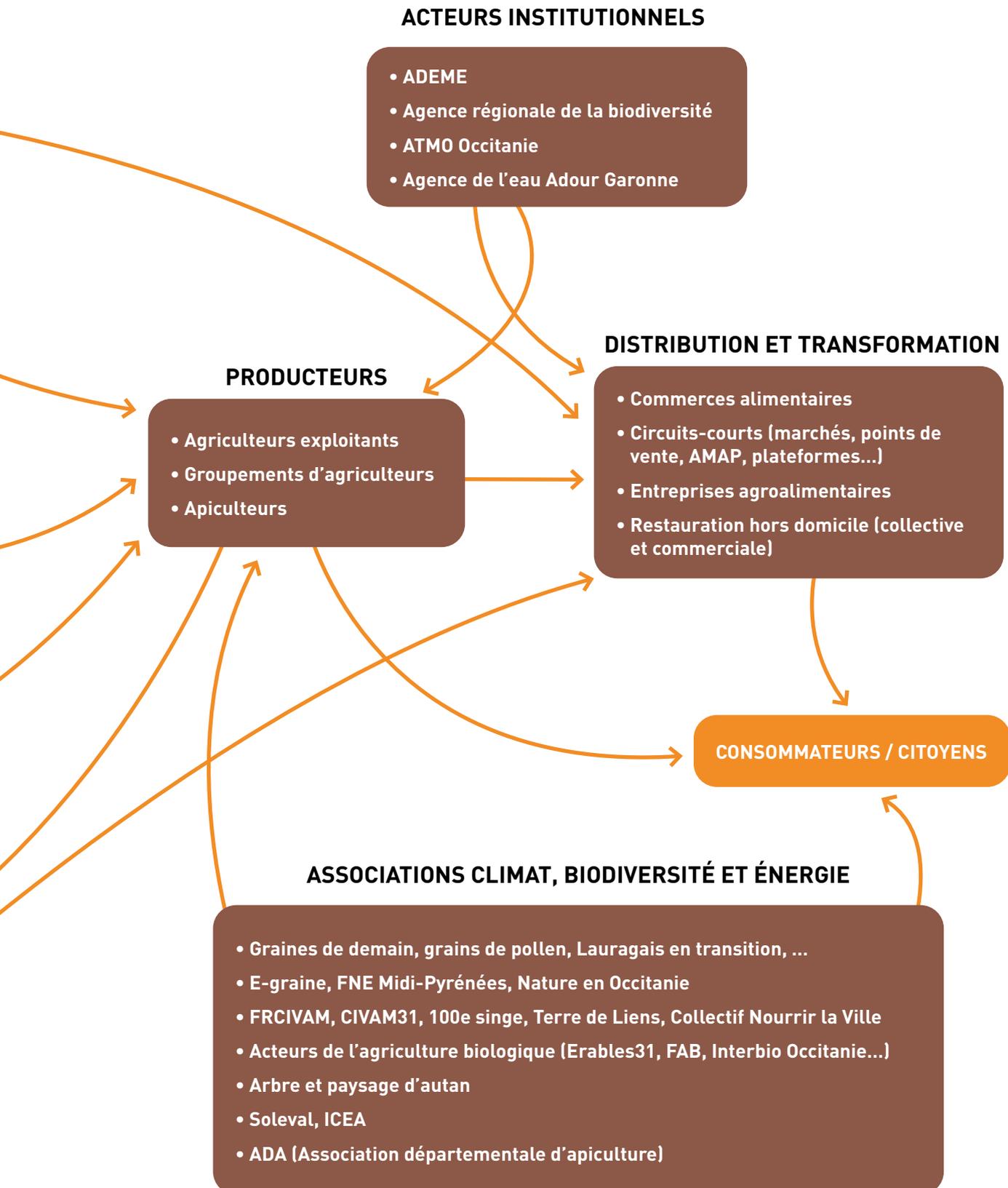
ENSEIGNEMENT ET RECHERCHE

- Lycées agricoles
- Plateforme agroécologique
- ENSAT, ENSFEA
- INRAE
- Pôle de compétitivité Agri Sud-Ouest Innovation

DECHETS ET GASPILLAGES

- DECOSET, Cler Vert
- Associations : Pro-portion, Récup 'Occitanie, ...

imat et de l'environnement



Les enjeux partagés en matière de climat et d'environnement

ATOUTS

- Un fort potentiel d'évolution des pratiques agricoles sur le territoire.
- Un potentiel de production d'énergies renouvelables par l'agriculture.
- Des terres agricoles qui participent au stockage du carbone.
- Une ambition forte pour agir en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

FAIBLESSES

- Une agriculture émettrice de gaz à effets de serre et de polluants atmosphériques.
- Une quantité d'eau limitée dont la qualité tend à se dégrader du fait de certaines pratiques agricoles.
- Un aléa érosif fort avec des pratiques peu adaptées.
- Un usage important des produits phytosanitaires associé à une forte proximité des habitations.
- Des pratiques et des paysages agricoles qui participent au déclin de la biodiversité.
- Des modes de consommation standardisés, davantage orientés sur des produits importés ne respectant pas les mêmes normes environnementales et ultra-transformés.
- Des circuits-courts de proximité parfois peu organisés, qui participent à la multiplication des trajets.
- Des pertes et gaspillages conséquents à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

ENJEUX

- > **Le développement de pratiques agroécologiques et la valorisation des services écosystémiques, pour une agriculture moins dépendante des produits phytosanitaires.**
- > **La baisse de la dépendance aux engrais chimiques azotés par le développement de légumineuses sur les parcelles.**
- > **La préservation de la biodiversité par la reconstruction de corridors écologiques, à travers notamment la plantation de haies et le développement de l'agroforesterie.**
- > **La lutte contre l'érosion des sols avec le développement des couverts végétaux et la préservation de la ressource en eau, en quantité et en qualité.**
- > **L'autonomie des élevages en protéines, par la réintroduction locale de nouvelles cultures (lupin, lin, pois, féverole...) et le développement de synergies avec les grandes cultures.**
- > **La diminution du gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets agricoles en énergie renouvelable (méthanisation, biogaz) et engrais vert (compostage).**
- > **La sensibilisation des habitants dès le plus jeune âge pour favoriser l'évolution des habitudes alimentaires.**
- > **L'optimisation des circuits de proximité afin de limiter les déplacements pour l'achat des produits alimentaires.**
- > **La diversification des sources de protéines dans l'alimentation humaine avec l'intégration de protéines végétales**
- > **L'amélioration de l'empreinte environnementale de l'offre alimentaire sur le territoire (restauration hors domicile, distribution...).**

Patrimoine alimentaire, touristique et culturel

Thème 5

Éléments de connaissances

FRÉQUENTATION TOURISTIQUE DU TERRITOIRE

Situé à proximité des grands sites d'Occitanie, des Pyrénées et de la mer Méditerranée, le territoire du Sicoval bénéficie d'une situation géographique privilégiée. En 2017, il connaît une forte fréquentation touristique, avec près de 100 000 touristes fluviaux sur le Canal du midi, 30 000 visiteurs du muséum du Pastel à Labège, 30 000 visiteurs à la Ferme pédagogique des Cinquante à Ramonville Saint-Agne, 1 500 canoës loués sur la base de loisirs de Granhotà à Clermont-le-Fort, ou encore 3 000 participants aux Randoales organisés en 2016. Cette fréquentation se dissocie entre un tourisme de proximité lié à la qualité de vie préservée sur le territoire et une clientèle plus éloignée qui s'inscrit davantage dans la Région Occitanie.

La même année, un travail d'inventaire des structures, des activités et des projets touristiques a été réalisé. Il a permis de mettre en avant 299 structures agissant dans le domaine du tourisme, parmi lesquelles 49 structures d'hébergements ont été recensées, dont 15 hôtels, 13 gîtes, 2 campings, 17 chambres d'hôtes, 1 port de plaisance et une résidence de tourisme.



Source : Portrait de territoire du Sicoval, 2018



IDENTITÉ ET POTENTIALITÉS DU TERRITOIRE

MALGRÉ UNE FRÉQUENTATION ÉLEVÉE, LE TERRITOIRE DU SICOVAL NE DISPOSE PAS DE PATRIMOINE ALIMENTAIRE ET AGRICOLE TRÈS IMPORTANT NI IDENTIFIÉ (TERROIR, PATRIMOINE BÂTI...), MAIS S'INSCRIT PLUS LARGEMENT DANS L'IDENTITÉ DU LAURAGAIS.

Le territoire, entre villes et campagne, se caractérise par des paysages variés marqués par les coteaux du Lauragais, dont la qualité a pu être préservée au fil des années. Les cultures façonnent ses paysages et participent directement à la qualité du cadre de vie. Cependant, certaines pratiques tendent au contraire à dégrader la qualité paysagère (champs labourés, absence de couverts végétaux, de haies...).

Les activités agricoles, les plantes, les produits et la façon dont ils sont cultivés, sont assez méconnues des habitants et des touristes. Or, de nombreuses ressources peuvent servir de support pour valoriser les paysages, l'histoire, les cultures du territoire, auprès d'une clientèle de proximité, tels que le Canal du Midi, le réseau des chemins de randonnée ou les pistes cyclables. De la même manière, plusieurs structures et acteurs participant au développement touristique peuvent jouer un rôle dans la valorisation de ces ressources et des produits locaux, notamment les restaurants, dont 12 sont référencés dans les guides nationaux, les structures hébergements marchands, certains opérateurs touristiques ou encore le musée agricole de Montlaur, « La Ferme d'Autrefois », qui met en avant les techniques et savoir-faire paysans d'autrefois.

Par exemple, tous les deux ans, le Campestral organisé au sein de la Commune d'Aureville met en avant l'histoire occitane, le vieux matériel agricole et les savoir faire d'autrefois, tout en proposant une restauration à base de produits de la Région.

Enfin, le territoire se caractérise par un manque de lien et d'interconnaissance entre les acteurs de l'alimentation, tels que les producteurs locaux, les chambres d'hôtes, les artisans ou encore les restaurateurs, qui limite ainsi la capacité du territoire à valoriser et faire connaître les produits locaux.



Chiffres-clés

340 km
de chemins de randonnée

57 km
de réseau cyclable

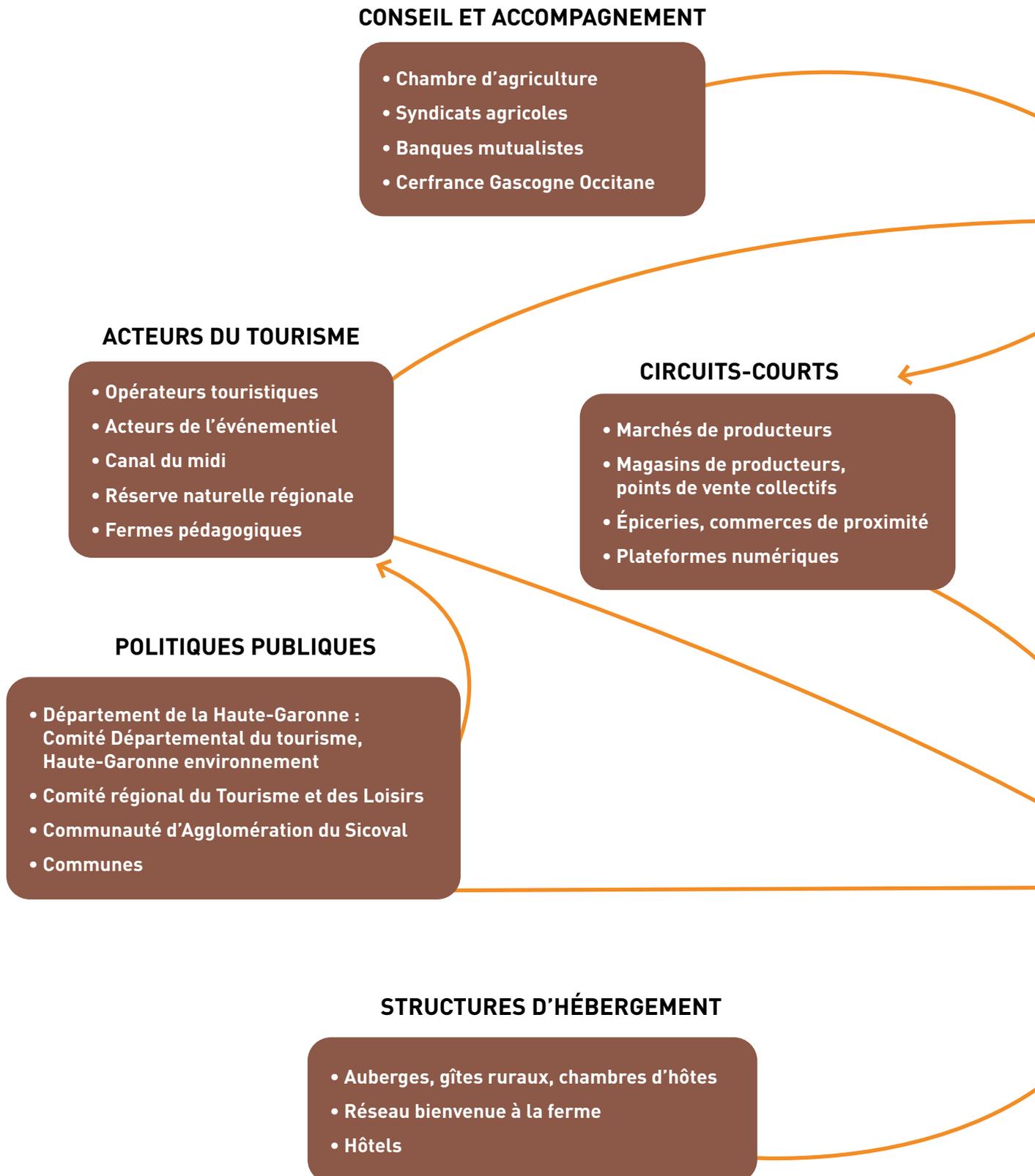
64
structures d'hébergement
marchand

12
restaurants référencés dans les
guides nationaux

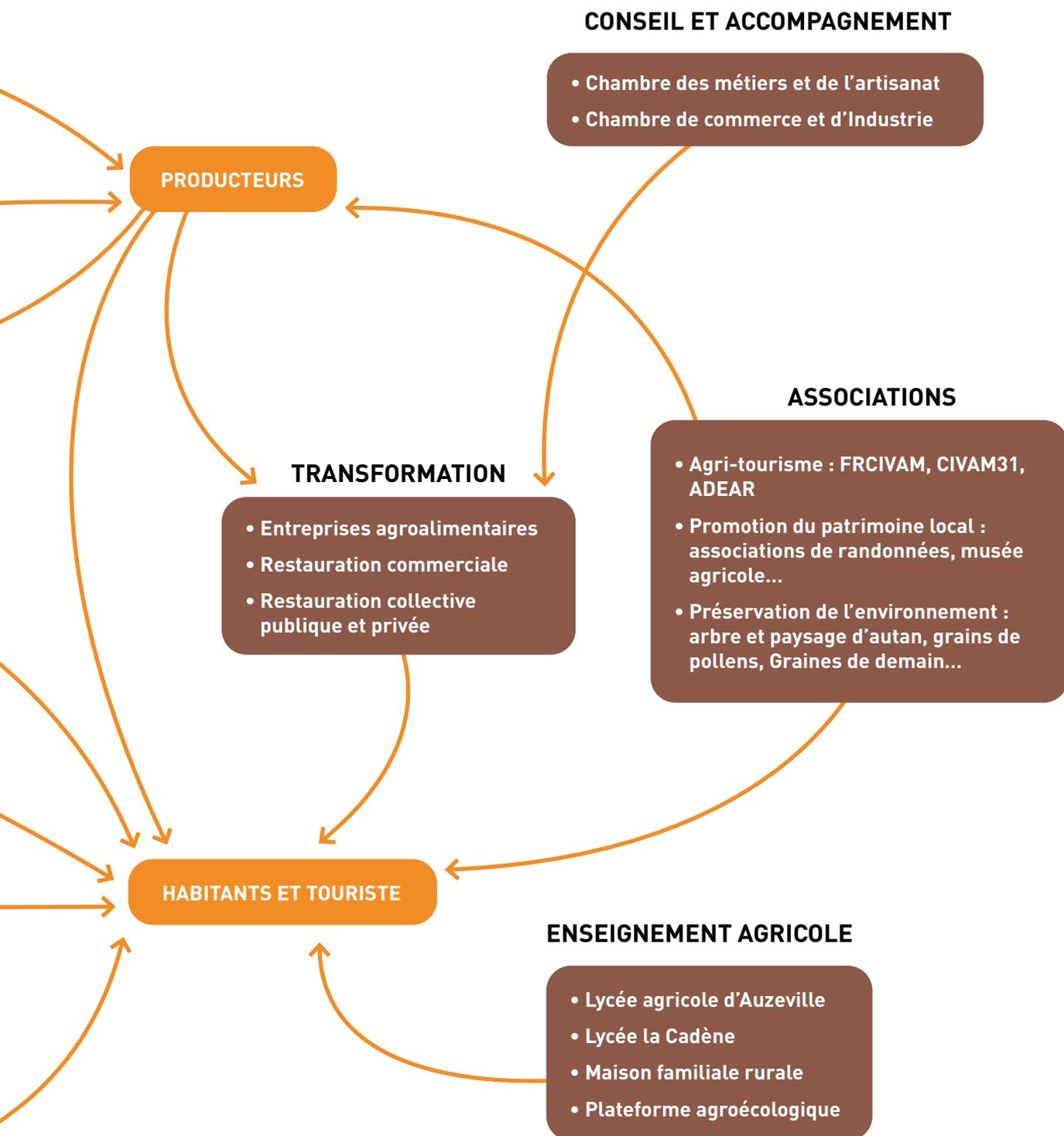
1
musée agricole

Le réseau des acteurs du patrimoine

Cartographie réalisée lors des ateliers de co-construction



alimentaire, touristique et culturel ~



Les enjeux partagés

en matière de patrimoine alimentaire, culturel et touristique

ATOUPS

- Des paysages et un cadre de vie préservé à proximité de Toulouse, avec des espaces naturels et agricoles importants.
- Une clientèle potentielle de proximité pour le tourisme local.
- Un réseau de chemin de randonnée très développé qui valorise les paysages.
- Un potentiel de valorisation de la production à travers les restaurants, dont ceux référencés dans les guides.
- Des cultures qui diversifient et marquent le paysage du lauragais : les champs de colza, le tournesol en fleur.
- Une identité touristique du territoire associée au Lauragais.

FAIBLESSES

- Un patrimoine bâti ou culturel identifié peu important et des richesses (naturelles, petits patrimoines bâtis, ...) faiblement valorisées.
- Une communication qui reste marginale sur la production locale et se caractérise par l'absence d'outils spécifiques (labels, ambassadeurs,...)
- Une faible diversité dans les productions et les paysages agricoles (peu de haies, champs labourés sans couverts végétaux...).
- Un manque de connaissance des habitants (adultes, enfants) et des touristes sur les plantes, les cultures, les produits agricoles.
- L'exposition des utilisateurs des réseaux de chemins de randonnées ou cyclables aux pesticides par la pénétration de ces derniers dans les parcelles.
- L'absence de valorisation des nouvelles pratiques qui favorisent la biodiversité et préservent l'environnement.
- Un manque de liens entre acteurs de l'alimentation : hébergeurs, restaurateurs, artisans, producteurs locaux, opérateurs touristiques...

ENJEUX

- > La communication autour de la production locale et des circuits de proximité.
- > La mise en réseau des acteurs de l'alimentation et du tourisme, afin de valoriser les ressources locales.
- > L'amélioration des connaissances des habitants et touristes sur la diversité des cultures et l'alimentation.
- > La construction d'une offre touristique complète autour de l'agriculture et de l'alimentation.
- > La valorisation du patrimoine naturel et des paysages.
- > L'inscription du territoire dans l'identité du Lauragais pour une clientèle plus éloignée et l'appui sur la proximité avec Toulouse pour le développement d'un tourisme local.

Éléments de connaissances

ALIMENTATION ET SANTÉ

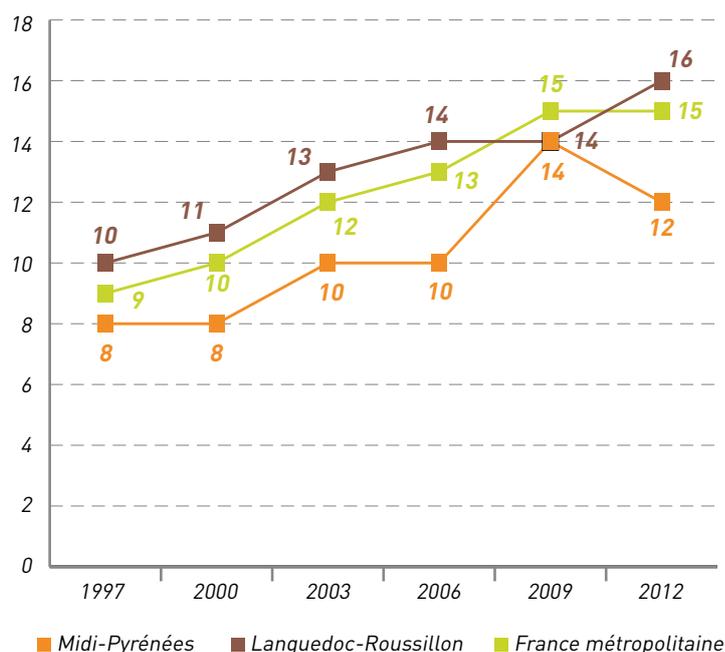
Du point de vue de la santé, l'alimentation peut être un facteur de risque (perturbateurs endocriniens, apports élevés en gras, sucre, additifs, produits ultra-transformés...) ou au contraire être bénéfique. Il est reconnu aujourd'hui qu'elle joue un rôle déterminant dans le développement du surpoids, de l'obésité et de nombreuses autres pathologies (maladies cardiovasculaire, diabète, cancers ou encore ostéoporose). Or, ces maladies sont la première cause de mortalité à l'échelle de la planète (Inserm, 2017).

Les effets néfastes de l'alimentation sur la santé sont intimement liés à l'évolution des habitudes alimentaires ainsi qu'à l'accroissement des comportements sédentaires, qui ont particulièrement augmenté ces dernières années. Avec le développement des industries agroalimentaires et des modes de vies urbanisés, la consommation de produits ultra-transformés a fortement augmentée et s'est accompagnée d'une diminution du temps dédié à la préparation des repas et du budget dédié à l'alimentation. Ces produits ultra-transformés, très présents dans la grande distribution, représentent un tiers des produits consommés par les français et sont pourtant associés à un risque accru de cancers, notamment dû au nombre important d'additifs qu'ils contiennent.

En France, la prévalence du surpoids se situe à 41 % chez les hommes et 25,3 % chez les femmes, tandis que la prévalence de l'obésité est estimée à 15,8 % chez les hommes et 15,6 % chez les femmes. Elle a augmenté de 76,4 % entre 1997 et 2012. Dans l'ex région Midi-Pyrénées, la prévalence de l'obésité a diminué entre 2009 à 2012, en passant de 13,6 % à 11,6 %.

L'impact de l'alimentation sur la santé traduit également des inégalités sociales. Selon l'étude nationale ObEpi, l'obésité varie également selon les catégories socio-professionnelles et les revenus. À l'échelle nationale, elle monte à 16,7 % chez les ouvriers, 16,2 % chez les employés, à près de 18 % chez les retraités, contre seulement 8,7 % chez les cadres supérieurs. La prévalence au surpoids et à l'obésité est un phénomène qui touche également de plein fouet les enfants, et ce, dès le plus jeune âge. En 2016-2017, à l'échelle de l'Académie de Toulouse, 8,9 % des enfants de grande section de maternelle et 16,3 % des élèves de 6^e étaient en surcharge pondérale, dont respectivement 2,3 % et 2,7 % en situation d'obésité.

Proportion d'adultes de 18 ans ou plus obèses (en %)



Source : Agence Régionale de Santé Occitanie

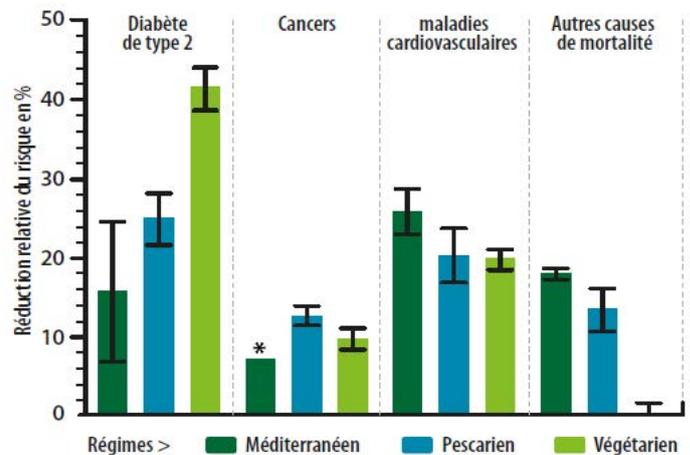
HABITUDES ALIMENTAIRES ET APPORTS NUTRITIONNELS

La qualité nutritionnelle des produits et la diversification des sources de protéines sont des leviers pour améliorer la santé de la population. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) a établi différents repères nutritionnels pour agir sur les comportements alimentaires. Il recommande de privilégier des produits non transformés, bruts et de saison (de façon à éviter la consommation d'additifs), d'éviter l'utilisation de compléments alimentaires et de privilégier les produits issus d'une agriculture qui limite l'usage de pesticides.

Ces recommandations mettent en l'avant les bénéfices liés à la consommation de fruits et légumes, de fruits à coque (amandes, noix, noisettes...), de légumineuses, de produits céréaliers complets, du poisson et des produits laitiers. Quant à la consommation de viande rouge et la charcuterie, il est conseillé de les limiter à une certaine quantité par semaine (respectivement 500 et 150g maximum). En effet, la charcuterie a été classée en 2015, parmi d'autres viandes transformées, en tant que « cancérigène » par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), du fait des nombreux conservateurs (sels, nitrites, nitrates) qu'elle contient et qui se transforment après consommation en substances très cancérigènes. Au sein de la population, ces recommandations s'avèrent peu appliquées. La consommation de fruits, de légumes et de fibres est insuffisante tandis que les quantités de sel et d'acides gras dans les régimes alimentaires sont trop élevées. La consommation de viande, en baisse depuis plusieurs années, reste encore trop importante. En moyenne, la consommation de charcuterie a été évaluée à 191g par personne par semaine en 2015 et la consommation de viande (hors volaille et plats cuisinés) à 331g. Cependant, cette consommation est répartie de manière inégale : 30 % des hommes ont une consommation supérieure aux recommandations établies par le PNNS (Solagro, 2018).

L'étude BioNutriNet met en avant que les consommateurs bio se caractérisent par une meilleure adéquation aux besoins nutritionnel et aux recommandations du PNNS1 par rapport aux consommateurs conventionnels, notamment parce que leur régime comporte une plus grande part de produits végétaux. Par ailleurs, leur exposition aux pesticides de synthèse est inférieure de 23 % à 100 % selon les molécules. La probabilité des consommateurs réguliers de produits issus de l'agriculture biologique d'être touché par l'obésité est inférieure de 62 % chez les hommes et de 48 % chez les femmes. Selon l'analyse de l'enquête NutriNet-Santé de 2013, le risque de cancer diminue de 25 %.

Relation entre les types de régime alimentaire et la santé, selon Tilman & Clak, 2014



Source : *Le revers de notre assiette, Solagro (2018)*

L'étude de Tilman & Clak de 2014 (graphique ci-dessus) montre que des régimes alternatifs au régime conventionnel ont des effets positifs sur la santé en réduisant considérablement les risques de diabète, de cancers, de maladies cardiovasculaires et autres causes de mortalité. Par exemple, le régime Méditerranéen va réduire de 16 % les risques de diabète de type II, le régime pescarien de 25 % et le régime végétarien de 41 %.

Plusieurs facteurs entrent en jeu dans les choix de consommation, comme le coût parfois plus élevés de certains produits, nécessitant d'être stockés et cuisinés. Des études tendent également à montrer que l'organisation spatiale de l'offre alimentaire influence les pratiques de consommation, en favorisant une plus ou moins grande accessibilité physique à des produits de qualité.

De manière générale, les facteurs à prendre en compte dans les pratiques en matière d'alimentation sont multiples. Elles reposent sur trois dimensions principales : les significations (croyances, normes culturelles et conventions), les matériels (outils, ressources financières et technologies) et les compétences (savoir-faire et capacités). Les pratiques dépendent également de l'environnement social immédiat (familles, amis...), de l'environnement physique proche (disponibilités et choix des aliments dans les écoles, lieux de travail et supermarchés, publicités, transports...) et de facteurs plus larges (normes sociales, revenus, réglementation, structuration des filières...). Ainsi, les leviers à enclencher pour favoriser une alimentation plus saine doivent être pluriels et agir sur ces différentes dimensions.

La mobilisation des acteurs économiques dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle de leur offre alimentaire est un enjeu central, afin de permettre à tous d'avoir accès à des produits bénéfiques pour la santé. Elle doit s'accompagner d'une réduction de l'exposition au marketing alimentaire, qui influence les comportements.

DES SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ HUMAINE

Au-delà des aspects nutritionnels, la santé humaine peut être impactée par les pratiques agricoles et la présence de substances nocives dans l'alimentation.

Les effets de certaines pratiques agricoles sur la santé peuvent être liés à :

- La présence de produits chimiques directement dans les aliments (herbicides, fongicides, pesticides, antibiotiques...), et ce, même s'ils respectent les seuils réglementaires. Dans ce cas, les effets néfastes sur la santé peuvent être dus à une exposition chronique ainsi qu'aux effets cocktails susceptibles de se produire lors d'une exposition à plusieurs substances, dont l'interaction peut en renforcer la nocivité.
- L'exposition de la population aux diverses sources de pollutions émises par l'agriculture, présentes dans l'eau ou dans l'air (produits phytosanitaires, ammoniac, particules fines...).

Les particules fines, en s'insérant dans le système respiratoire, peuvent provoquer de nombreuses pathologies, plus ou moins sévères (asthme, allergies, maladies respiratoires, cancers, accidents vasculaires cérébraux ou cardiovasculaires). Une étude publiée en 2021 par l'Agence nationale de la Santé Publique estime que chaque année, 40 000 décès seraient imputables à l'exposition aux particules fines. Or, l'agriculture est l'un des secteurs les plus émetteurs de particules fines. Les grandes cultures sont les plus émettrices pour les particules dites primaires, avec le travail du sol et la phase de récolte, tandis que l'élevage joue un rôle plus important dans les émissions d'ammoniac, dont 75% seraient directement liées aux déjections animales (ADEME, 2015).

Les risques liés à l'exposition aux pesticides concernent également les agriculteurs, qui sont en contact direct avec ces produits lors de la pulvérisation par épandage. En effet, en 2013, l'Inserm a montré que l'exposition des agriculteurs augmentait les risques de cancer de la prostate, de myélome ou encore de leucémie. La Mutualité sociale agricole a reconnu quant à elle deux maladies professionnelles liées à leur usage : la maladie de Parkinson et le lymphome non hodgkinien (Solagro, 2018).

En France, la consommation de pesticides a augmenté de 21 % entre 2018 et 2017 et de 25 % depuis 2009 (Reporterre, 2020). Leur utilisation varie selon les cultures, les conditions météorologiques et est à mettre au regard de la surface agricole utilisée. Elle est d'autant plus importante pour certaines productions, comme celles de fruits, de pommes de terre ou de vin dont l'indice de fréquence d'utilisation (IFT) de traitement est plus élevé que pour les grandes cultures. L'Occitanie est la 3^e région la plus consommatrice de pesticides derrière les Hauts-de-France et la Nouvelle-Aquitaine, avec 8 172 tonnes achetées en 2017. La même année, les communes du Sicoval et quelques communes limitrophes (*Venerque, Vernet, Saint-Orens de Gameville, Montesquieu-Lauragais, Pinsaguel, Portet-sur-Garonnes, Roquettes, Roques*) ont consommé 42 800,85 kg de produits phytosanitaires (Médiapart, 2019).

Les produits phytosanitaires font partie de la famille plus large des perturbateurs endocriniens, définis par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) comme : « une substance ou un mélange de substances qui altère les fonctions du système endocrinien et, de ce fait, induit des effets nocifs sur la santé d'un organisme intact, de ses descendants ou de (sous-) populations ». Ces perturbateurs englobent d'autres substances (*Bisphénol A, phtalates, dioxines et polychlorobiphényles...*) qui sont suspectés d'avoir des effets néfastes sur la santé humaine, en provoquant par exemple des troubles neurologiques, de fertilité, de croissance, le diabète de type 2 ou encore la survenue de cancers. L'alimentation est l'une des principales sources d'exposition, et ce, de deux manières : à travers l'aliment lui-même, qui peut contenir diverses substances nocives, ou par le biais des emballages dont les polluants peuvent migrer vers les aliments.

L'évolution des pratiques alimentaires, la diminution de l'utilisation de pesticides en agriculture ainsi que la réduction des emballages alimentaires peuvent donc permettre de limiter l'exposition des consommateurs aux différents contaminants chimiques, réduisant ainsi les risques à la fois pour leur santé et pour l'environnement.

Chiffres-clés

11,6 %

des adultes étaient en situation d'obésité en 2012 en Midi-Pyrénées

+ 76,4 %

d'augmentation de l'obésité en France entre 1997 et 2012

40 000

décès par an liés aux particules fines

8,9 %

des élèves de 6^e en surpoids en 2016-2017 au sein de l'Académie de Toulouse

2,3 %

des enfants de grande section maternelle en situation d'obésité en 2016-2017 au sein de l'Académie de Toulouse

42 800,85 kg

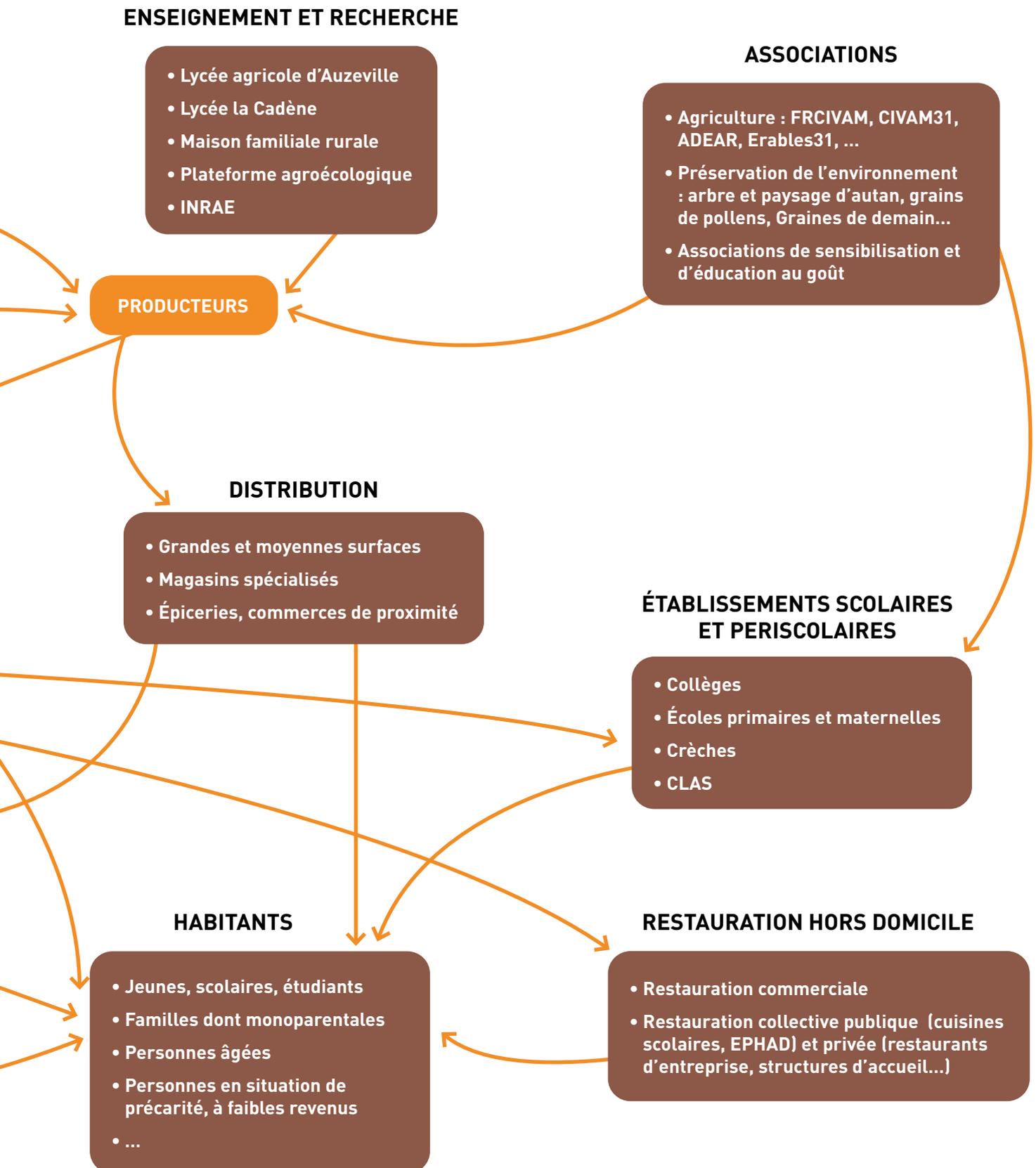
de pesticides achetés par les communes du Sicoval et des alentours en 2017

Le réseau des acteurs de

Cartographie réalisée lors des ateliers de co-construction



la santé et de la nutrition



Les enjeux partagés en matière de santé et de nutrition

ATOUTS

- Un nombre de plus en plus important de consommateurs en recherche d'une alimentation saine et de qualité.
- Des démarches engagées par les acteurs de la grande distribution pour promouvoir des produits plus sains du point de vue de la santé humaine et environnementale.
- Le développement de magasins spécialisés et d'épiceries de proximité qui facilite l'accessibilité physique aux produits issus de l'agriculture biologique.
- Des initiatives pour favoriser l'accès aux publics en situation de précarité à des produits bénéfiques pour la santé et les accompagner dans l'évolution de leurs pratiques.

FAIBLESSES

- L'importation des produits issus de l'agriculture biologique, avec une faible traçabilité et un impact carbone important lié au transport.
- Un recours croissant par les consommateurs aux produits transformés, à bas coût et à la grande distribution.
- Un manque général de connaissances et de compétences en matière de cuisine.
- Un manque de cohérence entre la volonté politique en matière d'alimentation et les produits proposés lors des manifestations et des réunions au sein de la collectivité.
- Un paysage alimentaire dominé par les grandes et moyennes surfaces, qui limite l'accessibilité physique aux produits de qualité.



ENJEUX

- > La généralisation des pratiques d'achat de produits locaux et de qualité dans les réunions et manifestations publiques.
- > La sensibilisation, l'éducation et l'accompagnement à l'évolution des pratiques alimentaires et des modes de consommation.
- > Le développement d'une agriculture plus vertueuse pour la santé, limitant l'usage de produits phytosanitaires, et l'accompagnement des agriculteurs dans leur transition.
- > Le développement des circuits de proximité pour favoriser un accès physique aux produits de qualité.
- > La diminution de la consommation de produits carnés dans la restauration hors domicile dont les cantines scolaires avec une diversification des sources de protéines.
- > L'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits dans l'offre alimentaire du territoire afin d'en garantir l'accès à tous les habitants.

Cohésion sociale, solidarité et convivialité

Thème 7

Éléments de connaissances

PRÉCARITÉ ET RISQUES DE PRÉCARISATION ALIMENTAIRE

L'insécurité alimentaire touche une grande partie de la population. Ce concept désigne les personnes qui « *n'ont pas accès à une alimentation sûre et nutritive en quantité suffisante, qui satisfasse leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine* » (Conseil national de l'alimentation, 2012). En France, 9,3 millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté, soit 14,7 % de la population, tandis que l'aide alimentaire concerne 5,5 millions de personnes. Ce chiffre est considéré comme étant sous-estimé par rapport aux besoins réels. Sur l'ensemble de ces personnes, le réseau des banques alimentaires permet d'en aider 2 millions. En 2019, la Banque Alimentaire de Toulouse et sa région ont distribué l'équivalent de 4 000 000 de repas à 20 000 personnes sur les départements de la Haute-Garonne, du Tarn-et-Garonne et de l'Ariège.

Au sein du territoire du Sicoval, malgré un revenu médian par habitant élevé, évalué à 25 446€ par an et supérieur de 16,6 % à celui du département de la Haute-Garonne, la pauvreté monétaire concerne 7,8 % de la population en 2017. Ce taux est stable depuis 2014 et relativement bas par rapport au département de la Haute-Garonne, où il se situe à 12,9 %. Cependant, sur le territoire du Sicoval, le taux de pauvreté monte jusqu'à 21,6 % chez les jeunes de moins de 30 ans, à 19,4 % chez les familles monoparentales, à 14,5 % pour les personnes seules et augmente dans la ceinture de proximité avec Toulouse.

Ainsi, certains habitants semblent plus vulnérables aux risques de précarité alimentaire :

- Les familles monoparentales, qui représentent 8,4 % des ménages du Sicoval.
- Les personnes seules, soient 33 % des ménages, qui vivent avec un revenu médian inférieur de 20 % au reste de la population. Parmi elles, 15 % vivent sous le seuil de pauvreté et 18 % sont sans aucune activité professionnelle.
- Les étudiants, élèves et stagiaires non rémunérés.
- Les allocataires à bas revenus, représentés à 15 % par les 25-29 ans et à 27 % par les familles monoparentales.
- Les personnes au chômage, notamment de longue durée, qui représentent 45 % des demandeurs pour un taux de chômage évalué à 9,1 %.
- Les travailleurs précaires, notamment les temps partiel (27,3 % des femmes salariées), les employés et les ouvriers.



ALIMENTATION ET PRÉCARITÉ

Les situations de précarité influencent les pratiques alimentaires et peuvent favoriser des risques de malnutrition ou, au contraire, le développement d'une plus grande prévalence de l'obésité.

En 2012, une étude sur l'alimentation et l'état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire a été menée en France, à laquelle 77 structures d'aide alimentaire et 2 019 usagers ont participé. Elle montre que, globalement, l'alimentation des populations défavorisées ne répond pas aux recommandations nutritionnelles et s'avère moins diversifiée. Ces personnes consomment notamment moins de fruits et légumes, à la fois en quantité et en fréquence, et moins de poisson. La consommation de certaines catégories de produits laitiers, de viandes et de féculents (lait, aliments sucrés, féculents raffinés, viandes transformées et matières grasses ajoutées, ...) peut parfois être plus forte pour les populations de faible niveau socioéconomique. Cela s'explique principalement par une plus faible accessibilité physique aux aliments de bonne qualité et par leur coût élevé. Sur le territoire du Sicoval, il a notamment été souligné que les personnes en situation de précarité ne fréquentaient pas ou peu les marchés de plein-vent en raison du prix élevé des produits proposés.

Selon cette même étude, pour les personnes fréquentant les structures de distribution de denrées, les principales sources d'approvisionnement en matière de conserves,

produits non-périssables, produits surgelés, fromages et autres produits laitiers sont l'aide alimentaire, le hard discount puis les grandes et moyennes surfaces. Les marchés et petits commerces sont les premiers lieux d'approvisionnement en pain pour plus de la moitié des personnes enquêtées, en viande ou charcuterie pour une personne sur deux et en fruits et légumes frais pour quatre personnes sur dix.

L'aide alimentaire est l'un des dispositifs publics qui vise à répondre à ces difficultés. Elle peut prendre différentes formes : aides financières, paniers, repas chauds, accès à des épiceries sociales et solidaires, etc. Si cela permet de rendre plus accessible l'alimentation en quantité, ces leviers ne permettent pas le plus souvent de garantir la qualité nutritionnelle des produits distribués, ainsi que leur caractère durable et leur provenance.

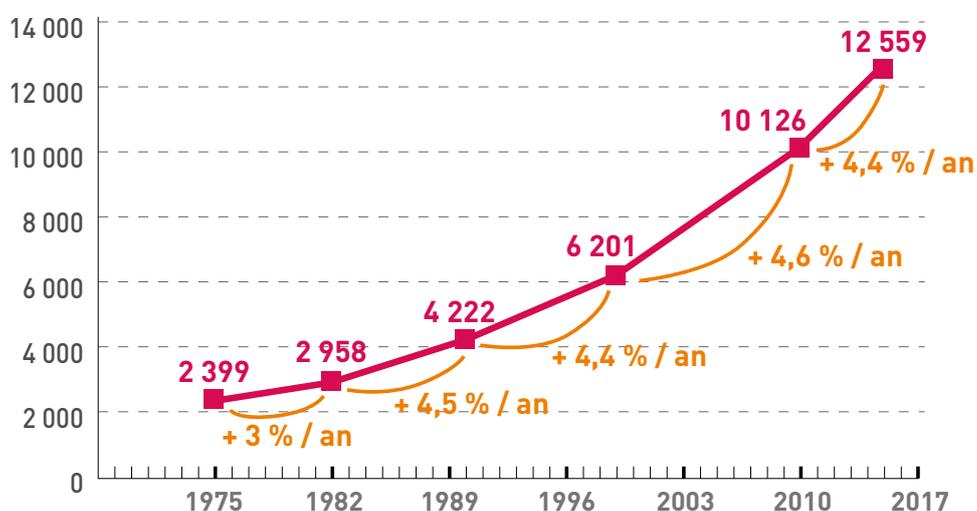
Sur le territoire, des initiatives ont été engagées en ce sens. Plusieurs communes organisent la distribution de paniers solidaires via leurs Centres Communaux d'Actions Sociales (CCAS), en partenariat avec le Secours Populaire et les Jardins de Cocagne. L'AMAP « Castacroûte » à Castanet-Tolosan permet à des personnes en situation de précarité de bénéficier de légumes ou de pain issus de l'agriculture biologique à prix très réduits.

LE SOUTIEN À LA PERTE D'AUTONOMIE

Le Sicoval est confronté à un vieillissement accéléré de sa population. En ce sens, depuis 2012, la collectivité propose un service de portage de repas à domicile pour venir en soutien à l'autonomie des personnes de plus de 65 ans et les personnes de tout âge en situation de handicap temporaire ou permanent. En 2017, 349 personnes ont pu bénéficier de ce service et 59 263 repas ont été distribués.

À travers ce service, des temps de repas partagés au domicile de certains bénéficiaires ont été proposés afin de recréer du lien social et de prévenir les risques de dénutrition et de déshydratation, fréquents chez les personnes âgées.

Évolution du nombre de personnes de plus de 65 ans



Source : Portrait de territoire du Sicoval, 2018



Chiffres-clés

5,5

millions de personnes sont concernées par l'aide alimentaire en France.

20 000

personnes ont pu bénéficier d'un repas distribué par la Banque Alimentaire de Toulouse et de sa région en 2019.

7,8 %

de la population du Sicoval vit sous le seuil de pauvreté

21,6 %

des jeunes de moins de 30 ans vivent sous le seuil de pauvreté

20 %

des personnes seules ont un revenu médian inférieur au reste de la population

8,4 %

des ménages sont des familles monoparentales

27,3 %

des femmes salariées ont un travail à temps partiel

59 263

repas à domicile distribués en 2017.

349

bénéficiaires du service de portage de repas à domicile.

Le réseau des cohésion sociale, de la soli

Cartographie réalisée lors des ateliers de co-construction

POLITIQUES PUBLIQUES

- Services de l'Etat
- Département de la Haute-Garonne
- Région Occitanie
- Communauté d'Agglomération du Sicoval (aide à domicile, cuisine centrale, soutien à l'autonomie, réseau des CCAS...)
- Communes

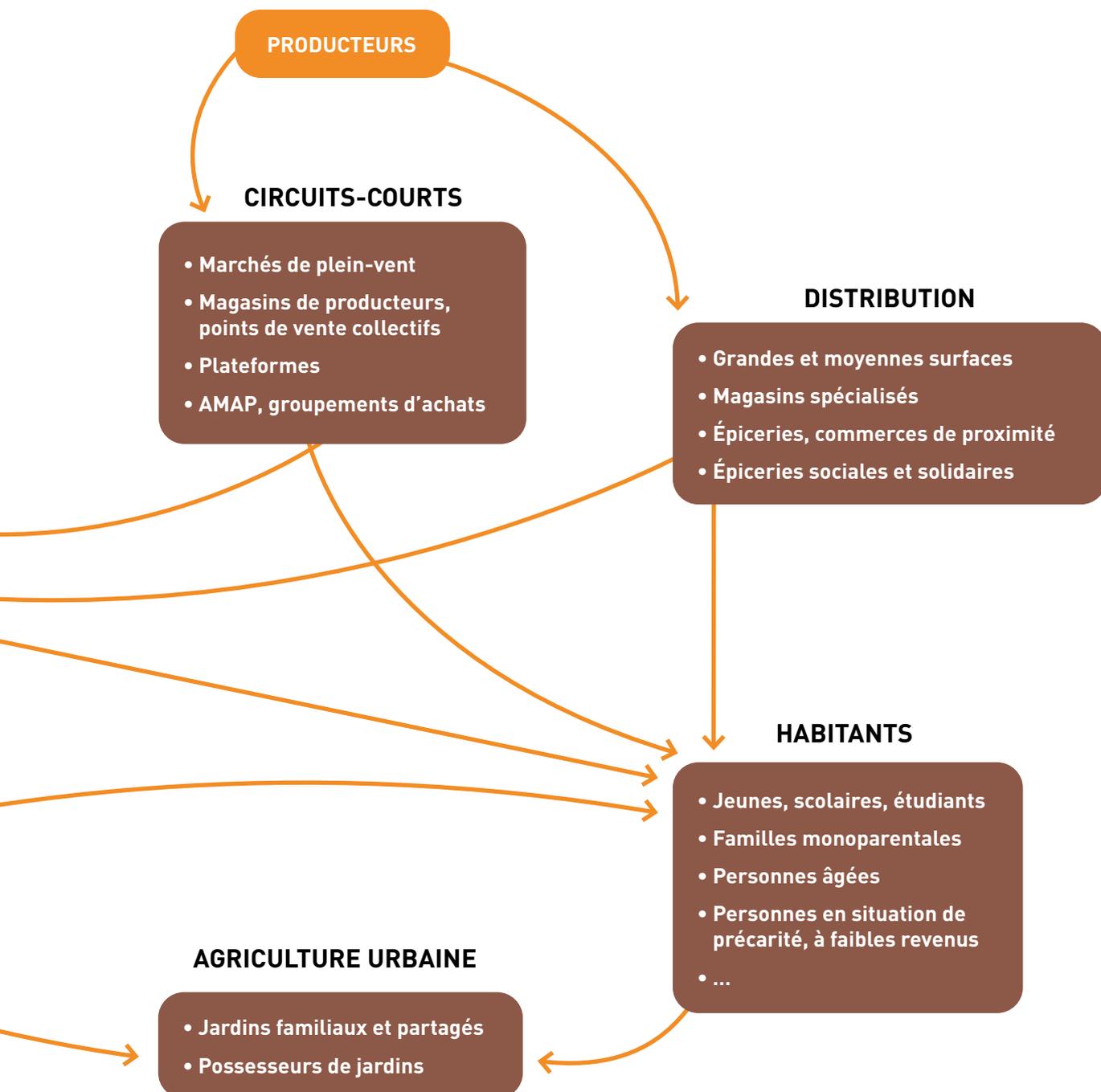
ACTEURS DE LA SOLIDARITÉ

- Associations : Cocagne Alimen'Terre, banques alimentaires, secours populaire...
- Centres sociaux, CCAS
- Maison des solidarités du conseil départemental
- Jardins de Cocagne, 100^e singe

RESTAURATION COLLECTIVE

- Restauration collective publique (cuisines scolaires, EPHAD) et privée (restaurants d'entreprise, structures d'accueil...)

acteurs de la --- darité et de la convivialité



Les enjeux partagés

en matière de cohésion sociale, solidarité et convivialité

ATOUTS

Un réseau d'acteurs important qui organise la solidarité : CCAS, Secours Populaire, Restos du cœur, associations, professionnels de santé...

FAIBLESSES

- Une faible fréquentation des circuits de proximité et des marchés de plein-vent par les personnes en situation de précarité, qui deviennent des facteurs d'exclusion.
- Une faible qualité des produits proposés dans les dispositifs d'aide alimentaire.
- Des comportements d'achats principalement orientés vers le hard discount et les grandes et moyennes surfaces pour les personnes en situation de précarité.
- Un accès difficile aux dispositifs d'aides pour les potentiels bénéficiaires.
- Des idées-reçues sur les prix des produits de qualité et issus de l'agriculture biologique.

ENJEUX

- > La détection des personnes en voie de précarisation et l'amélioration de l'accès aux dispositifs d'aides.
- > Un changement de regard vis-à-vis des personnes en situation de précarité, afin qu'elles deviennent acteurs de la solidarité.
- > Le développement d'innovations sociales et de solidarité : monnaie locale, coopératives d'achats solidaires, groupements d'achats...
- > La création de lieux de partage et le développement des réseaux de solidarité.
- > La création de liens entre producteurs, habitants et publics scolaires.
- > Le développement du don alimentaire de qualité, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'organisation de la récupération des invendus.



Partie 4

Synthèse

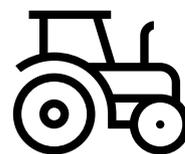


Les principaux enjeux partagés



Économie alimentaire

- Les coopérations entre territoires et l'articulation de plusieurs échelles d'action.
- La mise en place d'outils de transformation alimentaire mutualisés et adaptés à la production du territoire.
- Le développement des circuits de distribution de proximité et la limitation de l'expansion des grandes surfaces.
- L'accompagnement à l'introduction de produits locaux et de qualité dans la restauration collective et commerciale.
- La structuration et l'optimisation de la logistique des circuits-courts de proximité.
- La communication sur les circuits de proximité et les produits locaux.



Agriculture

- La diversification de la production sur le territoire pour répondre aux besoins du bassin alimentaire de proximité, par le développement de l'élevage, du maraîchage et de la production de légumineuses.
- La réappropriation des connaissances agronomiques par les agriculteurs.
- L'accompagnement des grandes cultures dans l'évolution de leurs pratiques et leur diversification, afin de diminuer l'usage des produits phytosanitaires.
- La transformation de la production locale pour des débouchés de proximité, afin de créer et de relocaliser la valeur ajoutée sur le territoire.
- L'installation de jeunes agriculteurs et le renouvellement des générations.
- La sécurisation économique des exploitations par des prix rémunérateurs.
- La valorisation de la diversité des formes d'agriculture et des nouvelles pratiques durables.
- La construction de liens entre agriculteurs et habitants par la mise en place d'espaces d'échange, pour favoriser la compréhension mutuelle.



Aménagement et foncier agricole

- L'instauration d'un dialogue entre agriculteurs et riverains afin de gérer les conflits d'usage.
- L'organisation d'une transition entre habitats et grandes cultures.
- La préservation du foncier agricole et l'amélioration des connaissances sur ses caractéristiques agronomiques.
- L'aide à l'accès au foncier par la mobilisation d'outils financiers.
- La mobilisation d'outils de planification à travers une politique foncière intercommunale (PLUi, préemption de terres, ZAP, PAEN...).
- Le développement de l'agriculture urbaine par : la mise à disposition d'espaces aux habitants, la mise en relation des propriétaires avec des jardiniers amateurs, la formation et la sensibilisation des propriétaires de maisons individuelles avec jardins.



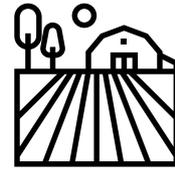
Climat et environnement

- Le développement de pratiques agroécologiques et la valorisation des services écosystémiques, pour une agriculture moins dépendante des produits phytosanitaires.
- La baisse de la dépendance aux engrais chimiques azotés par le développement de légumineuses sur les parcelles.
- La préservation de la biodiversité par la reconstruction de corridors écologiques, à travers notamment la plantation de haies et le développement de l'agroforesterie.
- La lutte contre l'érosion des sols avec le développement des couverts végétaux et la préservation de la ressource en eau, en quantité et en qualité.
- L'autonomie des élevages en protéines, par la réintroduction locale de nouvelles cultures (lupin, lin, pois, féverole...) et le développement de synergies avec les grandes cultures.
- La diminution du gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets agricoles en énergie renouvelable (méthanisation, biogaz) et engrais vert (compostage).
- La sensibilisation des habitants dès le plus jeune âge pour favoriser l'évolution des habitudes alimentaires.
- L'optimisation des circuits de proximité afin de limiter les déplacements pour l'achat des produits alimentaires.
- La diversification des sources de protéines dans l'alimentation humaine avec l'intégration de protéines végétales.
- L'amélioration de l'empreinte environnementale de l'offre alimentaire sur le territoire (restauration hors domicile, distribution...).



Santé et nutrition

- La généralisation des pratiques d'achat de produits locaux et de qualité dans les réunions et manifestations publiques.
- La sensibilisation, l'éducation et l'accompagnement à l'évolution des pratiques alimentaires et des modes de consommation.
- Le développement d'une agriculture plus vertueuse pour la santé, limitant l'usage de produits phytosanitaires, et l'accompagnement des agriculteurs dans leur transition.
- Le développement des circuits de proximité pour favoriser un accès physique aux produits de qualité.
- La diminution de la consommation de produits carnés dans la restauration hors domicile dont les cantines scolaires avec une diversification des sources de protéines.
- L'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits dans l'offre alimentaire du territoire afin d'en garantir l'accès à tous les habitants.



Patrimoine alimentaire, touristique et culturel

- La communication autour de la production locale et des circuits de proximité.
- La mise en réseau des acteurs de l'alimentation et du tourisme, afin de valoriser les ressources locales.
- L'amélioration des connaissances des habitants et touristes sur la diversité des cultures et l'alimentation.
- La construction d'une offre touristique complète autour de l'agriculture et de l'alimentation.
- La valorisation du patrimoine naturel et des paysages.
- L'inscription du territoire dans l'identité du Lauragais pour une clientèle plus éloignée et l'appui sur la proximité avec Toulouse pour le développement d'un tourisme local.



Cohésion sociale, solidarité et convivialité

- La détection des personnes en voie de précarisation et l'amélioration de l'accès aux dispositifs d'aides.
- Un changement de regard vis-à-vis des personnes en situation de précarité, afin qu'elles deviennent acteurs de la solidarité.
- Le développement d'innovations sociales et de solidarité : monnaie locale, coopératives d'achat solidaire, groupements d'achats...
- La création de lieux de partage et le développement des réseaux de solidarité.
- La création de liens entre producteurs, habitants et publics scolaires.
- Le développement du don alimentaire de qualité, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'organisation de la récupération des invendus.

Le réseau des acteurs de l'ali

ACTEURS DE L'ENVIRONNEMENT

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

Entreprises de service agricole, coopératives

AGRICULTEURS EN FILIÈRE LONGUE ET EN FILIÈRE COURTE/DE PROXIMITÉ (GRANDES CULTURES, MARAÎCHAGE, ÉLEVAGE, APICULTURE, ...).

ACCOMPAGNEMENT, CONSEIL

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

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

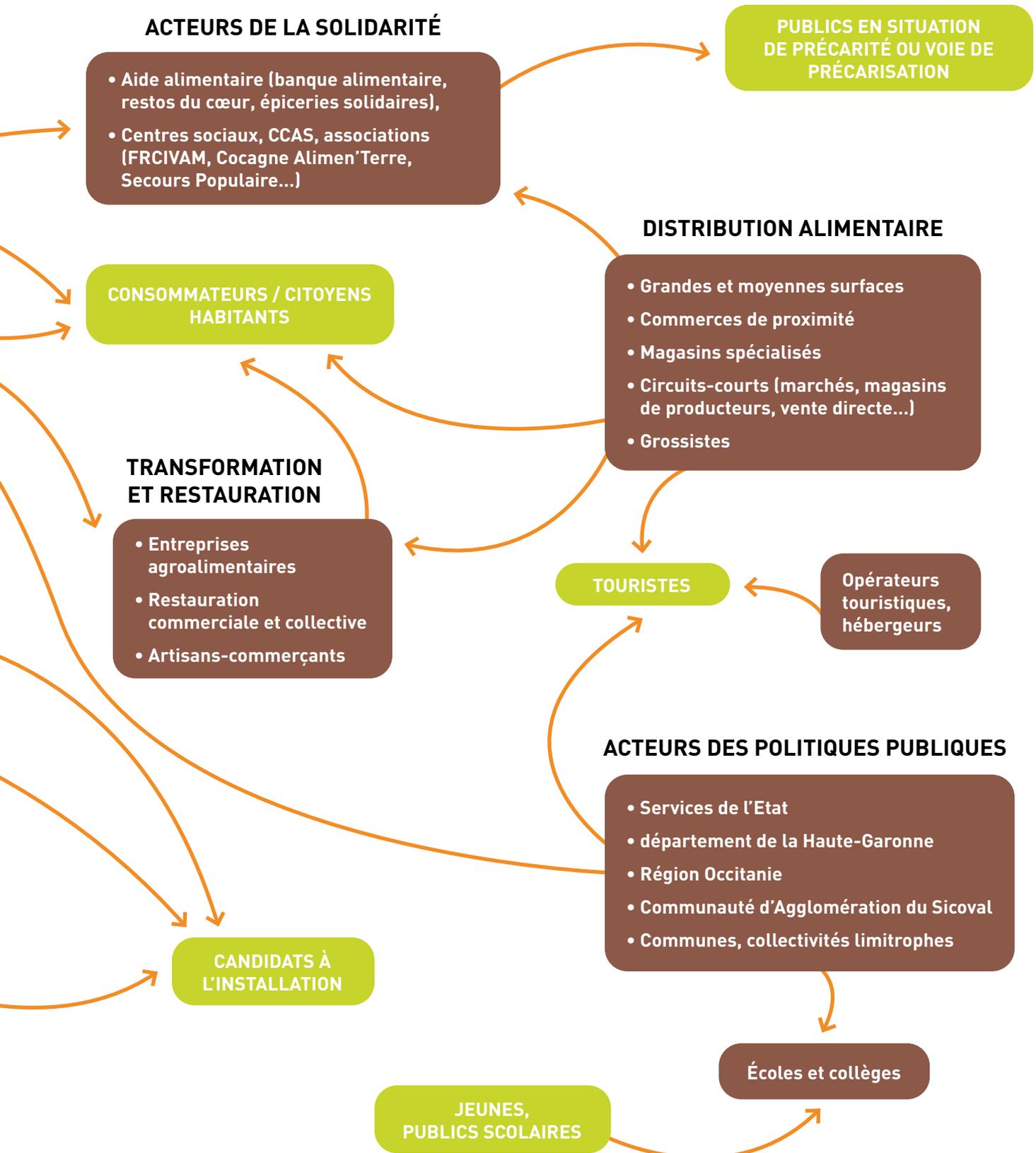
ENSEIGNEMENT ET RECHERCHE

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

ACTEURS DU FONCIER ET DE L'AMÉNAGEMENT

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

mentation et de l'agriculture



Glossaire

AGROÉCOLOGIE

Système de production agricole qui valorise la diversité biologique, les processus naturels et vise à promouvoir des systèmes alimentaires respectueux de l'environnement et des humains.

AGRICULTURE DE CONSERVATION

Mode de production qui se donne pour objectif de préserver les sols, en réduisant leur dégradation et en améliorant leur fertilité à travers des processus écologiques et biologiques. Elle repose sur la suppression du travail du sol, sa couverture permanente et la diversification de la rotation des cultures, avec notamment la mise en place de cultures intermédiaires. Elle permet de réduire le temps de travail, la consommation d'énergie fossile par hectare et de diminuer l'érosion.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Mode de production basé sur des pratiques qui n'utilisent pas de biocides de synthèse, d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et cherche à limiter son impact environnemental, par la réduction des intrants, des énergies fossiles ou le recyclage des matières organiques.

AGROFORESTERIE

Au sens large, c'est l'ensemble des systèmes de production qui intègrent soit les arbres dans les pratiques et espaces agricoles, soit les productions agricoles dans les pratiques forestières et espaces arborés. L'agroforesterie participe à la diversification des productions et au soutien des processus écologiques.

SERVICES ÉCOSYSTÉMIQUES

Ce sont les biens et services que les humains peuvent tirer des écosystèmes ou générer à travers leurs activités (biodiversité, qualité de l'eau, paysages,...).

PARTICULES FINES PM10

Ce sont des particules en suspension dans l'air. Elles peuvent être d'origine naturelle (éruptions volcaniques, incendies...) ou humaine (chauffage au bois, combustion de combustibles fossiles, procédés industriels...) et peuvent impacter la santé en générant des inflammations ou aggravant de maladies cardiaques et pulmonaires.

EUTROPHISATION DES COURS D'EAU

Processus d'accumulation des nutriments (azote, phosphore) dans un écosystème, modifiant les équilibres biologiques. Cela peut également provoquer privation d'oxygène et impacter la biodiversité. L'eutrophisation liée aux activités humaines est due à trois principales situations : l'agriculture et l'élevage intensifs, à travers les engrais chimiques, fumiers et lisiers ; les rejets d'eaux usées et boues d'épuration imparfaitement traitées ; les déforestations, incendies et coupes rases.

CORRIDOR ÉCOLOGIQUE

Ils assurent les connexions entre réservoirs de biodiversité pour favoriser le déplacement et le cycle de vie des espèces. Il y a trois types de corridors écologiques : les linéaires (haies, chemins, bandes enherbées le long des cours d'eau...), les discontinus (mares, bosquets...) et les paysagers (mosaïque de structures paysagères variées).

LIVING LAB

Méthodologie où citoyens, habitants, usagers sont considérés comme des acteurs clés des processus de recherche et d'innovation.

SMEAT

Syndicat mixte d'études de l'agglomération toulousaine

Bibliographie

- ADEME, Agriculture et pollution de l'air. Impacts, contributions, perspectives : Etat de l'art des connaissances, 2015, 7p.
- ADEME, Alimentation et environnement. Champs d'actions pour les professionnels, 2020, 32p.
- Association nationale pour l'Amélioration de la Qualité de l'Air, Particules en suspension (PM10, PM2, 5) [En ligne]. Disponible sur : <https://www.respire-asso.org/particules-en-suspension-pm10-pm-25/>
- Banques Alimentaires, Lutter contre la précarité alimentaire [En ligne]. Disponible sur : <https://www.banquealimentaire.org/lutter-contre-la-precarite-alimentaire-139>
- Barbier, C. et al., Le bilan énergétique et carbone de l'alimentation en France, de la production à la consommation, 2018
- Cartron, F. et Fichet, J-L. Vers une alimentation durable : un enjeu sanitaire, social, territorial et environnemental majeur pour la France. Rapport d'information n°476 [2019-2020], délégation sénatoriale à la prospective, mai 2020
- CERDD, Enjeux de l'alimentation, 2018 [En ligne]. Disponible sur : <http://www.cerdd.org/Parcours-thematiques/Alimentation-durable/Enjeux-de-l-alimentation>
- Duplomb, L., La France, un champion agricole mondial : pour combien de temps encore ? Rapport d'information n°528 (2018 - 2019), commission des affaires économiques, 28 mai 2019
- Chardon, O., Jauneau, Y et Vidalen, J. Les agriculteurs : de moins en moins nombreux et de plus en plus d'hommes. Insee Focus n°212, Octobre 2020.
- Charru, M., Couturier, C., Doublet, S. et Pointereau, P., Scénario Afterres 2050, rapport, 2016.
- Communauté d'Agglomération du Sicoval, Diagnostic agricole, 2010.
- Communauté d'Agglomération du Sicoval, Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET). Livret I Diagnostic, 2020, 167p.
- Communauté d'Agglomération du Sicoval, Portrait de Territoire, 2018, 136p.
- Communauté d'Agglomération du Sicoval, Programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA) du Sicoval, 2019, 32p.
- Conseil National de l'Alimentation, Aide alimentaire et accès à l'alimentation des populations démunies en France, Avis n°72, 2012, 131p.
- FAO, Qu'est-ce que la séquestration du carbone dans le sol ? [En ligne]. Disponible sur : <http://www.fao.org/soils-portal/soil-management/sequstration-du-carbone-dans-le-sol/fr/>
- Gaillot, B. et Lavarde, P. Les épandages sur terres agricoles des matières fertilisantes d'origine résiduaire. Rapport CGEDD n°009801-01, CGAAER n°14074, 2015.
- Hazard, L. et al. Agroécologie : Définition, 2016 [En ligne]. Disponible sur : <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/agroecologie/>
- INCOME Consulting - AK2C - 2016 - Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire - Rapport - 164 pages, p.15
- Inserm, Nutrition et santé. La santé passe par l'assiette et l'activité physique [En ligne]. Disponible sur : <https://www.inserm.fr/information-en-sante/dossiers-information/nutrition-et-sante>
- Institut Roche de l'Obésité INSERME et Kantar Health, ObEpi. Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité : une enquête Inserme / Kantar health / Roche, Rapport de 2012, 60p.
- Matta J, Zins M, Feral Pierssens AL, Carette C, Ozguler A, Goldberg M, Czernichow S. Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire, 2016, n°. 35-36, p. 640-6
- Médiapart, Commune par commune, la carte de France des pesticides, 2019 [En ligne]. Disponible sur : <https://www.mediapart.fr/journal/france/040719/commune-par-commune-la-carte-de-france-des-pesticides?onglet=full>
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Inégalités sociales et alimentation - Besoins et attentes des personnes en situation d'insécurité alimentaire, 2015 [En ligne]. Disponible sur : <https://agriculture.gouv.fr/inegalites-sociales-et-alimentation-besoins-et-attentes-des-personnes-en-situation-dinsecurite#nb8>
- Observatoire Régional de la Santé de Midi-Pyrénées, La santé des élèves. Académie de Toulouse, Rapport de 2017, 55p.
- OCDE, L'eau et l'agriculture, [En ligne]. Disponible sur : <https://www.oecd.org/fr/agriculture/sujets/eau-et-agriculture/>
- Reporterre, L'usage des pesticides est en forte hausse, 2020 [En ligne]. Disponible sur : <https://reporterre.net/L-usage-des-pesticides-est-en-forte-hausse>
- Sanner, E-A., Bouville, R. et Sarthou. V. Agriculture biologique : Définition, 2018 [En ligne]. Disponible sur : <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/agriculture-biologique/>
- Sirami, C., Theau, J-P. et Ryschawy, J. Services écosystémiques dans les agroécosystèmes : Définition, 2016 [En ligne]. Disponible sur : <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/services-ecosystemiques-dans-les-agroecosystemes/>
- Trame verte et bleue, Qu'est-ce qu'un corridor écologique ? [En ligne]. Disponible sur : <http://www.trameverteetbleue.fr/presentation-tvb/foire-aux-questions/qu-est-ce-qu-corridor-ecologique>
- Vigan, M. et al. Agroforesterie : Définition, 2017 [En ligne]. Disponible sur : <https://dicoagroecologie.fr/encyclopedie/agroforesterie/>
- Youmatter, Eutrophisation : définition, causes, conséquences et solutions [En ligne]. Disponible sur : <https://youmatter.world/fr/definition/eutrophisation-definition-causes-consequences-solutions/>

Porté par la **Communauté d'Agglomération du Sicoval**, le **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** se veut être **le reflet de la dynamique territoriale sur les enjeux de l'alimentation** et s'intègre à ce titre dans le **Projet de Territoire** et dans le **Plan Climat Air Energie Territorial** de la collectivité.



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU SICOVAL

05 62 24 02 02 | info@sicoval.fr

Bâtiment Diagonale | 110 rue Marco Polo | 31670 Labège

+ d'actus sur www.sicoval.fr

