



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

DIAGNOSTIC ET STRATÉGIE

Produire, Manger, bien Vivre en Volvestre

Tanguy Geslin & Guillaume Rey

Volvestre

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



MILPAT
SUD-GARONNE



Introduction

L'alimentation est un fait social important lié à des enjeux divers de santé, de bien-être, de culture, de notre rapport à notre environnement et à notre agriculture. C'est aussi un sujet auquel nous faisons face tous les jours en préparant nos repas, en faisant nos courses, en allant au restaurant... Aujourd'hui, la Communauté de Communes fait de ce thème un axe important du bien vivre en Volvestre et lance son Projet Alimentaire Territorial « Manger, produire et bien vivre en Volvestre » ! Ce projet a pour point de départ un diagnostic partagé, réalisé en concertation avec les différents acteurs du territoire que sont les maires, les agriculteurs, les restaurateurs, les entreprises agro-alimentaires, les citoyens... Le diagnostic permet de faire un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, des besoins alimentaires et d'identifier les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales. Cet état de lieux conduira à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à divers enjeux environnementaux, économiques et sociaux.

Mais pourquoi un tel projet en Volvestre ?

Pour manger mieux ! En effet, les enjeux sont divers et variés, mais se concentrent autour de l'idée de proposer une alimentation de qualité, durable et accessible à tous. Des initiatives locales en faveur d'une meilleure alimentation foisonnent déjà sur le territoire, elles émanent des entreprises, des agriculteurs et d'autres professionnels. Les citoyens s'investissent de plus en plus dans des solutions nouvelles pour consommer autrement. Le PAT va permettre de mettre en réseau les acteurs pour créer une dynamique de projet. C'est donc un projet ambitieux et touchant à de nombreuses thématiques liées à l'alimentation qui émerge en Volvestre !

La Communauté de Communes du Volvestre compte environ 400 exploitations offrant une agriculture très diversifiée. Une grande partie des terres du Volvestre est dédiée aux cultures céréalières notamment dans la vallée de la Garonne. Au contraire, les coteaux sont historiquement destinés à l'élevage bovin. Ces exploitations sont en profonde mutation, avec l'arrivée de nouveaux types d'élevages comme des élevages caprins ou avicoles. N'oublions pas la filière palmipède installée depuis plus d'un siècle sur le territoire et participant à la renommée de la cuisine du Sud-Ouest. Enfin le maraîchage occupe encore peu de surfaces mais tend à se développer avec de nombreuses installations en maraîchage bio et diversifié sur de petites surfaces. Le territoire a conservé son caractère rural avec un cadre de vie agréable porté par une agriculture peu intensive et source d'emplois (l'agriculture représente 5% des emplois du Volvestre). Le territoire est aussi pionnier sur l'agriculture biologique avec 25% des exploitations qui ont la totalité ou une partie de leurs terres en bio, alors que la moyenne nationale est de seulement 11%. Enfin nombreux sont les repreneurs qui ne sont pas issus du milieu agricole à venir s'installer sur le Volvestre. Ils sont souvent tournés vers les circuits-courts et soucieux de l'impact de leurs pratiques sur l'environnement.

Ce diagnostic agricole et alimentaire reprend les différentes problématiques exposées par la centaine de personnes rencontrées lors d'entretiens semi-directifs, desquels sont ressorties 6 thématiques de travail. L'introduction de produits dits durables et locaux dans les plus de 6000 repas servis chaque jour dans la restauration collective du Volvestre est l'une de celles-ci. Il semble aussi important de soutenir certaines filières stratégiques pour le territoire afin de renforcer l'économie agricole locale et approvisionner la restauration collective. Cette économie agricole ne pourra se développer sans installation de nouveaux agriculteurs puisque le territoire a une vraie contrainte de vieillissement des exploitants qui s'ajoute à un accès aux terres difficile. Cette thématique est en lien très étroit avec l'artificialisation des terres agricoles, l'agriculture étant en concurrence avec de nombreux projets de développement du territoire. Une autre thématique s'articule autour de la valorisation du terroir, de l'histoire et de l'identité du Volvestre à travers le tourisme. Enfin, le PAT veut aussi défendre un accès

à une alimentation de qualité pour l'ensemble de la population et par conséquent développer la solidarité alimentaire.

Au fil du diagnostic, des recommandations sont égrenées. L'ambition de ces propositions est d'inviter le lecteur à réfléchir aux solutions pouvant être mises en place sur le territoire. Nous nous sommes attachés à ce que ces recommandations soient bien en phase avec la réalité du territoire et puissent facilement être prises en main par les acteurs. Les actions structurantes sont détaillées sous forme de fiches-actions. Ces propositions seront reprises et précisées par le/la chargé.e de mission qui sera responsable de la mise en oeuvre du plan d'action PAT.

Table des matières

| | |
|---|-----------|
| Introduction | 2 |
| Table des matières | 4 |
| Table des figures | 7 |
| 1. Un projet en cohérence avec la dynamique du Volvestre | 8 |
| A) La Communauté de Communes du Volvestre, un territoire rural en périphérie de la métropole toulousaine | 8 |
| a. Un territoire composé de deux unités géographiques distinctes influant sur les choix cultureux : la plaine & les coteaux | 8 |
| b. Le profil d'une population vieillissante | 8 |
| B) Qu'est-ce que le PAT du Volvestre ? | 9 |
| a. Un PAT qui s'inscrit dans un cadre national | 9 |
| b. Le PAT du Volvestre s'inscrit dans une dynamique locale pour améliorer la qualité de vie et la qualité alimentaire | 10 |
| c. Des objectifs ambitieux pour l'alimentation du territoire | 10 |
| d. Des objectifs prenant en compte les actions et projets déjà menés sur le territoire | 11 |
| e. Un projet en cohérence avec les attentes d'une population sensible aux produits locaux | 11 |
| C) Le fonctionnement du PAT, un enjeu pour la pérennité du projet | 11 |
| a. Une gouvernance du PAT encore à préciser | 11 |
| b. L'association MilPAT, une expertise pour soutenir le projet du Volvestre | 12 |
| c. Un stage pour réaliser le diagnostic agricole et alimentaire du Volvestre | 13 |
| d. Une diversité de partenaires en soutien du PAT | 13 |
| 2. Une méthodologie adaptée au PAT du Volvestre | 14 |
| A) Le calendrier du projet | 14 |
| B) L'élaboration du diagnostic | 14 |
| a. Un diagnostic ? Pour quoi faire ? | 15 |
| b. Des entretiens semi-directifs pour brosser un portrait du territoire | 15 |
| c. Des ateliers avec les élus pour affiner les objectifs du projet | 15 |
| d. Une sensibilisation de tous les acteurs sur les enjeux du PAT | 16 |
| 3. L'état des lieux de l'agriculture dans le Volvestre | 18 |
| A) Les caractéristiques générales de l'agriculture du Volvestre | 19 |
| a. Le secteur agricole conserve son importance sur le territoire | 19 |
| b. La production du territoire est encore peu labellisée malgré l'augmentation du bio | 19 |
| c. L'émergence de l'agroforesterie, une méthode culturale d'avenir | 21 |
| B) Les filières agricoles existantes sur le Volvestre | 23 |
| a. Le Volvestre, une agriculture productive et diversifiée | 23 |
| b. Des grandes cultures tournées vers l'exportation | 25 |
| c. Des exploitations qui se diversifient | 26 |
| d. Un élevage traditionnellement bovin en pleine mutation | 27 |
| e. Un maraîchage diversifié qui se développe de plus en plus | 29 |
| C) La difficulté de l'accès au foncier agricole en Volvestre | 30 |
| a. Des exploitations moins nombreuses, mais de plus en plus grandes | 30 |
| b. La SAFER, un partenaire important pour l'animation foncière | 31 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| c. | Terre de lien, des outils de finance solidaire pour favoriser l'installation en bio | 32 |
| d. | Une identification des parcelles agricoles communales | 33 |
| e. | Des parcelles agricoles qui peuvent être louées selon différentes modalités | 35 |
| D) | La nécessité d'accompagner les porteurs de projet vers leur installation | 37 |
| a. | Un vieillissement des agriculteurs préoccupant | 37 |
| b. | De nouvelles installations, limitées par de nombreuses contraintes | 37 |
| c. | Un modèle de transmission en question | 38 |
| d. | Une solution pour favoriser l'installation de maraîchers : l'espace-test | 39 |
| e. | Différents types de structures pour une installation adaptée à l'objectif de l'exploitation | 41 |
| E) | L'artificialisation, une menace pour les terres agricoles | 43 |
| a. | L'artificialisation des terres contribue à l'augmentation de leurs prix | 43 |
| b. | La mise en place de réglementation visant la limitation de l'artificialisation | 44 |
| c. | Le déploiement de l'énergie photovoltaïque sur le Volvestre soulève des interrogations | 45 |
| 4. | La demande alimentaire sur le territoire | 47 |
| A) | L'accessibilité des produits locaux, un enjeu pour développer la demande auprès des agriculteurs | 47 |
| a. | Les circuits classiques d'approvisionnement sont plébiscités par la population | 47 |
| b. | Les circuits courts se développent et s'adaptent aux nouveaux besoins des consommateurs | 47 |
| c. | La solidarité alimentaire pour que tout le monde puisse manger et manger mieux | 51 |
| d. | Le tourisme est une opportunité pour mettre en valeur les produits locaux | 52 |
| B) | Vers une alimentation plus durable dans les restaurations collectives | 55 |
| a. | La restauration collective du Volvestre, une diversité de fonctionnement et d'utilisateurs | 55 |
| b. | Les marchés publics, une difficulté pour l'approvisionnement en local | 57 |
| c. | Un approvisionnement des restaurations collectives qui est au cœur des politiques publiques | 59 |
| d. | Les freins à l'introduction de produits durables | 59 |
| e. | Le gaspillage alimentaire, un enjeu écologique et économique | 61 |
| f. | L'éducation alimentaire une priorité pour sensibiliser les enfants « au bien manger » | 62 |
| g. | Les crèches du Volvestre, une restauration collective supervisée par la Communauté de Communes | 63 |
| 5. | Des recommandations pour la suite du projet | 65 |
| A) | Les attentes de la population | 65 |
| B) | Les axes de travail | 66 |
| a. | Les propositions d'axes et objectifs associés | 66 |
| b. | Réflexion sur ces axes issus des ateliers de travail avec les élus | 68 |
| C) | Des pistes d'action pour donner une vision systémique des possibilités d'action | 70 |
| a. | Une vision des propositions faites dans une carte heuristique | 70 |
| b. | Les fiches actions | 72 |
| | Mise en place d'un club de réflexion et d'actions entre les restaurations collectives du Volvestre | 73 |
| | Valorisation des déchets alimentaires et réutilisation des produits non-servis | 74 |
| | Création d'une légumerie pour introduire des produits maraîchers bruts dans la restauration collective | 75 |
| | Développement d'une filière légumes secs sur le territoire | 76 |
| | Mise en place d'un espace-test agricole | 78 |
| | Mise en place d'un suivi des terres agricoles disponibles avec la SAFER | 79 |
| | Etude pour la création d'un observatoire des terres à préserver et d'identification des friches | 80 |
| | Approvisionnement en produits frais et locaux de l'aide alimentaire | 81 |
| | Création des circuits du goût avec les chemins de randonnée | 82 |

| | |
|----------------------|-----------|
| Conclusion | 83 |
| Bibliographie | 84 |
| Annexes | 88 |

Table des figures

| | |
|--|----|
| Figure 1 : Population du Volvestre par grandes tranches d'âge en 2018 ³ | 9 |
| Figure 2: Schéma récapitulatif des partenaires du PAT du Volvestre ⁸ | 13 |
| Figure 3 : Calendrier du PAT du Volvestre | 14 |
| Figure 4 : Acteurs rencontrés en entretien | 15 |
| Figure 5: Atelier du 23 novembre sur la demande alimentaire | 16 |
| Figure 6 : Guillaume présentant le PAT sur le marché de Montesquieu-Volvestre..... | 17 |
| Figure 7 : Tableau des agriculteurs du territoire rencontrés | 18 |
| Figure 8 : Carte de la répartition de l'emploi et part de l'emploi au sein de la CCV ¹² | 19 |
| Figure 9: Part des exploitations ayant des surfaces en bio ¹³ | 20 |
| Figure 10: Macaron du label HVE | 20 |
| Figure 11 : Photographie d'une parcelle en agroforesterie intra-parcellaire au domaine expérimental de Restinclières à Prades-le-Lez ¹⁶ | 21 |
| Figure 12: Photographie des plantations à Marquefave ¹⁷ | 22 |
| Figure 13: Diagramme de la répartition de la SAU selon l'occupation des sols en 2016 ¹⁸ | 24 |
| Figure 14 : Couverture des besoins de la CCV pour certains types de production ¹⁹ | 24 |
| Figure 15 : Tableau comparatif des cheptels de gros bétail ²⁰ | 28 |
| Figure 16: Tableau de l'évolution du nombre d'exploitations ²² | 31 |
| Figure 17: Diagramme de l'évolution de la SAU moyenne par exploitation ²² | 31 |
| Figure 18 : Carte générale identifiant les communes disposant de foncier pour usage agricole..... | 34 |
| Figure 19 : Exemple pour la commune de Rieux Volvestre | 35 |
| Figure 20 : Classe d'âge des agriculteurs en 2020 ²⁶ | 37 |
| Figure 21 : Tableau récapitulatif des statistiques d'installations ²⁶ | 38 |
| Figure 22 : Photographie du terrain de 16 940 m ² | 41 |
| Figure 23 : Plan cadastral du potentiel espace test à Montesquieu-Volvestre..... | 41 |
| Figure 24 : Artificialisation du Volvestre ces dix dernières années ³² | 43 |
| Figure 25 : Image 3D de la future centrale solaire de Peyssies ³⁶ | 45 |
| Figure 26 : Récapitulatif des circuits courts du point de vue des agriculteurs | 50 |
| Figure 27 : Carte recensant les principaux sites touristiques et des producteurs présents sur Locavestre..... | 53 |
| Figure 28 : Répartition des couverts du lundi au vendredi en période scolaire sur le territoire du Volvestre..... | 55 |
| Figure 29 : Carte des restaurations primaires en Volvestre..... | 56 |
| Figure 30 : Récapitulatif des labels décrits comme durable dans la loi Egalim ⁴¹ | 59 |
| Figure 31: Récapitulatif des freins à l'utilisation de produits durables dans la restauration collective..... | 60 |
| Figure 32: Le jardin partagé de Mauzac entretenu par l'association permauzacaise où les enfants font parfois des ateliers | 63 |
| Figure 33 : Tableau des sources d'approvisionnement des crèches du Volvestre..... | 64 |
| Figure 34 : Carte heuristique des recommandations du PAT du Volvestre..... | 71 |

1. Un projet en cohérence avec la dynamique du Volvestre

A) La Communauté de Communes du Volvestre, un territoire rural en périphérie de la métropole toulousaine

- a. Un territoire composé de deux unités géographiques distinctes influant sur les choix culturels : la plaine & les coteaux

La Communauté de Communes du Volvestre (CCV) regroupe de 32 communes du sud de la Haute-Garonne, pour une population de 30 182 habitants (données 2018¹). Elle se situe sur un territoire connaissant une forte croissance démographique (couronne périurbaine de Toulouse). Elle jouit d'une position stratégique entre la métropole toulousaine et les Pyrénées et est traversée par des axes de communication structurants (A64 notamment). A dominante périurbaine sur sa partie nord, le territoire est beaucoup plus rural au sud, notamment dans sa partie limitrophe avec le département de l'Ariège, avec une répartition de la population très inégale. La population de la CCV augmente de 1,5 à 2% chaque année et ce depuis 2009 grâce à sa proximité de la métropole toulousaine. Cette moyenne cache une dynamique spatialement contrastée entre les communes au nord à proximité de la métropole et traversées par les axes de communication (voie ferrée et l'autoroute) et celles du sud.

La Communauté de Communes du Volvestre se caractérise par deux unités paysagères distinctes :

- La plaine de la Garonne
- Les coteaux (ou collines) du Volvestre

L'activité agricole reste importante avec deux principaux types d'orientations agricoles : la culture de céréales et oléoprotéagineux dans la plaine de la Garonne et l'élevage dans les coteaux. Les surfaces dédiées à l'agriculture biologique sont en croissance avec de nouvelles pratiques de vente, renforcées depuis la crise sanitaire : vente directe, drive, livraison à domicile et paniers vendus en AMAP.

- b. Le profil d'une population vieillissante

En 2014, près de 87% des habitations étaient des résidences principales², occupées par des ménages constitués de familles avec 1 ou 2 enfants. Seuls 12% des ménages sont composés d'une seule personne, une proportion faible par rapport à la moyenne départementale (38%).

En 2014, le revenu médian annuel dans le Volvestre était plus faible qu'en Haute-Garonne : 19 981€ contre 21 975€. Une différence des revenus est aussi visible à l'intérieur du Volvestre avec des revenus sensiblement plus faibles sur la partie sud-est.

Concernant la répartition de la population par catégorie socio-professionnelle : 25% sont des retraités, 17% des habitants sont des employés, 14% des ouvriers et 8% des cadres.

L'analyse de la pyramide des âges montre un groupe d'âge majoritaire entre 45 et 60 ans³. Les jeunes (de 15 à 29 ans) ont vu leur part diminuer de 1 point en seulement 10 ans. Ils préfèrent quitter le territoire pour étudier ou chercher leur premier emploi sur un autre territoire, notamment la métropole toulousaine. On constate ainsi un vieillissement général de la population du Volvestre avec 25 % de personnes âgées de 60 ans ou plus. Ce vieillissement est un enjeu important pour l'accès à l'offre alimentaire, plus difficile pour des personnes âgées qui n'ont pas toujours un moyen de locomotion.

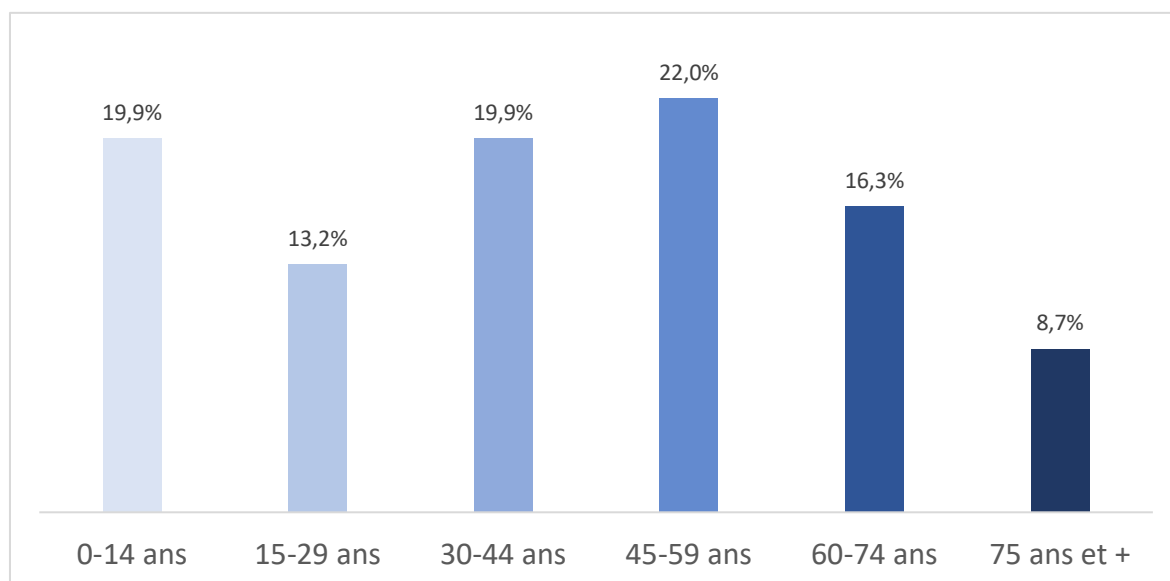


Figure 1 : Population du Volvestre par grandes tranches d'âge en 2018³

B) Qu'est-ce que le PAT du Volvestre ?

a. Un PAT qui s'inscrit dans un cadre national

En 2014, la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LAAF) introduit dans l'article 39 la notion de Projet Alimentaire Territorial⁴. D'après le texte de loi, les PAT « visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation ». La mise en place de PAT a pour objectif la structuration de l'économie agricole, la consolidation des filières, le développement des circuits de proximités...

En 2018, la loi EGAlim (États Généraux de l'alimentation) est entrée en vigueur. Cette loi oblige à l'horizon 2022 l'introduction de 50 % de produits dits durables, dont 20 % de produits certifiés Agriculture Biologique dans la restauration collective publique⁵.

Les produits durables et de qualité sont définis comme « acquis selon des modalités prenant en compte les externalités environnementales pendant le cycle de vie du produit » ou pourvus d'un signe, mention ou écolabel favorisant « la qualité des produits ou la préservation de l'environnement » (EGAlim, 2018), parmi lesquels Appellation d'Origine Contrôlée (AOP), Indication Géographique Protégée (IGP), Haute Valeur Environnementale (HVE).

La loi Egalim oblige entre autres à communiquer par affichage et par voie électronique la part des produits de qualité et durables dans les repas servis et ce une fois par an. Le 1er janvier 2025, il sera mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en plastique, échéance repoussée au 1er janvier 2028 pour les communes de moins de 2000 habitants. La réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable, et l'obligation de rendre publics les engagements en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire deviennent obligatoires. La loi Climat et Résilience pérennise l'expérimentation imposant au moins un menu végétarien par semaine dans toutes les restaurations collectives locales⁶.

Le PNA 3, Plan National pour l'Alimentation, poursuit pour 2019-2023 les objectifs fondamentaux des PNA 1 et 2 dont l'objectif était déjà la sécurité alimentaire dans le cadre d'une agriculture durable et ceci en lien avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS)⁷. Le PNA 3 prend en compte de nouvelles orientations exprimées lors des États généraux de l'alimentation. Il maintient le soutien à l'émergence de démarches issues des territoires, adaptées aux besoins locaux et contribue aux objectifs nationaux de promotion d'une alimentation saine, durable et accessible à tous. Il propose une série d'actions autour de différentes thématiques très proches de celles abordées dans le cadre du PAT du Volvestre. Certains axes thématiques sont liés à la justice sociale, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'éducation alimentaire. Un axe transversal du PNA est d'ailleurs le soutien aux PAT.

b. Le PAT du Volvestre s'inscrit dans une dynamique locale pour améliorer la qualité de vie et la qualité alimentaire

Le Volvestre mène depuis longtemps une politique en faveur d'une alimentation durable et accessible à tous. Historiquement, dès 1982 le Volvestre a accueilli une CUMA (Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole) dédiée à la conserverie de palmipèdes gras. En 2014, la Communauté de Communes du Volvestre a porté selon le même principe, la création d'un atelier de découpe et de transformation de viandes bovines, ovines et porcines, qui est géré par une CUMA. Il s'agissait de démarrer la structuration d'une filière en circuit-court sur le territoire et d'inciter de jeunes agriculteurs à s'y installer, en leur offrant un outil de travail mutualisé.

Le PAT du Volvestre vise à changer d'échelle en coordonnant les actions et en mobilisant les divers acteurs du territoire. Il est une des actions majeures du Projet de Territoire mis en place par la CCV en 2019 et intitulé « Bien vivre et travailler en Volvestre ». À l'interface de ces deux ambitions, la promotion d'une agriculture dynamique et respectueuse de l'environnement se positionne comme un axe de développement central, permettant aussi de favoriser la consommation locale à travers le développement des circuits-courts.

Le PAT est en lien avec de nombreux projets. Ainsi, le programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés vise des objectifs de réduction et de valorisation des déchets, qui est font partie des axes de travail du PAT. Le rapprochement des consommateurs et des agriculteurs ainsi que la préservation des paysages agraires sont d'autres dimensions importantes du PAT.

Le PAT concerne au départ le territoire de la Communauté de Communes du Volvestre, mais il pourrait ultérieurement être étendu à l'échelle du PETR (Pôle d'Equilibre Territorial et Rural) Pays Sud Toulousain (avec les communautés de communes Cœur de Garonne et Bassin Auterivain Haut-Garonnais).

c. Des objectifs ambitieux pour l'alimentation du territoire

L'ambition est d'accompagner tous les acteurs de l'alimentation vers une alimentation plus saine, une agriculture plus durable et des modèles de consommation respectueux des écosystèmes et des agriculteurs. Elle se décline en plusieurs objectifs⁸ :

- Approvisionnement de la restauration collective en produits sains et de qualité en ligne avec les objectifs de la loi EGalim
- Structuration et consolidation des circuits courts et filières d'approvisionnement locales
- Lutte contre la précarité alimentaire
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Education au goût et au « bien manger »

Ces objectifs sont déclinés en 6 thématiques : la restauration collective, les filières agricoles, l'installation des agriculteurs, l'artificialisation des terres, la solidarité alimentaire et le lien entre tourisme et agriculture.

d. Des objectifs prenant en compte les actions et projets déjà menés sur le territoire

Plusieurs actions et projets s'inscrivent dans les objectifs du PAT. Citons notamment :

- Marchés de plein vent dont des marchés de producteurs
- Soutien à des épiceries associatives
- Jardins partagés
- Projets de vergers communaux
- Soutien à la CUMA de découpe de Montesquieu-Volvestre
- Participation à la SCIC (Société Coopérative d'Intérêts Collectifs) des Jardins du Volvestre
- Jardins éducatifs au sein de certaines écoles
- Mise en place de composteurs dans des écoles
- Mise en place de ruches dans les zones d'activité
- Projet de construction de nouvelles cuisines pour les écoles
- Développement d'une plateforme pour soutenir les producteurs locaux : Locavestre

e. Un projet en cohérence avec les attentes d'une population sensible aux produits locaux

L'alimentation est un poste de dépense important pour les foyers (en Occitanie, entre 100 et 200 euros par semaine en moyenne pour un foyer sur deux⁹). Les principaux freins évoqués à l'achat en circuit-court sont : le manque d'informations sur les structures reposant sur ce modèle, le manque de temps et l'absence de structure à proximité du domicile.

La population occitane privilégie les produits locaux (de la région) et les produits bio plus que des produits labellisés (AOC ou label rouge) ou issus du commerce équitable. Si les plus âgés vont davantage vers le local, les plus jeunes sont davantage sensibles au bio. A noter que 92% des interrogés déclarent qu'ils privilégieraient les aliments produits en Occitanie s'ils étaient facilement identifiables. Notons que la région Occitanie a lancé la marque Sud de France, qui impose un cahier des charges garantissant l'origine occitane des matières premières et des sites de transformation ainsi que le respect des savoir-faire locaux. Enfin selon les Haut-Garonnais interrogés, les acteurs qui peuvent favoriser une alimentation durable, bénéficiant à tous, sont les consommateurs (65%) et les collectivités locales (41%), ce qui confirme l'intérêt et les attentes des habitants du territoire pour un tel projet.

C) Le fonctionnement du PAT, un enjeu pour la pérennité du projet

a. Une gouvernance du PAT encore à préciser

Pour formaliser son PAT, la Communauté de Communes du Volvestre pourra constituer une gouvernance alimentaire représentative de l'ensemble des acteurs du système alimentaire territorial de manière à créer une collaboration constructive.

La coordination du projet sera assurée par un.e chargé.e de mission sous la supervision de la direction du développement territorial, et avec le soutien des techniciens de la CCV. La gouvernance du PAT pourra s'articuler autour d'un comité de pilotage (COPIL) composé d'élus communautaires référents sur ce dossier, du représentant de la structure partenaire chargée de la co-animation du projet (association MilPAT Sud Garonne) et de représentants des principaux partenaires institutionnels et socio-économiques. D'autres acteurs pourront participer aux réflexions menées sur le projet au cours de l'élaboration du PAT. In fine, toute décision sera soumise à la Commission chargée du suivi du PAT au sein de la Communauté de communes, ainsi qu'à l'assemblée délibérante.

Les décisions prises par le COPIL seront enrichies de l'expérience d'acteurs externes. Il sera ainsi pertinent de mobiliser des acteurs privés lors de rencontres ou de groupes de travail toujours dans l'optique de co-construction du projet. Les modalités de ces concertations pourront évoluer selon les thématiques et les priorités à aborder au fil du projet, ainsi que les types d'acteurs à mobiliser.

b. L'association MilPAT, une expertise pour soutenir le projet du Volvestre

Le Volvestre a décidé de se faire accompagner sur la mise en œuvre de son PAT par une organisation experte des sujets agriculture et alimentation : l'association MilPAT Sud-Garonne (Mouvement pour Instaurer Le Projet Alimentaire Territorial Sud-Garonne) qui regroupe des citoyens consommateurs, des élus locaux, des agriculteurs, des commerçants et des cadres de la restauration collective agissant en faveur de l'alimentation.

Les objectifs de l'association sont les suivants :

- Assurer au plus grand nombre une alimentation de qualité, notamment par un approvisionnement de proximité dans la restauration hors domicile
- Développer les liens entre producteurs et consommateurs de proximité
- Assurer une meilleure rémunération aux producteurs locaux, à travers des volumes et des prix garantis
- Susciter la création de nouvelles filières alimentaires « de la fourche à la fourchette » avec des emplois à la clé
- Contribuer à préserver les terres à vocation agricole de l'emprise des projets de construction
- Informer des risques sanitaires liés à une alimentation industrielle (intoxications, perturbateurs endocriniens)
- Être acteur dans l'effort collectif pour la qualité de l'environnement, la santé, le développement durable et contre le réchauffement climatique¹⁰.

L'association en particulier accompagne les collectivités dans la mise en place de leurs Projets Alimentaires Territoriaux, mettant à disposition son expertise sur différents sujets comme les diagnostics territoriaux, l'accompagnement de projets, les transitions agro-écologiques.

c. Un stage pour réaliser le diagnostic agricole et alimentaire du Volvestre

Deux stagiaires ont mené à bien ce diagnostic. Ce stage s'inscrit dans le cadre de leurs études en école d'ingénieur agronome à l'Institut Agro Montpellier. Le stage a été encadré par l'association MilPAT et a commencé le 28 juin 2021 pour se terminer le 28 décembre 2021. Au sein de la communauté de communes, les encadrants étaient la directrice du développement territorial, Mme Plouard et le vice-président en charge de la commission revitalisation des centres-bourgs, agriculture et qualité alimentaire, M Bienvenu.

Ce diagnostic avait pour objectif la réalisation d'une cartographie des producteurs et des filières agricoles sur le territoire, et d'une analyse des potentialités du territoire en matière de circuits-courts. Le second objectif était la confection d'un inventaire des acteurs de la restauration collective et privée, et d'une analyse de leurs besoins en approvisionnements locaux. Enfin le stage devait comprendre un recensement du foncier mobilisable à court et moyen terme, qu'il soit public ou privé, en mettant en évidence la vocation des terres disponibles et les productions agricoles envisageables. Cette démarche ayant pour but de connaître le potentiel du territoire eu égard aux installations agricoles.

Ce diagnostic devait permettre aux élus communautaires de disposer d'une évaluation solide des atouts et des contraintes du territoire, ainsi qu'une analyse des enjeux du PAT. Il a permis de formuler des recommandations sur la stratégie et sur les actions à prioriser au cours de l'année 2022. Ces recommandations se sont appuyées sur la concertation des acteurs du territoire mais aussi de représentants de la population locale.

d. Une diversité de partenaires en soutien du PAT

La Communauté de Communes du Volvestre, dans le cadre de son engagement en faveur d'un projet alimentaire territorial, a pris soin de s'attacher des services de partenaires institutionnels et socio-économiques spécialisés sur les problématiques liées à l'agriculture et à l'alimentation. Ces partenaires ont joué un rôle de conseil pour la réalisation du diagnostic et auront plus tard un rôle de soutien dans la mise en œuvre des actions.

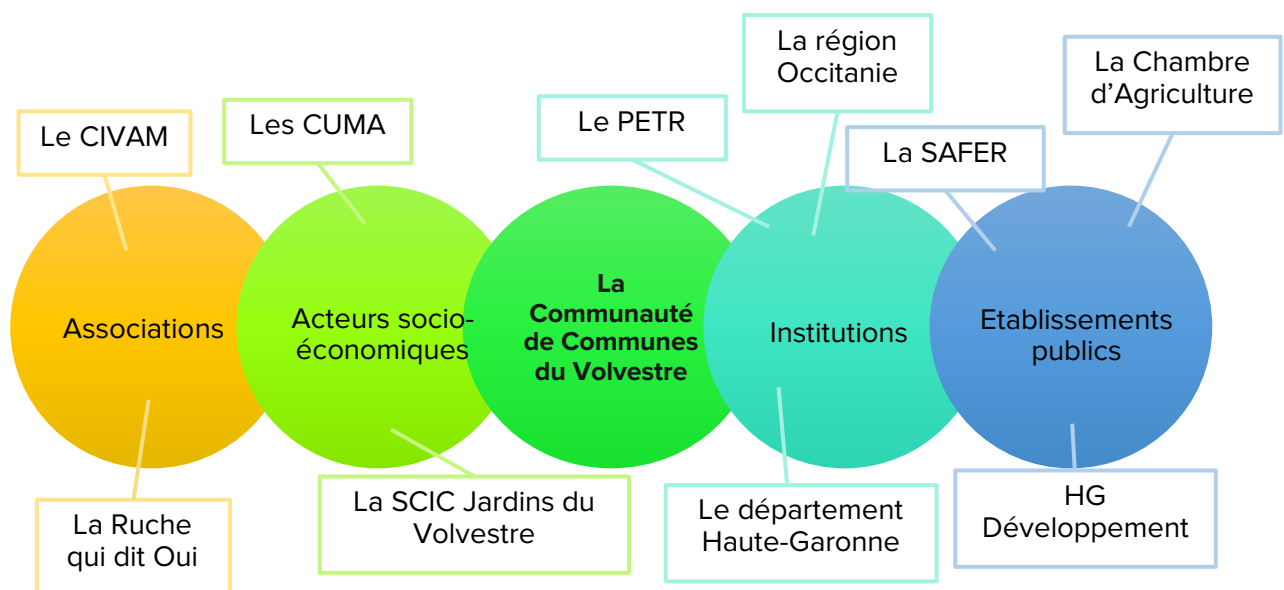


Figure 2: Schéma récapitulatif des partenaires du PAT du Volvestre⁸

2. Une méthodologie adaptée au PAT du Volvestre

A) Le calendrier du projet

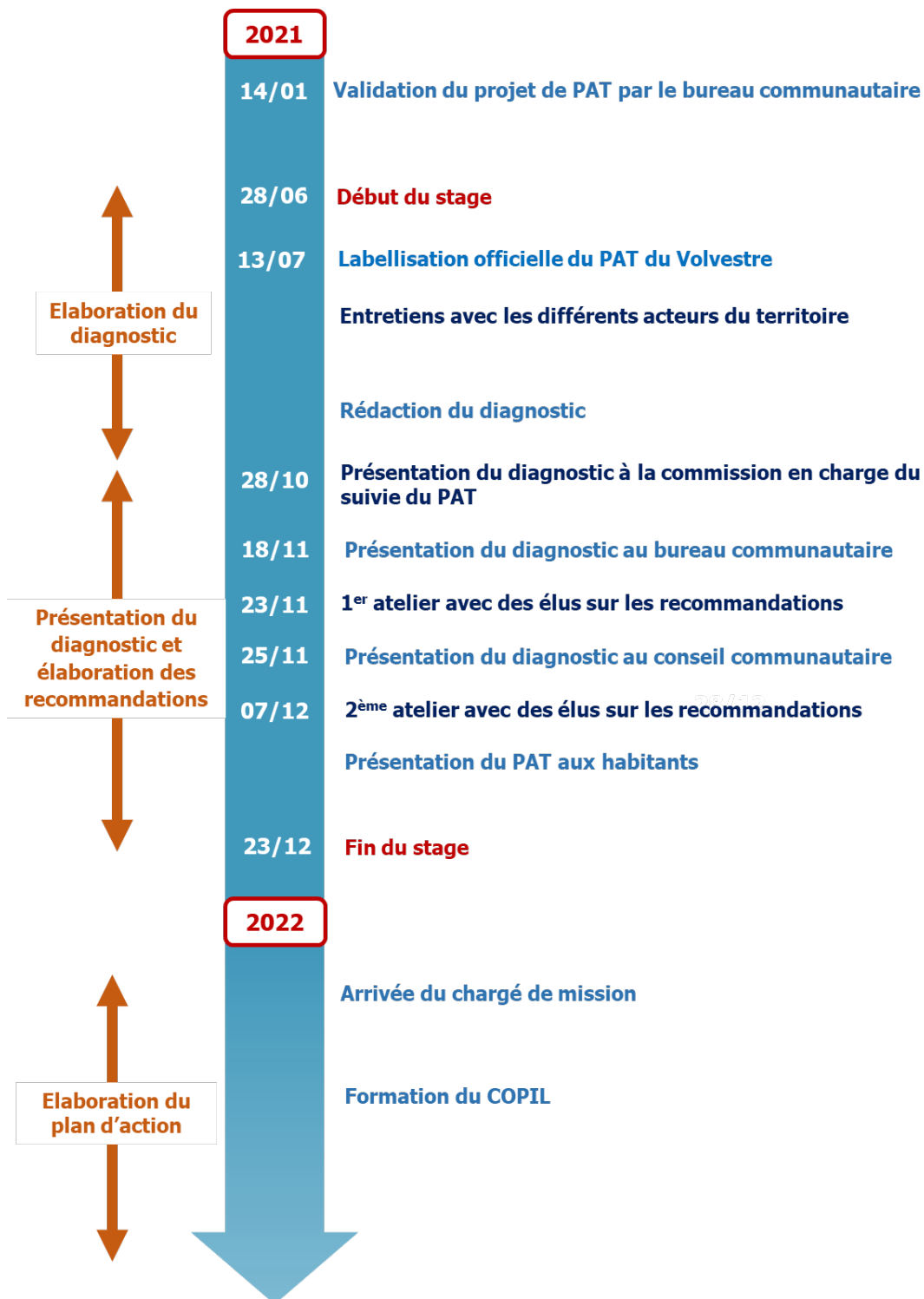


Figure 3 : Calendrier du PAT du Volvestre

B) L'élaboration du diagnostic

a. Un diagnostic ? Pour quoi faire ?

La commande pour la réalisation de ce présent document était d'effectuer un diagnostic portant sur l'ensemble des dimensions abordées dans un PAT (économique, environnementale, sociale). La méthodologie a été définie après analyse des spécificités du territoire. Les compétences de la CCV ont été prises en compte pour définir les leviers d'actions pertinents, c'est-à-dire ceux que la Communauté de Communes pourrait activer assez directement. Il a été rapidement déterminé que le meilleur moyen de prendre en compte les points de vue des acteurs était d'avoir recours à des entretiens qualitatifs, qui ont concerné une centaine de personnes, avec une démarche qui s'est affinée au gré des rencontres avec différents acteurs. L'objectif de ce diagnostic était d'abord d'acquérir une connaissance fine du maillage alimentaire du territoire (état des lieux des pratiques, identification des freins potentiels) mais aussi de susciter une dynamique permettant d'identifier les acteurs clés du territoire et de les mobiliser autour du PAT.

b. Des entretiens semi-directifs pour broser un portrait du territoire

Une centaine d'entretiens ont été réalisés, avec six grandes catégories d'acteurs ont été ciblées : les maires, les agriculteurs, les responsables de la restauration collective scolaire et non-scolaire, les restaurateurs, les commerçants et les consommateurs. Les premiers acteurs qui ont été rencontrés ont été les maires. L'objectif étant d'échanger avec eux sur leur vision du PAT, de broser un portrait de leur commune et de discuter des thématiques suivantes : la restauration collective, l'agriculture, la disponibilité des terres, la solidarité alimentaire et le tourisme.

Il était essentiel de commencer les entretiens avec les maires afin d'avoir une vision d'ensemble du territoire et d'identifier les personnes à rencontrer. S'en sont suivis des entretiens avec des agriculteurs pour en apprendre plus sur leurs modes de productions, leur insertion ou non dans les circuits-courts, leurs choix de commercialisation et leurs liens avec les autres acteurs du territoire. Les responsables de la restauration collective ont aussi été sollicités afin de connaître leur mode de fonctionnement, leurs besoins mais aussi pour appréhender les possibilités et difficultés à se fournir en produits locaux (les guides d'entretien sont présentés en Annexe 1). D'autres acteurs du territoire ont été rencontrés : associations d'aide alimentaire, distributeurs, agents institutionnels,...

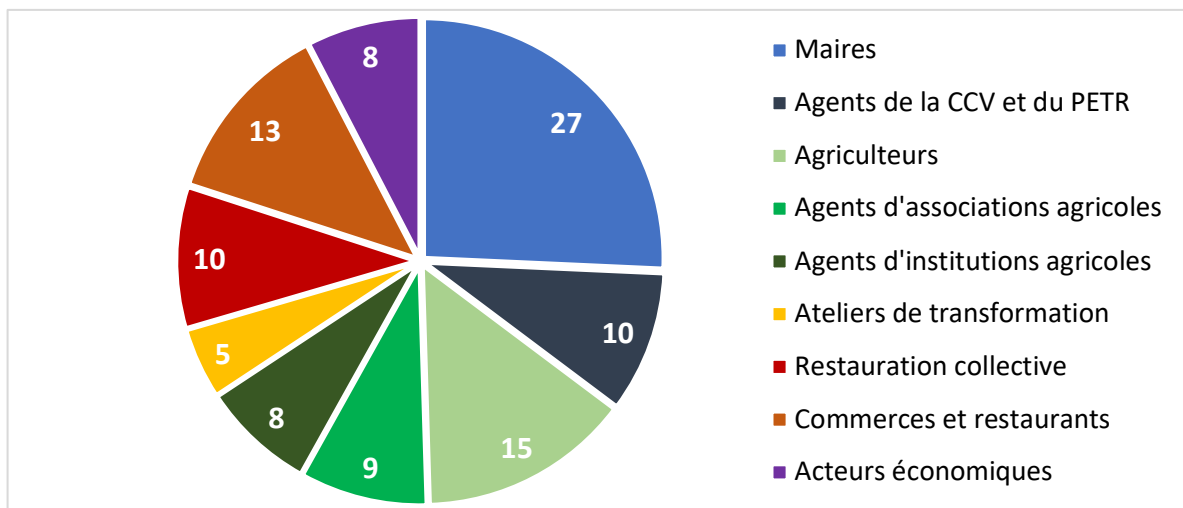


Figure 4 : Acteurs rencontrés en entretien

c. Des ateliers avec les élus pour affiner les objectifs du projet

Des ateliers ont été organisés dans le but de mobiliser les élus sur les constats et sur les recommandations issues du diagnostic. Ces ateliers ont eu lieu le 23 novembre et le 7 décembre et ont mobilisé 6 élus. A partir d'éléments précis du diagnostic, les élus ont été consultés sur les enjeux selon les thématiques, puis invités à exprimer leurs ressentis et à imaginer les actions prioritaires à conduire.

Ces ateliers ont permis aux élus de débattre sur des sujets concernant à la fois leur commune et la communauté de communes. Il en est ressorti des propositions à l'échelle de la CCV sur la restauration collective, la solidarité alimentaire et les filières de production.



Figure 5: Atelier du 23 novembre sur la demande alimentaire

d. Une sensibilisation de tous les acteurs sur les enjeux du PAT

Le PAT du Volvestre en étant à ses débuts, au fil de leur stage, les étudiants ont pris soin de parler et d'expliquer ce qu'était le PAT. Les entretiens ont ainsi permis de sensibiliser des acteurs très divers aux enjeux d'un PAT et de constituer une base de contacts étoffée de personnes à même de participer à sa construction.

Une action a été menée spécifiquement dans le cadre de marchés et de supermarchés pour toucher une plus vaste audience. Elle a consisté en la tenue d'un stand avec des affiches présentant des éléments majeurs du diagnostic. Les habitants ont été invités à participer en donnant leur avis et leurs ressentis sur les thématiques de leurs choix. Ce stand a aussi été l'occasion de mesurer l'intérêt des habitants autour de ce projet et de connaître leurs attentes.

Les élus du Volvestre ont été informés des principaux éléments du diagnostic en commission, en bureau communautaire et en conseil communautaire. Ce diagnostic est destiné à être diffusé en mairie afin que les administrés puissent se saisir des enjeux de l'alimentation et de l'agriculture.



Figure 6 : Guillaume présentant le PAT sur le marché de Montesquieu-Volvestre

3. L'état des lieux de l'agriculture dans le Volvestre

Pour réaliser cet état des lieux nous avons rencontré des agriculteurs du territoire (voir tableau ci-dessous), des élus, des conseillers agricoles du Département et de la Chambre d'Agriculture, des associations telles que Bio Ariège Garonne, le CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), et l'ADEAR (Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural), la FD CUMA de Haute Garonne, des représentants des syndicats agricoles et le Direction de la SAFER (Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural) de Haute Garonne. Beaucoup des données, indications, ressentis et chiffres utilisés dans la suite de ce rapport sont issus de ces entretiens. Les données agricoles proviennent du recensement agricole de 2010, de la MSA (Mutualité Sociale Agricole) et des statistiques de l'observatoire des territoires. Les données pourtant précises du recensement agricole de 2010 ont volontairement été peu exploitées car ce sont des données maintenant trop anciennes et donc peu pertinentes pour envisager les évolutions à venir sur l'agriculture. À noter que les résultats du recensement agricole de 2020 seront accessibles à partir du mois de janvier de 2022, une actualisation avec ces nouvelles données sera sans doute utile pour compléter l'analyse de la situation agricole.

| Commune | Production | Commercialisation |
|------------------------|---|---|
| Latour | Eleveur bovin en conventionnel | Coopérative, vente directe, marché, supermarché |
| Longages | Eleveur bovin en conventionnel avec atelier de découpe sur l'exploitation | Coopérative, vente directe, livraison, la ruche qui dit oui |
| Latour | Eleveur bovin en bio | Vente directe, livraison |
| Saint-Christaud | Eleveur ovin en conventionnel | Coopérative |
| Rieux-Volvestre | Eleveur de palmipède | Vente directe, supermarché |
| Mauzac | Eleveur caprin et transformation en fromage | Vente directe, marché, restauration collective |
| Gensac-sur-Garonne | Eleveur caprin et transformation en fromage | Vente directe, marché, livraison |
| Saint-Christaud | Volaille en conventionnel raisonné | Vente directe, marché |
| Saint-Sulpice-Sur-Lèze | Eleveur de volaille et de porc en bio | Vente directe, marché, AMAP |
| Noé | Verger bio avec un projet de transformation | Vente directe |
| Montbrun-Bocage | Maraicher bio | Vente directe, marché, AMAP, épicerie associative, |
| Carbonne | Projet de maraîchage | Vente directe |
| Carbonne | Céréalière en conventionnel et en bio | Exportation et vente aux agriculteurs |
| Castagnac | Céréalière entièrement en bio avec 7ha en agroforesterie | Coopérative |
| Longages | Céréalière et producteur de pomme de terre | Vente directe, coopérative |

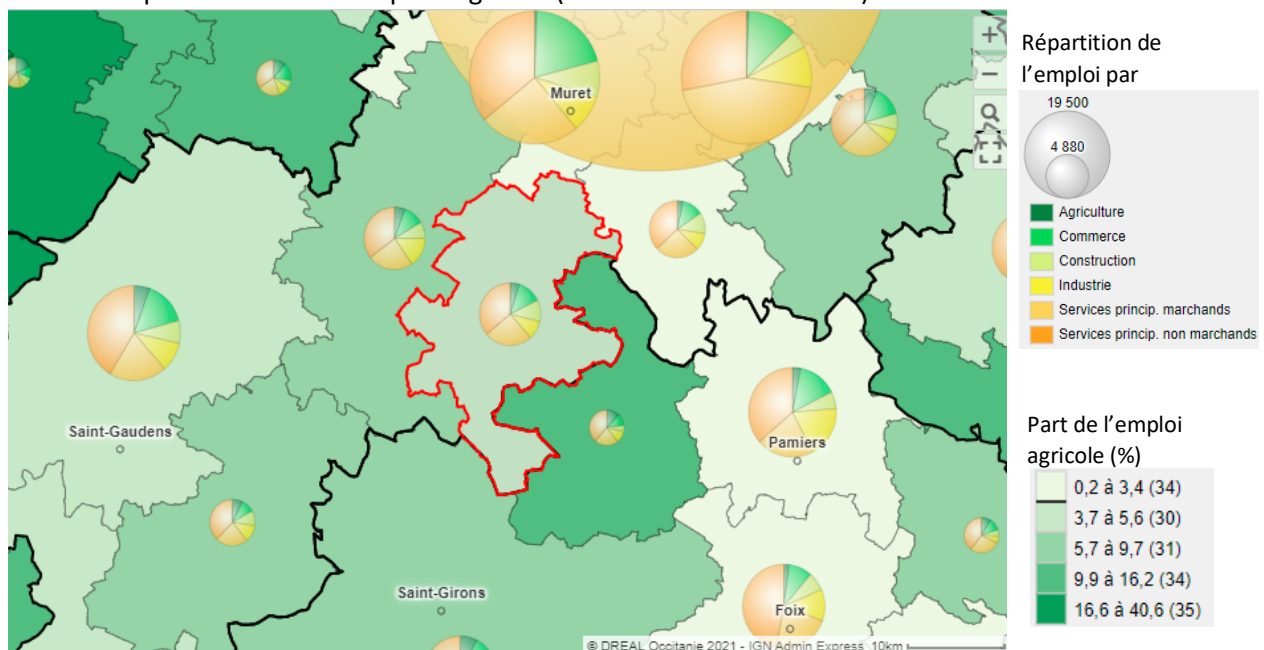
Figure 7 : Tableau des agriculteurs du territoire rencontrés

A) Les caractéristiques générales de l'agriculture du Volvestre

a. Le secteur agricole conserve son importance sur le territoire

Le territoire est marqué par l'histoire : pays de l'ancienne province de Gascogne, il fut marqué par la présence des Volques Tectosages, peuple gaulois du Toulousain soumis par les Romains¹¹. Au Moyen-Âge, le diocèse de Rieux-Volvestre a joué un rôle considérable. Ce territoire est ainsi habité depuis plusieurs siècles et a donc été de tout temps marqué par l'agriculture. Cette agriculture a longtemps été vivrière puis s'est spécialisée vers les céréales et l'élevage bovin. Elle est ainsi devenue une activité économique majeure du territoire. Au XIX^{ème} siècle, l'activité agricole a favorisé la dispersion de l'habitat rural, notamment sur les coteaux. Ainsi, l'histoire du Volvestre est étroitement liée à celle de son agriculture.

Aujourd'hui, au sein de la CCV, ce sont près de 5% des emplois qui sont dans le secteur agricole. Un pourcentage bien supérieur à celui du département qui est de 0,8%¹². Ainsi malgré la proximité de la métropole de Toulouse, le territoire a conservé sa dominante rurale. Les emplois salariés sont principalement dans l'Ouest de la CCV, où les grandes exploitations céréalières recrutent des salariés notamment pour la livraison des productions et le travail des champs. En 2020, on dénombrait 376 exploitations avec une surface agricole utile d'en moyenne 60 ha. Les femmes représentent 26% des chefs d'exploitation ou d'entreprise agricole (24% à l'échelle nationale).



b. La production du territoire est encore peu labellisée malgré l'augmentation du bio

A l'échelle de la communauté de communes, on observe une augmentation récente des exploitations en agriculture biologique, hausse plus forte qu'au niveau national. Ainsi, en 2019, 25% des exploitations du territoire avaient une partie ou la totalité de leurs surfaces en bio contre 9% en 2010¹³. Cette augmentation tient à plusieurs raisons : des céréaliers qui ont fait le choix de convertir une partie de leur surface en bio, la labellisation de certains élevages et l'installation de nouveaux maraîchers. Néanmoins cette hausse est à relativiser en termes de surfaces : le bio dans le Volvestre ne représente que 6,5% des terres, soit 1 point de moins qu'à l'échelle nationale. Ce décalage entre le nombre

d'exploitations et les surfaces en bio s'explique par les nombreuses installations sur de petites superficies en maraîchage bio, avec 1 à 3 ha par exploitation.

De nombreux agriculteurs ont des craintes quant au passage en bio, parmi lesquelles on retrouve celle du prix du label. Or, d'après une conseillère agricole du département, le label bio n'est pas un frein économique car il coûte environ 600€ par an et qu'un crédit d'impôts de l'ordre de 4500€ par an existe si plus de 40% du chiffre d'affaires est issu de cultures en bio.

Des associations peuvent accompagner les agriculteurs dans cette transition, c'est le cas de Bio Ariège Garonne. Comme son nom l'indique, cette association est interdépartementale et accompagne les producteurs et les agriculteurs en devenir, territorialise l'économie agricole et informe sur l'agriculture biologique. L'association travaille aussi sur l'approvisionnement de la restauration collective en bio.

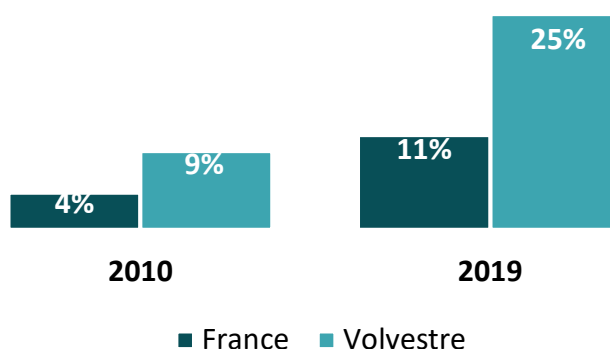


Figure 9: Part des exploitations ayant des surfaces en bio¹³

A l'échelle de la Haute-Garonne, le label Haute Valeur Environnementale (HVE) se développe. La certification HVE repose sur quatre piliers : le respect et le développement de la biodiversité, la diminution de l'utilisation des produits phytosanitaires, le raisonnement de l'utilisation de fertilisants et la gestion de l'irrigation¹⁴. Pour chaque pilier il est indispensable de répondre à différents indicateurs et donc finalement d'adapter ses pratiques au cahier des charges de la certification HVE. Initialement, cette certification était surtout demandée par les viticulteurs. Mais avec les années, le label s'est développé dans les autres filières (céréaliculture, élevage et maraîchage). Aujourd'hui une trentaine d'exploitations possèdent ce label dans le département dont une exploitation dans le Volvestre. Avec la nouvelle PAC (Politique Agricole Commune) 2023-2027, le gouvernement français pourrait prendre la décision d'intégrer la labélisation HVE dans les « écorégimes », pour encourager les bonnes pratiques environnementales. Des primes seront ainsi accordées aux agriculteurs participant aux programmes.



Figure 10: Macaron du label HVE

Il y a ainsi un réel enjeu pour le Volvestre à se saisir de ce label, notamment pour que les agriculteurs du Volvestre qui n'ont pas de production labélisée puissent approvisionner la restauration collective dans le cadre de la loi Egalim. Ce label permettra aux agriculteurs d'avoir accès à de nouveaux marchés. Notons que les conseillers agricoles supposent qu'à l'avenir les supermarchés n'achèteront plus que des produits frais qui ont au moins le label HVE. L'utilité d'obtenir ce label sera donc accrue et il est important que les agriculteurs du Volvestre suivent cette dynamique. Néanmoins ce label n'accorde pas une meilleure valorisation des productions, malgré son coût annuel de 300 à 400€ par mois. Ainsi, le Volvestre pourrait accompagner les agriculteurs dans l'obtention du label, en les regroupant pour diminuer les frais et faciliter les démarches administratives. La Communauté de Communes peut aussi prendre en charge une partie des frais qu'implique la labélisation, c'est le choix de la communauté de Communes des Deux-Rives (Tarn et Garonne) qui finance 30% du coût de la labélisation HVE sur une durée de 3 ans.

c. L'émergence de l'agroforesterie, une méthode culturelle d'avenir

L'agroforesterie se développe sur le territoire, elle désigne les pratiques, nouvelles ou historiques, associant arbres, cultures et/ou animaux sur une même parcelle agricole, en bordure avec les haies ou en plein champ¹⁵. Les plantations intra-parcellaires sont de moins en moins monospécifiques, elles associent un mélange d'espèces champêtres et forestières, d'origine locale, pour atténuer les risques sanitaires et économiques. Il s'agit d'une agroforesterie à faible densité d'arbres (30 à 100 arbres par hectare) avec des lignes à large espacement permettant la mécanisation des cultures, et bien adaptée aux pratiques actuelles de l'agriculture¹⁶. Les bandes enherbées des lignes d'arbres favorisent leur enracinement en profondeur et limitent la compétition entre arbres et cultures. Des agriculteurs du territoire ont déjà franchi le pas en convertissant quelques hectares de leurs exploitations.



Figure 11 : Photographie d'une parcelle en agroforesterie intra-parcellaire au domaine expérimental de Restinclières à Prades-le-Lez¹⁶

Les deux principaux interlocuteurs pour un projet d'agroforesterie sur le territoire sont :

- Arbres et paysages d'autan qui a accompagné "près de 80 projets cette année" sur leur territoire d'intervention et qui est une association forte de 25 ans d'expérience. L'association collabore avec des communes ou des particuliers mais surtout avec des agriculteurs. L'association apporte la compétence technique pour le choix des espèces et l'implémentation des arbres et arbustes auprès des agriculteurs. L'association transmet ensuite le dossier au Conseil Départemental de Haute-Garonne. Celui-ci prend alors le relais pour la gestion du dossier et des financements. En mars 2021, l'association a notamment accompagné la mairie de Marquefave dans la plantation de 105 arbres et arbustes pour préserver la biodiversité. Cet événement a été un franc succès puisque 70 personnes dont de nombreux enfants ont participé à la plantation¹⁷.



Figure 12: Photographie des plantations à Marquefave¹⁷

- La Fédération Renova a pour but l'étude, la sauvegarde, la valorisation et le développement du patrimoine fruitier et des végétaux cultivés sur le massif pyrénéen et ses territoires limitrophes. L'association accompagne les particuliers à la réhabilitation d'un verger mais aussi les agriculteurs avec le programme de financement Pass Agri Plantation porté par la Région Occitanie. L'association peut être le maître d'œuvre de ces projets par l'évaluation et le montage du dossier et la réalisation des travaux (élagage-greffage). La Fédération a aussi une fonction d'insertion et propose ainsi 30 à 40 jours de formations par an pour apprendre les techniques d'arboriculture.

La liste des bénéfices attendus dans une association arbre/culture ou élevage est longue :

→ **Diversifier la production.** L'association des cultures avec du bois d'œuvre est l'image traditionnelle de l'agroforesterie, cette association permet aux agriculteurs de capitaliser à long terme mais aussi de transmettre un patrimoine aux futures générations. Également, les vergers agroforestiers attirent de plus en plus l'intérêt des agriculteurs en France. La production fruitière a pour objectif de compléter une gamme de produits. Un agriculteur du territoire assure que "les arbres ne gênent pas le travail du champs", il ajoute que "la surface occupée au sol par les arbres est négligeable en comparaison à la hausse des rendements."

→ **Améliorer le bien-être, la santé et la qualité de son élevage.** Des premiers travaux montrent une amélioration de la qualité de la viande et une réduction de l'indice de consommation des bovins ou des palmipèdes à l'ombre. En effet, les animaux dépensent moins d'énergie à réguler leur température corporelle. Certains arbres, comme le frêne ou le mûrier, fournissent d'excellents fourrages et peuvent ainsi permettre d'acheter moins d'aliments. En période de crise ces apports permettent de compenser la ration.

→ **Accueillir la biodiversité.** Ajouter dans sa parcelle une haie ou des arbres d'espèces diversifiées, c'est améliorer la qualité des habitats semi-naturels de sa parcelle. Ainsi les auxiliaires seront en plus grand nombre dans la parcelle et participeront au contrôle de certains ravageurs comme les lépidoptères ou les pucerons au sein des cultures.

→ **Améliorer la fertilité des sols.** Les lignes d'arbres limitent l'érosion du sol en réduisant la vitesse d'écoulement de l'eau en surface. L'arbre est aussi un formidable stockeur et pourvoyeur de carbone, notamment via ses feuilles et racines. Les arbres peuvent aussi limiter la pollution des eaux par les nitrates en prélevant l'azote du sol non capté par les cultures.

→ **Briser le vent ou créer une protection microclimatique.** Les arbres, avec une densité de plantation suffisante, positionnés perpendiculairement au sens du vent, font office de barrière physique. Les arbres peuvent aussi permettre de réduire l'évapotranspiration des cultures en été. Un agriculteur du territoire revendique ce choix, "les arbres vont permettre de limiter l'impact de la sécheresse".

Ainsi l'agroforesterie est un réel enjeu pour le Volvestre, son développement s'inscrit dans l'objectif d'une agriculture plus durable. Le département de la Haute Garonne aide déjà chaque année de nouveaux agriculteurs à s'inscrire dans cette démarche avec un montant de 500 à 3000€ par projet. La Communauté de Communes pourrait ainsi quant à elle, aider à financer des projets tels que celui réalisé à Marquefave dans les communes du Volvestre avec l'appui technique d'arbres et paysages d'Autan. Elle pourrait aussi faire connaître ce dispositif aux agriculteurs de son territoire.

B) Les filières agricoles existantes sur le Volvestre

a. Le Volvestre, une agriculture productive et diversifiée

Le Volvestre est riche de la diversité de ses productions sur ses 25 000 ha de surface agricole utile (SAU). Historiquement, le Volvestre est réputé pour son élevage bovin, notamment sur les coteaux. Aujourd'hui, environ 30% de la SAU est destinée à l'élevage mais celui-ci est en pleine mutation. En effet, on observe un déclin de l'élevage de bovins au profit d'élevages caprins ou de volailles¹⁸. Ces coteaux sont de plus en plus prisés par les céréaliers qui y voient une opportunité pour agrandir leur exploitation alors que ceux-ci se concentraient uniquement sur la vallée de la Garonne. Les céréales qui représentent 60% de la SAU du Volvestre, sont des cultures gourmandes en eau et qui demandent un sol riche. La vallée est donc très adaptée car elle permet un accès à l'eau facilité et des terres alluviales de qualité. Notons aussi l'arrivée de nombreuses exploitations maraîchères ces dernières années et qui représentent 4% de la SAU du Volvestre. Ces exploitations sont essentielles pour diversifier l'alimentation locale. Les volumes maraîchers sont encore relativement faibles mais sont en progression.

En théorie, 10 000 ha seraient nécessaires pour subvenir aux besoins alimentaires de la population du Volvestre. Ainsi, il serait possible de produire sur le Volvestre la majorité de la consommation de la population, cela nécessiterait tout de même de grandes modifications dans l'organisation des filières avec notamment des outils de transformation plus nombreux.

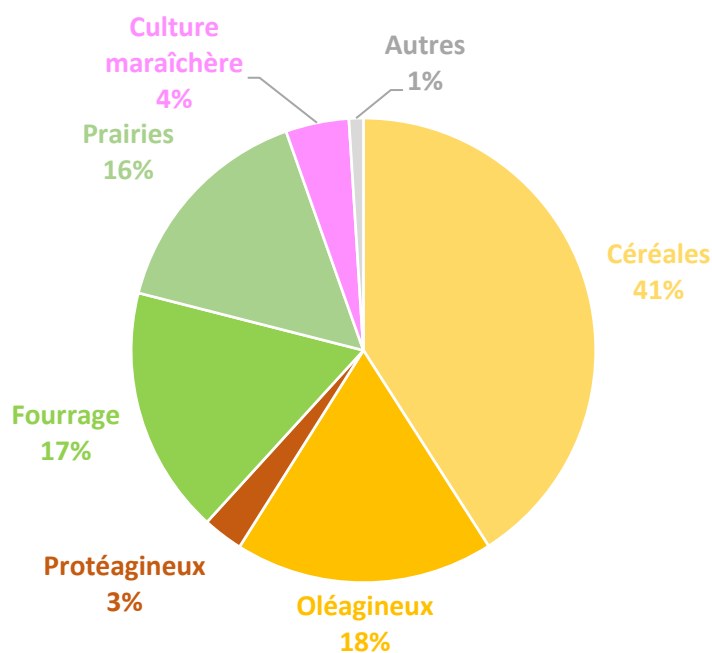


Figure 13: Diagramme de la répartition de la SAU selon l'occupation des sols en 2016¹⁸

L'outil CRATER (Calculateur de la Résilience Alimentaire des Territoires) propose un outil numérique de sensibilisation et d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire des territoires. Celui-ci montre que pour ce qui est des céréales, des oléoprotéagineux et des fourrages, le Volvestre serait à même de couvrir les besoins du territoire moyennant une réorientation des circuits de distribution. En revanche la production de fruits et légumes est encore largement insuffisante, en effet il faudrait multiplier la production par 3 pour subvenir aux besoins de la population locale¹⁹. Cependant on observe une dynamique positive du nombre d'exploitations maraîchères et donc de sa production. Cette dynamique est moindre pour l'arboriculture qui peine à s'ancrer sur le territoire. Alors qu'historiquement il y avait de nombreux vergers dans le sud du territoire, ce modèle n'a pas perduré. Ces vergers ont été arrachés au profit des grandes cultures. Désormais, les nouvelles plantations fruitières se font majoritairement au sein d'exploitations maraîchères qui cherchent à se diversifier et ne produisent donc pas des volumes importants.

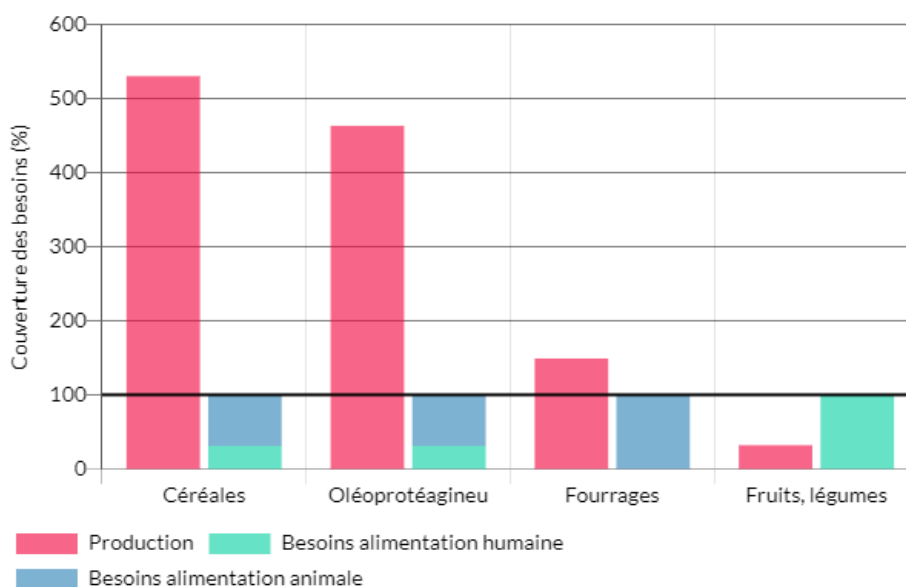


Figure 14 : Couverture des besoins de la CCV pour certains types de production¹⁹

b. Des grandes cultures tournées vers l'exportation

Le blé tendre est la céréale la plus cultivée en France. La surface produite en Haute-Garonne est de 37 000 ha sur les 235 000 que compte la région. Dans le Volvestre c'est environ 4000 ha qui sont dédiés à cette culture. Le grain est d'abord destiné à la minoterie pour la fabrication de farines utilisées en boulangerie et biscuiterie. Sur le territoire, on dénombre 2 moulins (un à Carbonne et l'autre à Montesquieu-Volvestre), mais ceux-ci sont à l'arrêt à l'heure actuelle. Les fabricants d'aliments espagnols achètent aussi une partie de la céréale produite en Haute-Garonne, en vue de l'incorporer aux aliments du bétail. Une exploitation qui fait figure d'exception sur le territoire est celle de Primoulas située à Latour, qui cultive ses 80 ha uniquement en bio et qui transforme ses céréales en farine sur la ferme.

Le département de la Haute Garonne est le premier département français en production de blé dur avec 60 000 ha. Le blé dur sert notamment à la fabrication de pâtes alimentaires et de la semoule. Dans le Volvestre c'est environ 2000 ha qui sont destinés à cette culture. La majorité de la production est destinée à la semoulerie française ou à l'exportation depuis Port la Nouvelle. Les industriels espagnols viennent aussi s'approvisionner localement.

L'Odyssée d'Engrain, une SCIC basée à Cizos (Hautes-Pyrénées), transforme chaque année 30 tonnes de blé en pâtes. Ce sont près de 12 fermes qui fournissent cet atelier de transformation, qui s'engagent à cultiver des variétés anciennes non hybrides et non traitées. Les pâtes produites seront commercialisées à 85% dans le Sud-Ouest auprès du réseau Biocoop et dans la restauration collective. Le prix de ses pâtes pour une restauration collective sera aux alentours de 4€ le kilo, en sachant que ces pâtes ont un apport nutritionnel bien supérieur aux pâtes industrielles.

Ainsi la production de blé en conventionnel et plus généralement de céréales est excédentaire sur le territoire. Les deux principaux enjeux autour de cette filière sont donc premièrement de développer un mode de production plus durable et deuxièmement de valoriser pour la consommation une partie de cette production au sein du territoire. Un des objectifs sur l'itinéraire technique est la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires. D'après une conseillère agricole du département, le coût élevé des produits phytosanitaires inciterait les agriculteurs à les utiliser de manière raisonnée. Cependant, certains ont toujours la crainte de la baisse importante de rendement s'ils s'en passent totalement puisque cela induirait une adoption de nouvelles techniques de culture qu'ils ne maîtrisent pas forcément à l'heure actuelle. En ce qui concerne l'aspect économique, des aides existent et les charges avec ces nouvelles pratiques sont plus faibles permettant des économies sur le long terme. Les agriculteurs peuvent être encouragés à repenser leur modèle, si des débouchés émergent sur le territoire. La Communauté de Communes peut ainsi envisager un partenariat avec l'Odyssée d'Engrain pour que des agriculteurs du Volvestre fournissent en blé dur l'atelier et qu'en contrepartie la restauration collective du Volvestre achète une partie des pâtes issues de la fabrication. En ce qui concerne le blé tendre, la CCV peut soutenir les moulins du territoire par l'achat de farine pour la restauration collective ou par la réalisation d'ateliers éducatifs à destination du scolaire dans ces moulins.

Les autres grandes cultures sont le tournesol et le colza. La production de tournesol oléique (57 000 ha en Haute-Garonne) est une particularité du département destinée aux huiliers français et espagnols. Le colza (12 500 ha en Haute-Garonne) est aussi destiné à la production d'huile alimentaire mais aussi

à de biocarburants. La présence d'usines de trituration proches (Bordeaux et Sète) assure un débouché.

c. Des exploitations qui se diversifient

La diversification des exploitations céréalières permet de faire face aux aléas climatiques et de sécuriser les revenus. Les cultures de diversification sont le seigle (une filière particulièrement soutenue par la CAPLA dans le Volvestre), le soja ou les lentilles. La CAPLA (Coopérative Agricole des Producteurs de la Lèze et de l'Arize) indique que des productions innovantes émergent sur le territoire avec l'épeautre ou le lin qui sont utilisés pour fabriquer de l'huile alimentaire. Dans la majorité des cas, cette diversification a lieu sur quelques hectares de l'exploitation et ne requiert pas de matériel supplémentaire en général, mais elle permet de sécuriser les revenus. D'autant plus que le Volvestre compte 8 Cuma de matériel agricole dont celle de Gouzens qui a du matériel spécifique à la culture de pois-chiche, soja et lentille.

Les coopératives sont présentes sur la filière des légumes secs et plus particulièrement sur les lentilles :

→ La CAPLA qui produisait 20 tonnes de lentilles à l'année a arrêté car la coopérative n'a pas en sa possession d'outil permettant le tri des lentilles pour la consommation humaine. La CAPLA n'était donc pas assez compétitive pour le marché.

→ ARTERRIS produit 100 tonnes de lentilles par an sur tout le sud de la France. La coopérative doit démarcher les agriculteurs pour les convaincre de convertir quelques-uns de leurs hectares. Une vente à un groupe industriel est équivalente à toutes les ventes avec tous les circuits courts cumulés sur une année pour la coopérative.

→ Dans le Tarn et Garonne, QUALISOL a son propre trieur et sa propre gamme de légumineuses vendues en vente directe dans les magasins Gamm Vert.

Les lentilles requièrent un trieur optique pour permettre une consommation humaine. L'utilisation d'un trieur optique étant complexe, elle nécessite l'embauche d'un salarié pour assurer le bon fonctionnement de l'utilisation de l'outil. L'acquisition d'un tel trieur représente un investissement de près de 100 000€. Ainsi, le coût à supporter pour la mise en place de cet outil est conséquent et ne peut être effectué par un agriculteur seul, il semble donc pertinent de réfléchir à la création d'un outil mutualisé. L'association MiLPAT porte un projet visant à fédérer des producteurs de légumes secs (lentilles principalement, mais aussi pois chiches et haricots secs) autour d'une organisation collective avec acquisition et utilisation en commun de matériel de tri post-récolte (trieur optique), avec la perspective d'étendre la coopération vers la structuration d'une filière locale (supports techniques, marketing, communication, circuits de commercialisation...). La CCV pourrait appuyer et soutenir ce projet compte tenu de son intérêt agronomique et de sa pertinence pour l'approvisionnement des restaurations collectives du territoire.

La filière lentille pourrait se développer si des débouchés sur le territoire émergeaient. En effet, entre 1997 et 2017, les surfaces de production de lentilles ont été multipliées par 8 en France. Une collaboration pour fournir la restauration collective pourrait être envisagée et ainsi garantir un débouché pour les agriculteurs. D'autant plus que les lentilles se conservent facilement un an, permettant un approvisionnement régulier des cantines. D'après nos calculs, pour couvrir les besoins en lentilles de l'ensemble de la restauration collective du Volvestre (9 tonnes par an), 24 hectares en bio seraient nécessaires. Les calculs sont détaillés en Annexe 3. La culture des lentilles s'intégrant dans un assolement particulier, ces 24 hectares pourraient être partagés entre une dizaine d'agriculteurs du territoire. Un marché local au-delà de la restauration collective pourrait être aussi envisagé puisqu'aujourd'hui 48% des Français consomment des légumineuses au moins une fois par semaine.

En matière de légumes, le territoire compte peu de cultures de légumes de pleins champs. Pourtant la demande pour ce type de production est importante, notamment en restauration collective, et certains de ces légumes se conservent relativement bien (courge, pomme de terre, carottes, oignons...). Ce type de culture ne peut pas être réalisé par des petits maraîchers déjà installés sur le territoire, pour de multiples raisons : par manque de surface, par manque de matériel agricole pour le travail du champ et enfin par manque de temps. Ainsi par exemple la demande en pomme de terre bio sur le territoire est très forte de la part des consommateurs qui n'en trouvent pas chez leurs maraîchers. Ces pommes de terre peuvent être produites par un céréaliculteur, c'est notamment le choix d'un des agriculteurs que nous avons rencontrés. Produire des légumes de pleins champs était une condition sine qua non pour que son dossier d'installation soit accepté. En effet, son exploitation faisant une quarantaine d'hectares, la production de céréales seule n'assurait pas un revenu suffisant, il fallait une culture avec une meilleure valorisation pour assurer une meilleure rémunération. La production de pommes de terre de plein champ ne nécessite pas de grands investissements en termes de matériel (7000€ pour du matériel d'occasion) et c'est une production qui demande moins de travail que les carottes. En revanche le céréalier, s'il se décide à se lancer dans cette production, devra réunir la main d'œuvre nécessaire pour la récolte.

Pour développer ces nouvelles productions sans entrer en compétition avec les maraîchers, une collaboration avec la CVV pour fournir la restauration collective pourrait être envisagée. Concernant la pomme de terre il faudrait cultiver environ 5 ha en bio pour satisfaire l'ensemble des besoins de la restauration collective du Volvestre. Les calculs sont détaillés en Annexe 2. Il est nécessaire d'attendre 5 ans pour cultiver des pommes de terre sur un même terrain afin de limiter les risques de maladies. Ainsi chaque agriculteur pourrait cultiver ½ à 1 ha de pommes de terre sur sa ferme.

d. Un élevage traditionnellement bovin en pleine mutation

L'élevage est une production emblématique du Volvestre, notamment l'élevage bovin. Cet élevage a façonné les paysages des coteaux situés au Sud et à l'Est du territoire et auxquels sont très attachés les habitants des communes concernées. En effet l'élevage contribue à maintenir un cadre de vie agréable qui est aussi propice au tourisme. Ces prairies permettent aussi le maintien d'une biodiversité dans les paysages agraires. A noter que 66% des surfaces en bio du territoire sont des terres destinées aux fourrages. L'élevage bovin décline progressivement ces dernières décennies avec

une diminution de la taille du cheptel, notamment pour le bovin lait. Ce déclin progressif touche aussi l'élevage ovin qui est principalement tourné vers les circuits classiques via les coopératives qui récupèrent les animaux auprès des éleveurs directement.

| Type de bêtes | CCV | Haute-Garonne | Occitanie |
|------------------|---------------|----------------|------------------|
| Ovins | 7 613 | 115 980 | 4 581 687 |
| Vaches laitières | 894 | 17 122 | 251 155 |
| Vaches nourrices | 6 460 | 81 439 | 1 163 680 |
| Caprins | 711 | 8 783 | 325 389 |
| Brebis lait | NC | 939 | 896 765 |
| Brebis viande | 3 755 | 48 564 | 865 534 |
| Total | 19 433 | 272 827 | 8 084 210 |

Figure 15 : Tableau comparatif des cheptels de gros bétail²⁰

Pour tenter de maintenir l'élevage, des aides existent pour faire face aux handicaps naturels de certaines régions. Dans le Volvestre, quatre communes bénéficient d'un classement en zone de montagne.

Une étude est actuellement menée afin de déterminer si d'autres communes pourraient bénéficier de ce classement. Dix communes sont classées en zone de piémont, mais les aides y sont beaucoup moins importantes.

Le Volvestre a aussi une tradition liée aux palmipèdes. Elle s'inscrit dans la gastronomie du Sud-Ouest avec la production de foie gras et de produits issus du canard. Cet élevage résiste bien sur le territoire avec des exploitations en croissance. Le territoire intègre ainsi l'aire géographique de l'IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest.

Si l'élevage bovin décline, c'est au profit d'autres types d'élevage tels que l'élevage caprin, porcine ou de volailles. On observe de plus en plus d'élevages caprins avec transformation du lait à la ferme pour faire du fromage. On note aussi l'apparition d'élevages de poules pondeuses ou de poulets, élevage qui ne nécessite qu'une surface restreinte. L'introduction de poules dans l'exploitation est un mode de diversification et l'assurance d'une certaine stabilité des revenus. Ce dernier argument est aussi celui qui incite certains agriculteurs à faire de l'élevage de porcs.

Les filières élevage bénéficient d'équipements structurant à proximité. Il y a notamment 4 abattoirs dans les alentours : St-Girons, St-Gaudens, Pamiers, Boulogne-sur-Gesse. Certains éleveurs, attentifs au bien-être animal, ne sont cependant pas totalement satisfaits du fonctionnement de ces abattoirs et de leur opacité.

Certains préféreraient pouvoir bénéficier d'un abattoir mobile qui leur permettrait plus de confiance et une assurance pour la traçabilité de la viande. Une étude sur la pertinence d'un tel équipement pourrait être envisagée afin d'en définir l'utilité.

Le Volvestre bénéficie de deux CUMA dédiées à la transformation de la viande. Toutes deux à Montesquieu-Volvestre, on a ainsi la CUMA de gras pour la transformation des palmipèdes et la CUMA de découpe, de préparation de la viande et de salaison pour toutes les autres viandes. Les adhérents peuvent utiliser ces outils afin de faire une transformation complète de leur viande. Ils conservent

donc la valeur ajoutée liée à cette transformation après la vente de leurs produits en circuits-courts. C'est ce que font déjà plus de 75 éleveurs. D'autres font le choix de construire leur propre salle de découpe, c'est un investissement très lourd et qui nécessite des connaissances techniques pour la découpe de la viande.

La CCV peut aider grandement l'essor des circuits-courts liés à la viande en continuant à soutenir la CUMA de découpe de Montesquieu-Volvestre. En effet, même si celle-ci a connu une période compliquée, elle semble aujourd'hui être sur une dynamique positive. Au-delà du soutien déjà apporté par la collectivité (mise en place d'un crédit-bail, gel des loyers, réalisation de travaux, ...), la définition d'un projet à long terme de cette CUMA en lien avec le PAT serait une opportunité pour les deux parties. La CUMA pourrait être un relais pour trouver des éleveurs avec lesquels travailler pour approvisionner les restaurations scolaires du Volvestre en organisant notamment un planning de découpe adapté. Si cette organisation fonctionne bien, à terme les éleveurs pourraient s'organiser pour approvisionner des restaurations au-delà du Volvestre, notamment celles des autres intercommunalités du PETR et de la métropole toulousaine. Une métropole qui a mis en place un PAT et qui cherche à s'approvisionner en produits locaux pour ses 450 000 repas jour. Pour aller encore plus loin, il pourrait être intéressant d'accompagner ces agriculteurs vers la labélisation (HVE notamment) pour les rendre plus attractifs auprès des restaurations collectives. Une démarche qui aurait pour conséquence des pratiques vertueuses pour l'environnement. Ces opportunités de nouveaux marchés pour les éleveurs seraient un soutien majeur à l'économie agricole et pourraient contribuer au maintien de l'élevage sur le territoire et notamment sur les coteaux. Pour ce faire, la CUMA semble être l'espace d'échange à privilégier pour enclencher cette dynamique.

e. Un maraîchage diversifié qui se développe de plus en plus

On observe un développement du maraîchage sur le territoire du Volvestre. De nombreux néo-ruraux s'installent et se lancent dans du maraîchage diversifié en agriculture biologique. La plupart se tournent vers la vente directe, où les marges sont meilleures. Les volumes produits sur chaque exploitation étant relativement restreints, il est assez facile pour eux d'écouler l'entièreté de leur production, d'autant plus que la demande est grande sur le territoire pour des légumes bios et locaux. Ils commercialisent ainsi beaucoup via les marchés, à la ferme ou dans des AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) toulousaines. A noter qu'il n'y a pas encore d'AMAP sur le Volvestre.

La saisonnalité des légumes est un problème. En effet, la population connaît mal les périodes de production des légumes et veut trouver de tout toute l'année. La sensibilisation à cette question est donc un enjeu clé. Mais c'est aussi un problème essentiel pour la restauration collective puisque les chefs de restauration ont besoin de certains produits toute l'année et donc devraient potentiellement avoir des contrats avec des agriculteurs pour la saison d'un produit et avec un grossiste pour le reste de l'année. Ainsi, il pourrait être intéressant de réfléchir à la transformation et à la conservation de la production. En effet, la plupart des légumes poussent en plein été, quand la restauration scolaire est fermée. La possibilité de transformer les légumes d'été en coulis, sauce, ratatouille, conserves... permettrait leur utilisation tout au long de l'année. Cependant les maraîchers ne sont pas toujours équipés pour faire de la transformation et/ou pour faire de la vente en circuits-courts. En ce sens, le département propose une aide finançant 40% des investissements (la subvention versée sera ainsi

comprise entre 200 et 2000 euros) favorisant la transformation et la vente en circuits-courts des produits maraichers et arboricoles²¹. De plus les maraîchers n'ont pas le temps à consacrer à la transformation, puisqu'en été c'est aussi leur pic d'activité. Un outil a été créé dans l'optique de permettre la transformation de ces productions par les Jardins du Volvestre à Salles-sur-Garonne. Ainsi, un maraîcher pourrait faire transformer ses légumes par cette SCIC et récupérer les produits transformés afin de les vendre et ainsi conserver la valeur ajoutée sur le produit. Cette structure est dédiée uniquement à l'agriculture biologique. Un autre outil collectif de transformation est présent à Daumazan-sur-Arize (Ariège), l'atelier Renova qui propose à chacun de pouvoir venir transformer ses fruits en jus notamment. Cette deuxième SCIC propose aussi la petite transformation de légumes et désormais la châtaigne.

L'idée de la création d'une légumerie sur le territoire émerge. Ces outils sont vus comme un moyen de faciliter l'introduction de produits locaux puisque cela diminue les contraintes que les produits bruts imposent dans la restauration collective. Cependant le modèle économique et de fonctionnement doit être bien étudiés en amont. En effet, certaines légumeries aux alentours ont du mal à bien fonctionner du fait d'un manque d'approvisionnement.

La filière arboricole est assez limitée sur le territoire. Les habitants ont fait part de leur difficulté à trouver des fruits locaux en circuits-courts. Ainsi en 2017, seulement 25 ha étaient dédiés à l'arboriculture dans le Volvestre. Mais l'atelier Renova aide à la rénovation des vergers grâce à leur expertise, sur les variétés anciennes notamment. FranceAgrimer et la région Occitanie propose une aide financière pour la restauration des vergers et notamment une subvention pour l'achat de plants d'arbre. Cette filière est assez complexe car c'est un investissement à long terme pour les agriculteurs, c'est donc souvent une activité qui apparaît dans le cadre d'une exploitation déjà installée qui veut diversifier sa production et ainsi stabiliser ses revenus. Cependant les connaissances techniques à acquérir pour l'arboriculture sont conséquentes d'autant plus que le changement climatique à venir pose question sur les variétés à privilégier et augmente l'incertitude sur les cultures pérennes.

La CCV doit encourager cette prise de risque et pourrait se rapprocher de l'association Renova pour définir les modalités de cet accompagnement et faire connaître les aides proposées pour la plantation de nouveaux fruitiers.

C) La difficulté de l'accès au foncier agricole en Volvestre

a. Des exploitations moins nombreuses, mais de plus en plus grandes

En plus de 30 ans, le nombre d'exploitations a diminué de moitié dans la CCV, avec en 2020, 376 exploitations sur le territoire. Cette diminution s'inscrit dans la tendance générale du pays, en effet ce sont près de 100 000 exploitations agricoles qui ont disparu entre 2010 et 2020 en France.

| | CCV | Haute Garonne | France |
|----------------------------|--------|---------------|---------|
| 1988 | 842 | 12845 | 1067082 |
| 2000 | 548 | 8458 | 698444 |
| 2010 | 410 | 5915 | 496354 |
| 2020 | 376 | 5151 | 435790 |
| Evolution 1988-2020 | - 55 % | - 60 % | - 59 % |

Figure 16: Tableau de l'évolution du nombre d'exploitations²²

La taille des exploitations a, elle, augmenté de 70% en 32 ans, avec une moyenne de 57,9 ha en 2020 au sein de la CCV. La SAU moyenne est supérieure à la moyenne nationale et départementale, en raison du nombre important de grandes exploitations céréalières sur le territoire.

Cette augmentation de la taille des exploitations s'explique par un phénomène : l'agrandissement. Ne trouvant pas de repreneurs, de nombreux chefs d'exploitations ont vendu leurs terres aux exploitations voisines. Cette tendance est toujours d'actualité puisqu'en 2020, c'est 55% des terres agricoles qui vont à l'agrandissement (entretien avec le directeur de la SAFER Haute Garonne).

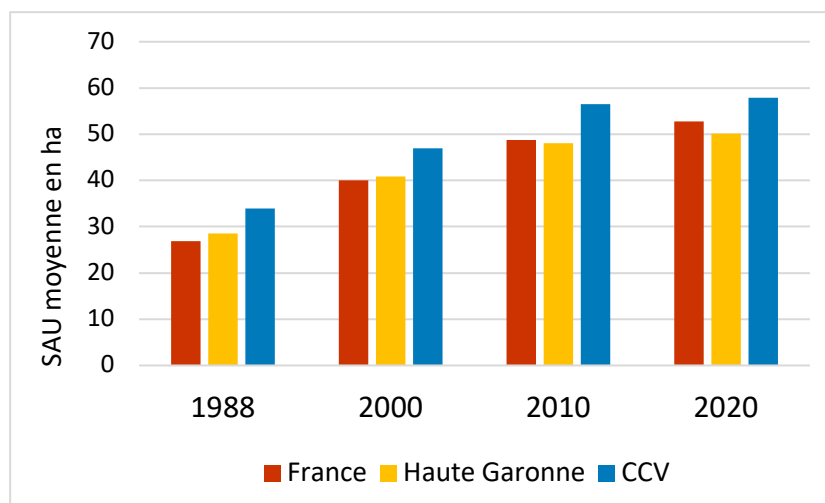


Figure 17: Diagramme de l'évolution de la SAU moyenne par exploitation²²

Il serait sans doute pertinent de recenser tous les exploitants qui veulent céder leur exploitation dans les prochaines années et/ou qui ont plus de 60 ans pour voir s'ils sont prêts à céder progressivement des terres, notamment pour des jeunes porteurs de projet. Certains de ces seniors pourraient aussi servir de mentor à ces jeunes afin de les conseiller sur la gestion de l'exploitation.

b. La SAFER, un partenaire important pour l'animation foncière

Au-delà de recenser les terres qui seraient disponibles dans un délai relativement restreint, un travail de veille foncière pourrait permettre d'être plus actif sur l'identification des terres disponibles.

La recommandation est d'identifier des terrains adaptés aux cultures que la CCV veut soutenir sur le territoire, notamment le maraîchage et l'élevage afin de pouvoir les mettre à disposition de porteurs de projets.

La SAFER peut en effet être un allié important pour faciliter l'accès aux terres. Une collaboration avec celle-ci est donc à envisager pour travailler sur l'animation du foncier. Deux types de conventions existent avec la SAFER.

Tout d'abord, il y a la **Convention d'Intervention Foncière**. Cette convention a pour objet de connaître le marché foncier immobilier, de disposer d'un outil de veille foncière, d'éviter les implantations non conformes à la réglementation des zones agricoles et naturelles, de contribuer au maintien et au développement agricole et de protéger durablement l'environnement. Cela se traduit par l'utilisation de l'outil Vigifoncier et d'une enquête par la SAFER qui peut après accord, exercer son droit de préemption. En contrepartie, la collectivité s'engage à acquérir le bien si aucun autre acquéreur ne l'achète.

Il y a ensuite la **Convention d'Aménagement Rural**. Cette convention vise à conserver l'identité territoriale, maintenir les paysages ouverts, assurer un développement équilibré et durable, prévoir et organiser l'implantation d'activité, accueillir des populations nouvelles, conserver une agriculture de production, encourager l'installation d'exploitation agricole, remettre en l'état des parcelles en friche... Cette convention est plus ambitieuse, elle se dote d'objectifs et de moyen d'animation foncière, d'incitation à la remise en culture, au stockage sélectif des terres à la recherche de porteurs de projet.

Il apparaît ainsi que la préemption est un moyen efficace pour permettre l'installation de nouveaux agriculteurs. Cette préemption peut donc être réalisée par la SAFER directement. C'est encore un outil peu utilisé par la SAFER, elle en a réalisé 1380 en 2018 en France soit 0,4% du nombre total des projets de vente notifiés. Un travail peut être mené avec l'Etablissement Public Foncier (EPF) qui n'a pas le droit de préemption mais peut travailler en accord avec la SAFER pour la protection des espaces agricoles qui est un des axes du PPI (Plan Pluriannuel d'Investissement) 2019-2023 de l'EPF Occitanie. Notons aussi que des représentants de la CCV sont présents à la Commission Départementale d'Orientation Agricole qui étudie, entre autres, les dossiers d'installation d'agriculteurs.

Un appui fort de ces représentants aux dossiers de petites exploitations innovantes dédiées aux filières identifiées comme à soutenir sur le territoire peut aider à orienter l'agriculture de demain. Ces représentants peuvent aussi plaider pour le morcellement des parcelles.

L'Occitanie se saisit elle aussi de cet enjeu, puisqu'elle a créé la foncière agricole d'Occitanie qui aura pour vocation d'acheter le foncier agricole à la SAFER et de le mettre à disposition de candidats à l'installation pour un loyer modéré²³. A terme, les nouveaux agriculteurs deviendront propriétaires en rachetant les terres, déduction faite des loyers déjà payés. Cette foncière sera aussi un relais pour les Communautés de communes afin de faciliter la mise en œuvre de leur projet de développement agricole.

c. Terre de lien, des outils de finance solidaire pour favoriser l'installation en bio

Terre de liens est un réseau associatif mobilisé partout en France : il accueille et accompagne les paysans pour leur accès à la terre, informe et rassemble le public autour des enjeux fonciers et agricoles, et ancre le projet Terre de Liens dans une dynamique citoyenne et locale. L'action principale de Terre de Liens passe par la mobilisation de la société civile en vue de l'acquisition de terres et de fermes pour accueillir de nouveaux agriculteurs aux pratiques agricoles respectueuses des sols et de l'environnement.

Pour ce faire, l'association travaille avec 3 grands types d'outils :

Les GFA et les SCI : les Groupements Fonciers Agricoles et les Sociétés Civiles Immobilières permettent des achats de fermes via l'organisation d'un groupe de citoyens. Chaque citoyen prend des parts sociales (en générale 1 part = 100€) pour constituer le capital nécessaire. C'est la société en tant que telle qui devient propriétaire et conclue un bail rural environnemental avec l'agriculteur.

La Foncière Terre de Liens : une entreprise nationale d'investissement solidaire ouverte aux citoyens. La Foncière (Société en commandite par action) permet à chacun de placer son épargne (1 action = 103,50€) dans un projet à haute valeur sociale et écologique. Le capital accumulé sert à acheter des fermes pour y implanter des activités agri-rurales diversifiées. La Foncière loue, par bail rural environnemental, ces fermes à des paysans engagés dans une agriculture de proximité, biologique et à taille humaine. La gestion de propriété est faite directement par la Foncière Terre de Liens. Ce sont plus de 2 millions d'euros d'épargne que Terre de Liens Midi-Pyrénées gère depuis 2009.

La Fondation Terre de Liens : est habilitée à recevoir des fermes en donation ou en legs, elle achète également des terres grâce aux dons des citoyens, aux mécénats d'entreprises ou aux partenariats avec les collectivités. Comme pour la Foncière, la Fondation devient gestionnaire et conclue des baux ruraux environnementaux. Actuellement, Terre de Liens Midi-Pyrénées possède 17 fermes, soit pratiquement 1000 ha.

Dans tous les cas, un des objectifs est de décharger l'agriculteur du poids de l'achat foncier, obstacle majeur à l'installation agricole. Après acquisition, soit la Foncière, soit la Fondation, soit le GFA ou la SCI assurent en tant que propriétaire son métier de bailleur : mise en location, interventions en cas de problème lié aux lieux loués et gestion du patrimoine. Terre de Liens joue aussi un rôle essentiel d'accompagnement : en 2020 l'association a accompagné 57 porteurs de projet et 41 cédants d'exploitation.

d. Une identification des parcelles agricoles communales

Un des enjeux clés pour le développement de l'agriculture locale est la création de nouvelles exploitations sur le territoire afin de dynamiser et diversifier la production. L'accès au foncier est un obstacle majeur auquel il faut apporter une solution. Les stagiaires ont réalisé une carte, que l'on peut retrouver [ici](#) ou bien auprès de la Communauté de Communes, qui répertorie les terres communales et intercommunales disponibles pour l'installation d'agriculteurs. Pour ce faire, pour chaque commune, les étudiants ont identifié les parcelles appartenant à la commune et à la CCV et ce grâce au plan cadastral fourni par la DGFIP du 1er février 2021. Puis ils ont sélectionné les parcelles de plus de 1000 m², cela afin d'exclure toutes les parcelles trop petites et donc inexploitable par un agriculteur. Certes, une parcelle de 1000 m² est trop petite mais plusieurs petites parcelles accolées peuvent être utiles afin d'installer un agriculteur sur un lot de parcelles. Puis les stagiaires ont exclu toutes les parcelles qui n'étaient pas en zone agricole (exception faite du lot de parcelle intercommunale qui était destiné à un projet d'insectarium abandonné et qui donc pourrait retrouver sa vocation agricole). Ensuite ils ont fait un tri plus subjectif : exclure les lots trop petits, peu accessibles, avec de la forêt... en résumé les lots qui ne leur semblaient pas pertinents. Cependant dans cette recherche, les problématiques des pentes ou bien de l'accès à l'eau, des critères essentiels pour des activités de maraîchage qui sont le cœur de cible de la recherche de terres, n'ont pas pu être pris en compte. La carte est disponible sur internet et en passant la souris sur les parcelles sélectionnées, il est possible d'accéder à la superficie des terrains.

Le nombre de parcelles communales ainsi identifiées est assez faible (moins d'une dizaine), d'autant plus que beaucoup n'ont pas vocation à permettre l'installation de nouveaux agriculteurs selon certains maires. D'autres maires sont néanmoins plus intéressés par cette démarche et seraient prêts à acheter des terres afin d'y faciliter l'installation de nouveaux agriculteurs.

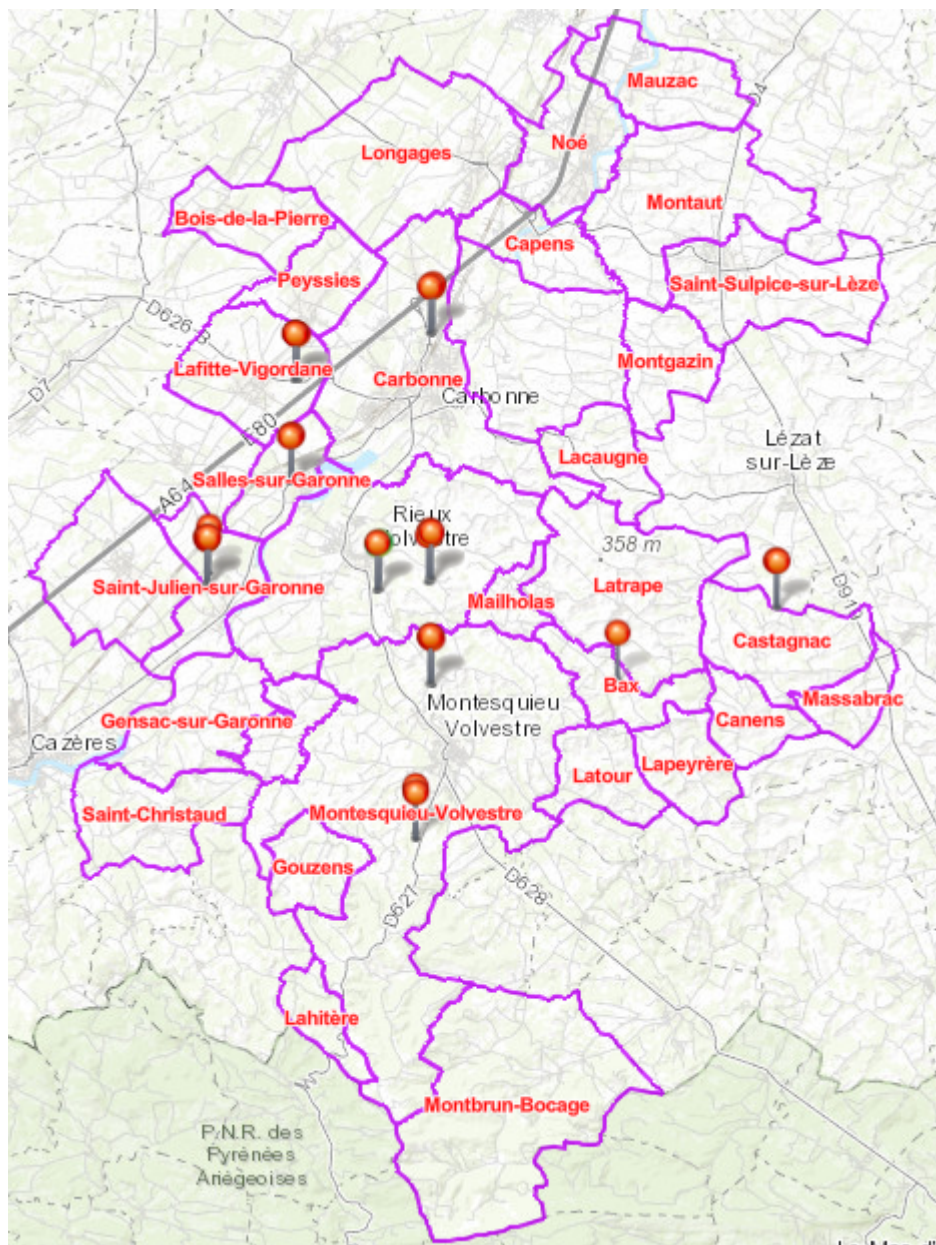


Figure 18 : Carte générale identifiants les communes disposant de foncier pour usage agricole

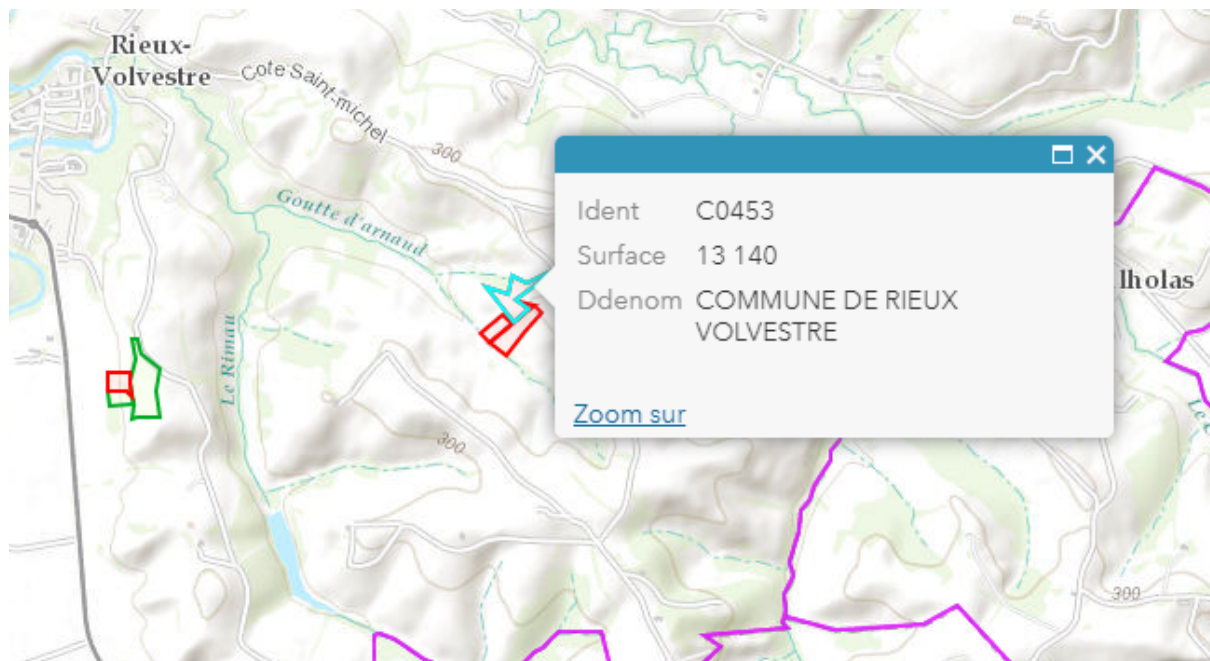


Figure 19 : Exemple pour la commune de Rieux Volvestre

Lors de cette identification les stagiaires n'ont pas pu identifier les parcelles en friche. En effet, les maires estiment qu'il n'y en a pas ou très peu. La définition officielle d'une friche agricole est la suivante : « Une friche agricole se définit comme une zone ou un terrain sans occupant humain actif, qui n'est en conséquence pas ou plus exploité, productif ni même entretenu. Elle résulte de la déprise agricole des terres (absence de mise en valeur, abandon définitif ou sur une longue période) contrairement à la jachère traditionnelle qui n'est qu'un temps provisoire de repos du sol ».

On retrouve ainsi quelques friches sur les coteaux, en effet sur certaines communes on voit déjà une fermeture de certains paysages. Ces terrains ne sont pas cultivables et ne sont exploitables que par des éleveurs, ceux-ci étant de moins en moins nombreux, il y a naturellement de plus en plus de friches et progressivement un reboisement des parcelles.

Un recensement de ces terrains pourrait faciliter l'installation de nouveaux agriculteurs. De plus, une installation sur des friches ne serait pas perçue comme une concurrence déloyale pour les autres agriculteurs.

e. Des parcelles agricoles qui peuvent être louées selon différentes modalités

Certains propriétaires sont réticents à céder leurs terres en raison d'un fort attachement à leur exploitation qui est la réalisation d'un projet de vie, ces terres peuvent aussi constituer une réserve. Cette rétention foncière est une conséquence de l'augmentation du prix du foncier qui encourage les propriétaires à conserver leurs biens et à en tirer une plus-value. Notons que c'est pour certains leur seul capital après toute une vie de travail. C'est pourquoi il est important de connaître les différents types de baux existants. Ainsi la Communauté de Communes qui peut connaître facilement les propriétaires des terrains, pourrait les inciter à mettre leurs terres à disposition d'agriculteurs, selon des modalités qui conviennent aux 2 parties.

Les différents baux sont²⁴ :

- Le bail rural : c'est le contrat par lequel le propriétaire agricole met à disposition de l'exploitant des terres ou des bâtiments en contrepartie d'un loyer ou d'un partage de récolte. Il dure à minima 9 ans et peut être renouvelé ensuite.
- Le bail rural à long terme : identique au précédent, seule sa durée est modifiée, il est plus long et donc promu par les pouvoirs publics car assure une stabilité plus grande aux exploitants. Il peut durer 18 ans, 25 ans ou bien le bail de carrière jusqu'à la retraite de l'exploitant.
- Le bail rural annuel : il faut respecter trois conditions pour pouvoir mettre en place ce type de contrat, que le bailleur ait en perspective l'installation d'un descendant dans les prochaines années, que le preneur soit déjà installé sur une autre exploitation, que le contrat d'un an soit écrit. Il peut être renouvelé pour 6 ans au maximum
- Le bail SAFER : la SAFER peut ainsi louer ses terres afin de mettre en valeur les terres agricoles, améliorer les structures parcellaires et favoriser l'installation ou le maintien d'une exploitation agricole²⁵. Ce bail dure 6 ans et est renouvelable 1 fois. Ce bail est actuellement peu promu par la SAFER.
- Le bail environnemental : il correspond à un bail rural intégrant des clauses environnementales dont le non-respect peut entraîner un non-renouvellement ou une résiliation du bail, si les contraintes sont importantes pour l'exploitant le montant du fermage peut être minoré. Ce bail peut être mis en place si le bailleur est une personne morale de droit public ou si les parcelles sont dans des zonages à enjeu environnemental.
- Le commodat : c'est une formule souple qui permet à un propriétaire de mettre un bien foncier à disposition d'un exploitant. Il peut en faire librement usage, sous réserve de le rendre en l'état. Il se rapproche, dans l'esprit, du service d'ami.
- La convention annuelle de pâturage : le preneur ne jouit pas exclusivement des parcelles, c'est un usage alterné ou concurrent, diverses activités peuvent ainsi cohabiter sur une même année sur les parcelles concernées. Cela s'applique sur des zones de montagne pour le pastoralisme notamment.

Dans l'objectif du PAT il apparaît clairement qu'il est préférable de favoriser des baux de longue durée qui sont beaucoup plus sécurisants pour l'agriculteur. En effet le travail de la terre prend plusieurs années avant d'être optimal, un bail trop court est donc pénalisant pour le producteur. Cependant les contrats-courts ne sont pas à négliger car ils permettent à un propriétaire de s'assurer de la fiabilité d'un agriculteur. C'est d'autant plus vrai pour les terres appartenant à une personne morale de droit public qui doit rendre des comptes sur l'utilisation de son foncier. Dans l'optique d'une agriculture plus vertueuse sur le territoire, le bail environnemental est un outil utile permettant d'influer sur les pratiques culturelles des agriculteurs sur les terres.

D) La nécessité d'accompagner les porteurs de projet vers leur installation

a. Un vieillissement des agriculteurs préoccupant

Les chefs d'exploitation de plus de 60 ans sont surreprésentés sur le territoire avec plus d'un quart des effectifs contre un cinquième pour le reste de la France (voire diagrammes ci-dessous). Ce nombre important d'exploitants proches de la retraite pose question sur l'avenir de ces exploitations. Les enfants d'exploitants envisagent de moins en moins de reprendre l'exploitation de leurs parents. Cette difficulté de trouver des repreneurs est très courante chez les éleveurs car rares sont les jeunes agriculteurs qui souhaitent s'installer en élevage sur ce territoire. D'autant plus que les confrères céréaliculteurs sont prêts à racheter les terres et à bon prix, puisqu'une augmentation de leur SAU entraîne une augmentation de leurs droits aux paiements de bases (aides distribuées par la PAC calculées selon le nombre d'hectares des exploitations).

C'est donc un enjeu majeur du PAT que de donner la possibilité à des personnes extérieures au territoire de s'y installer, et d'encourager des personnes qui ne sont pas issues du monde agricole de s'y convertir.

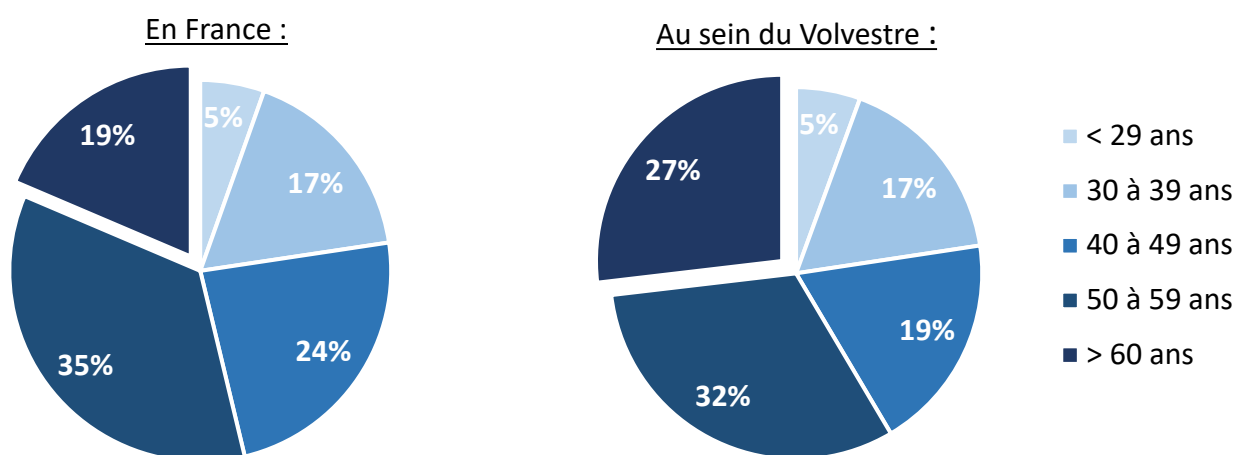


Figure 20 : Classe d'âge des agriculteurs en 2020²⁶

b. De nouvelles installations, limitées par de nombreuses contraintes

Nous l'avons vu, il y a eu une diminution progressive du nombre d'exploitations ces dernières décennies mais l'on voit tout de même des indicateurs positifs sur ces dernières années. En 2019, il y a eu 12 installations au sein de la CCV, parmi ces 12 exploitants, 9 d'entre eux avaient moins de 40 ans²⁶. Pour l'année 2019, le renouvellement est de seulement 3,19% dans la CCV contre 3,71% pour la Haute Garonne (voir tableau ci-dessous). Le profil-type des agriculteurs s'installant sur la CCV est de jeunes agriculteurs (- de 35 ans) sur de petites superficies notamment pour pratiquer le maraîchage (la SAU moyenne d'installation de 18,5 ha contre 27 ha à l'échelle nationale). Cette petite SAU est aussi une preuve supplémentaire de la diminution des reprises familiales des grandes exploitations. Les difficultés d'une reprise ou d'une installation hors cadre familial sont multiples.

Le premier frein est économique, puisqu'en plus de l'achat de l'exploitation des investissements sont souvent nécessaires ou à prévoir dans les premières années suivant l'installation. Le second frein est davantage social, les jeunes agriculteurs peuvent rencontrer des difficultés pour s'intégrer au sein des

autres agriculteurs du territoire et pour créer leur clientèle s'ils sont en circuit courts. Le dernier frein est le frein administratif. En effet un repreneur doit prévoir une année pour récupérer l'outil de travail d'un agriculteur lorsqu'il réalise un parcours à l'installation. Une période souvent longue pour des personnes qui aspirent à quitter leur métier rapidement une fois que leur décision est prise.

| | CCV | Haute Garonne | France |
|---------------------------------------|------|---------------|--------|
| Nombre d'installations en 2019 | 12 | 192 | 16184 |
| Renouvellement | 3,19 | 3,73 | 3,71 |
| Moyenne d'âge | 34,3 | 37,9 | 36,5 |
| SAU moyenne d'installation | 18,5 | 21,5 | 27 |

Figure 21 : Tableau récapitulatif des statistiques d'installations²⁶

c. Un modèle de transmission en question

Tous ces freins à l'accès au foncier puis à l'installation remettent en question le modèle de transmission des exploitations : le prix des terres augmente, lors d'une cessation d'activité les terres sont majoritairement rachetées par des exploitants voisins, les exploitations sont plus grandes, donc plus chères et difficile à acquérir. L'enjeu est donc de dépasser ce modèle et de favoriser la vente de petits lots afin de permettre l'installation de porteurs de projet, notamment hors-cadre familial, ceci est facilité pour du maraîchage où les surfaces requises sont limitées. Un des freins à l'installation qui touche notamment ces personnes hors cadre-familial est celui de l'habitat. En effet, les personnes veulent habiter sur leur exploitation mais la réglementation en zone agricole interdit toute nouvelle construction. Ajoutons que les exploitants qui cèdent leurs terres ne cèdent pas forcément le corps de ferme dans lequel ils veulent continuer de vivre. Une des solutions alternatives qui s'offre à ceux qui s'installent est donc de louer un bien dans le bourg le plus proche de ses terres. Cependant, l'offre locative sur le Volvestre est faible. On trouve ainsi peu de logements en location, ceux qui sont en location ont un faible taux de renouvellement des locataires et sont majoritairement des T4 ou plus, ce qui est trop grand pour un jeune agriculteur souhaitant s'installer.

La question de la possibilité d'habitat léger sur les parcelles agricoles type tiny-house ou yourte... est donc à étudier pour remédier à cette difficulté. Une réflexion est en cours sur la question de l'habitat dans le Volvestre avec la révision du Programme Local de l'Habitat (PLH) qui doit intégrer cette réflexion sur l'habitat des agriculteurs.

Il est urgent sur le territoire de proposer un accompagnement des porteurs de projet car la demande pour l'installation est importante. En effet, les maires nous ont révélé qu'ils étaient régulièrement contactés par des porteurs de projet. A l'inverse on sait que le taux d'exploitants qui ont plus de 60 ans est particulièrement élevé en Volvestre comme évoqué précédemment, il y aura donc bientôt de nombreuses exploitations qui seront susceptibles d'être reprises et des terres disponibles. Nous avons en effet rencontré de nombreux exploitants ne trouvant pas repreneurs pour leur exploitation.

Il serait donc intéressant de mettre en relation ces deux types d'acteurs. Pour cela il faudrait mettre en place un outil partagé à l'échelle de la CCV et pourquoi pas à termes au niveau du PETR. Cet outil permettrait d'identifier les porteurs de projets et les critères qu'ils ont pour leur installation et les exploitants proches de la retraite et/ou prêts à céder leur exploitation ou une partie de leurs terres.

Sur le plan de l'accompagnement à l'installation de nombreuses initiatives émergent. On trouve ainsi une multiplication des aides à l'installation²⁷ :

- Le CEFI (Contrat Emploi Formation Installation) : est un stage de parrainage de 12 mois maximum visant à préparer la transmission d'une exploitation ou une association²⁸. Il s'agit de tester une installation « grandeur nature » dans trois situations possibles : remplacement d'un agriculteur sur une exploitation individuelle ; association en remplacement d'un associé ; association en développement de l'exploitation. A destination des personnes hors cadre familial, il est financé par le Conseil Régional ou Pole Emploi et est couplé d'un accompagnement par la chambre d'agriculture pendant tout le stage.
- Le Pass Installation : c'est une aide au démarrage de l'installation en agriculture qui permet de sécuriser cette période sensible en proposant un dispositif d'accompagnement, adapté sur le plan de la trésorerie (5000€ avec possibilité de bonification) et des investissements (dépenses entre 1000 et 10000€ avec possibilité de bonification²⁹). Il est principalement à destination de personnes entre 40 et 55 ans ayant des compétences et connaissances agricoles reconnues avec un projet viable.
- Le Plan de Compétitivité et d'Adaptation des Exploitations agricoles : c'est un plan avec un montant de 350 millions d'euros par an en France. Chaque région est chargée de sa mise en place mais la stratégie doit s'articuler autour de quatre priorités : moderniser l'élevage, améliorer la performance énergétique des exploitations, le développement de l'agroécologie et moderniser la culture des végétaux avec le soutien aux filières émergentes et en difficulté.
- Les aides aux investissements : cette aide apporte un soutien aux investissements nécessaires au lancement de l'activité agricole, non pris en compte dans le PCAE (plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles³⁰).
- Pour les cédants il y a des aides pour la réalisation d'un audit-diagnostic pour faciliter la reprise et une autre aide pour l'inscription anticipée au Répertoire Départemental à l'Installation qui permet de recenser tous les agriculteurs qui recherchent un repreneur.

d. Une solution pour favoriser l'installation de maraîchers : l'espace-test

Une des solutions d'accompagnement de porteurs de projet voulant se confronter à la réalité du métier d'agriculteur est l'espace-test (parfois appelée couveuse agricole). De tels structures permettent donc de former des agriculteurs, et principalement des maraîchers, type d'agriculture que les maires veulent développer sur le territoire car cela répond à une vraie demande des habitants. L'espace-test est une structure permettant à des porteurs de projet d'expérimenter leur future installation dans un contexte sécurisant. Ces espaces proposent un cadre juridique approprié, un conseil personnalisé et des moyens de production. Ils ont pour but de permettre aux porteurs de projet de se tester et de gagner en expérience pour reprendre une exploitation ou pour s'installer définitivement sur le territoire. Ces espaces tests reposent sur un contrat écrit d'une durée maximum de 12 mois renouvelable 2 fois, le CAPE (contrat d'appui au projet d'entreprise) permet au porteur de projet de tester son activité tout en conservant son statut antérieur et ses revenus sociaux.

En Haute Garonne, on dénombre 3 espaces tests : l'espace test des Hauts-Tolosans, l'espace test agricole du Centième singe et la couveuse maraichère du Comminges. L'espace test des Hauts-Tolosans est le plus ancien du territoire, il a été créé en 2012 par la communauté de communes. L'espace test peut accueillir 4 à 5 porteurs de projet qui auront chacun entre 5000 et 7000m². Le profil privilégié est celui des détenteurs du BPREA. Les porteurs de projet sont sur l'espace test pour une durée de 1 à 3 ans maximum. Ils contribuent à la MSA en tant que cotisants solidaires et payent un loyer de 200€ par mois à la communauté des communes pour l'utilisation des serres, des terres et de l'eau. L'espace test permet de confronter les futurs agriculteurs à la réalité du métier. Ils sont libres de choisir leurs modes de production et leurs circuits de commercialisation.

A titre d'exemple, un espace test au Nord de Toulouse a représenté un investissement de près de 1 million d'euros. Des travaux importants d'irrigation ont été conduits. L'espace test fournit notamment des équipements tels que des serres, des tracteurs, des chambres froides pour stocker les productions et un espace pouvant servir à la vente directe. Le coût de fonctionnement annuel de l'espace test est de 100 000€ par an (ce coût comprend le salaire du responsable de l'espace). Ce projet est entièrement financé par la communauté de communes et par quelques aides du département. En effet dans son plan d'action circuits courts, le département propose une aide au soutien des espace-test agricoles couvrant uniquement les dépenses de fonctionnement (100 000€ par an pour l'ensemble du département).

La limite principale de l'espace test est l'installation des agriculteurs à l'issue des 3 ans de test. En effet, ils se confrontent aux mêmes problèmes évoqués précédemment qui est la difficulté de trouver de petites exploitations à la vente. Or il serait intéressant pour ces futurs agriculteurs de s'installer sur le territoire où ils ont pu commencer à se créer un réseau. De plus le retour sur investissement pour la CCV serait faible avec l'absence de nouvelles installations sur le territoire en définitive.

Dans le cadre du PAT, il pourrait être intéressant de proposer la création d'un tel espace-test, en étudiant en amont les potentialités d'installations d'agriculteurs sur la CCV. Pour s'assurer que les jeunes agriculteurs ainsi formés viennent renforcer la dynamique agricole du territoire, les porteurs de projet accompagnés dans l'espace-test devraient avoir la possibilité d'échanger avec la CCV pour déterminer quel type d'exploitation ils souhaitent construire et donc leurs besoins pour le foncier. Puis la veille foncière pourrait permettre d'identifier les parcelles adaptées à la demande, la SAFER pourrait ensuite mettre ces terres en stockage jusqu'à la fin de l'accompagnement du porteur de projet au sein de l'espace-test.

Une étude de faisabilité d'un espace-test est en cours sur 3,5ha de la commune de Montesquieu-Volvestre (à proximité de l'école primaire). Cette étude est réalisée par des étudiants de l'ENSAT (Toulouse) qui ont notamment réalisé des prélèvements pour connaître la fertilité du sol. Cette étude se terminera en janvier 2022 et devrait permettre aux élus de connaître le potentiel ou non de l'installation d'un espace test. A noter que l'espace test de Blajan dans le Comminges, d'une superficie de 2ha, pouvant accueillir 3 porteurs de projet a coûté 180 000€ à la communauté de communes.

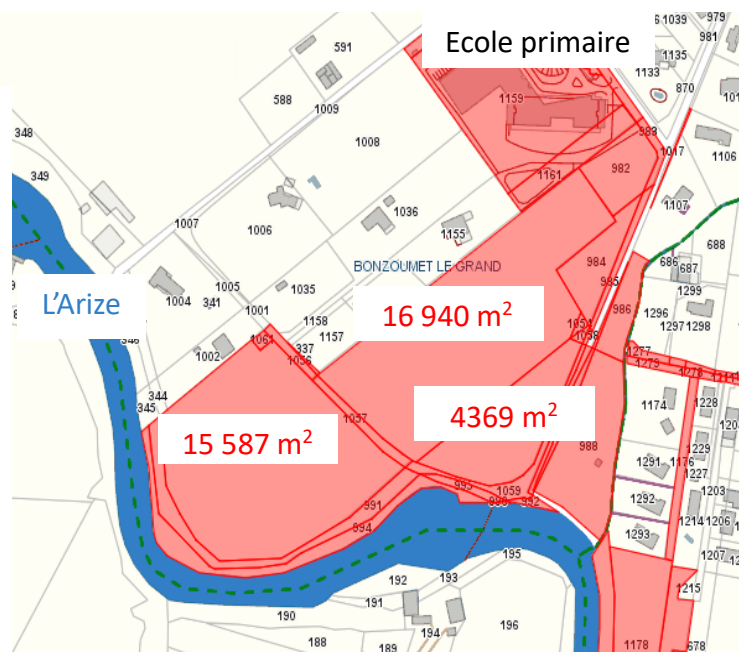


Figure 23 : Plan cadastral du potentiel espace test à Montesquieu-Volvestre



Figure 22 : Photographie du terrain de 16 940 m²

e. Différents types de structures pour une installation adaptée à l'objectif de l'exploitation

Outre la difficulté de l'accès au foncier, les différents contrats pour l'acquisition des terres et/ou leur location est aussi à étudier pour faciliter le début d'activité. De nouveaux modèles d'exploitations peuvent inciter à l'installation, en effet il apparait de plus en plus compliqué de travailler seul sur une exploitation lorsque l'on se destine aux circuits-courts. Des formes sociétaires permettent généralement de répondre aux nouvelles contraintes. Voici donc les principales formes juridiques que peuvent prendre des exploitations agricoles³¹ :

- L'entreprise individuelle :
 - L'entreprise Individuelle (EI) : Sa constitution juridique est simple, sans capital minimum nécessaire et sans formalisme spécifique, à l'exception d'une déclaration au centre de formalités des entreprises (CFE). Une exploitation agricole peut être mise en valeur en faire valoir direct, en fermage ou en métayage, ce qui offre une plus grande liberté d'action au chef d'exploitation. Si vous choisissez ce statut, vous êtes responsable des dettes de votre entreprise sur l'ensemble de votre patrimoine
 - L'entreprise Individuelle à Responsabilité Limitée (EIRL) : En tant qu'entrepreneur individuel à responsabilité limitée, vous pouvez diriger votre entreprise seul ou avec le concours de membres de votre famille. Sur le plan juridique et social, vous serez considéré comme un exploitant, entrepreneur individuel. Ce statut vous protège car il vous permet de protéger votre patrimoine personnel en le séparant de votre patrimoine professionnel, quelle que soit l'activité exercée.

- Les principales sociétés agricoles :
 - La Société Civile d'Exploitation Agricole (SCEA) : c'est une société civile pour la gestion d'un patrimoine et/ou l'exploitation agricole. Elle a pour objet l'exploitation agricole. Elle ne bénéficie pas du principe de transparence.
 - Le Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC) : c'est une société civile d'exploitation agricole. Il est constitué d'exploitants afin de travailler ensemble dans des conditions analogues à une exploitation individuelle. Le principe de transparence fait que la société ne fait pas écran à la personnalité juridique des associés. Ces derniers sont donc considérés comme des chefs d'exploitation. Cette transparence apporte certains avantages.
 - L'Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée (EARL) : c'est une société civile pour l'exploitation agricole. Elle a pour objet l'activité agricole. Elle ne bénéficie pas du principe de transparence. Elle possède la personnalité juridique dès son immatriculation au RCS.

- Autres sociétés agricoles :
 - La Société A Responsabilité Limitée (SARL) : c'est la forme de société la plus répandue en France. Elle a pour principale caractéristique de limiter la responsabilité des associés. Elle peut s'adapter à de nombreuses situations, d'où son surnom de société "passe-partout". A la base, société commerciale par excellence, elle peut également s'utiliser pour l'exercice d'activités agricoles qui seraient éventuellement couplées à des activités commerciales.
 - Le Groupement Foncier Agricole (GFA) : c'est une société civile. L'objet du GFA est soit la création, soit la conservation d'une ou plusieurs exploitations agricoles. Le GFA permet en pratique d'organiser la gestion d'un patrimoine foncier, d'en préserver l'unité ou d'en assurer la transmission. Il y a des GFA familiaux, d'investissement ou mutuels

Ces différents types de structures sont assez peu connus des porteurs de projets, pourtant la diversité des possibilités permet de s'adapter aux besoins des différents projets.

La CCV pourrait faire de la communication sur ces différentes structures et pourrait proposer aux candidats à l'installation des formes de structures communes permettant de casser le modèle d'exploitation avec un exploitant seul qui est pénalisant pour la partie commerciale.

E) L'artificialisation, une menace pour les terres agricoles

a. L'artificialisation des terres contribue à l'augmentation de leurs prix

En 10 ans, 234 ha ont été artificialisés sur la Communauté de Communes du Volvestre (à titre comparatif la commune de Mailholas a une superficie de 294 ha). La loi Climat et Résilience de 2021 fixe un objectif : tendre vers 0 artificialisation nette à horizon 2050. Des objectifs intermédiaires sont fixés par cette loi mais seront détaillés dans des décrets d'application qui ne sont pas encore parus. Cette artificialisation s'effectue plus rapidement sur les communes traversées par des axes structurants que sont la Garonne, l'autoroute ou bien la voie ferrée.

Une des problématiques majeures pour l'agriculture locale est la difficulté d'installation pour de nouveaux agriculteurs. Cette difficulté est en partie due à des prix du foncier élevés. Ainsi en Haute-Garonne le prix moyen des terres est de 7990€ l'hectare et est en hausse de 2% entre 2019 et 2020. Mais cette moyenne ne révèle pas les inégalités au sein de la CCV. En effet, on l'a vu plus tôt, le territoire de la CCV se découpe en deux ensembles naturels distincts. On trouve ainsi la vallée de la Garonne et les coteaux du Volvestre. On trouve des prix à l'hectare très différents entre ces deux ensembles naturels. Dans la vallée, qui regroupe 10 communes de la CCV le long de la Garonne, la moyenne des prix est de plus de 10 000€ l'hectare. Au contraire, sur les coteaux, le prix des terres ne dépasse pas les 7000 € l'hectare³².

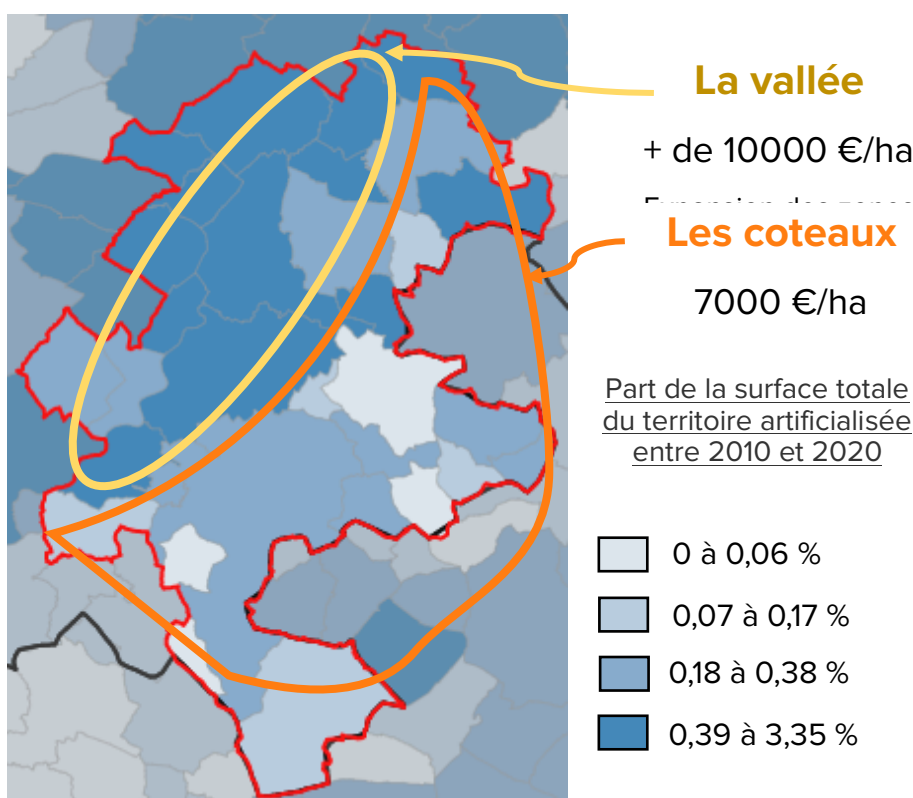


Figure 24 : Artificialisation du Volvestre ces dix dernières années³²

Ceci s'explique aisément par la meilleure qualité des sols dans la vallée et la facilité d'irrigation, ainsi progressivement l'écart de prix entre la vallée et les coteaux se creuse. Ces phénomènes contraignent les nouveaux agriculteurs à s'installer dans les coteaux, où les terres sont de moins bonne qualité ce qui n'aide pas à lancer ces nouvelles exploitations, notamment lorsqu'il s'agit d'exploitations maraichères.

Dans la vallée, où les terres sont meilleures mais plus chères, les acheteurs sont des céréaliculteurs sur de grandes exploitations ayant les moyens de payer des prix élevés.

Il ne faut pas négliger l'impact de l'artificialisation des sols. En effet, la vallée de la Garonne est un espace très attractif avec une diversité d'activités en concurrence pour l'utilisation des terres, on peut citer entre autres : l'habitation, les zones d'activités et la production d'énergie. Entre 2007 et 2016, 14 ha de locaux d'activité ont été construits notamment dans les zones d'activités des communes de la plaine. À Carbonne la zone d'activité Activestre s'étend sur 25 ha en 2020 et a des potentiels d'expansion allant jusqu'à 45 ha pour les années à venir.

La qualité agronomique des sols doit être prise en compte lors de l'étude d'un projet afin de limiter l'artificialisation de terres agricoles à haut potentiel agronomique. Il serait intéressant de réaliser une étude de la qualité des sols à l'échelle de la collectivité. Il semblerait que des études puissent être réalisées via des données satellites. Cette cartographie permettrait de prioriser les projets consommateurs d'espace.

b. La mise en place de réglementation visant la limitation de l'artificialisation

Les élus locaux essaient de contenir l'urbanisation grâce au PLU³³ (Plan Local d'Urbanisme) où les zones à urbaniser sont réduites et au SCOT³⁴ (Schéma de Cohérence Territorial) qui détermine entre autres un objectif de population à atteindre.

Une identification des friches urbaines et industrielles pourrait être une action menée en complément pour y développer des projets consommateurs d'espaces et revaloriser ces espaces actuellement inutilisés. Cela pourrait aussi passer par une politique de densification des centres-bourgs et de lutte contre la vacance des habitations. Cette action est initiée sur certaines communes dans le cadre de l'action Petites Villes de Demain.

Des actions sont envisageables pour préserver les terres agricoles :

Les zones agricoles protégées (ZAP) : sont des zones agricoles dont la préservation présente un intérêt général en raison soit de la qualité de leur production, soit de leur situation géographique ou soit de leur qualité agronomique. Le classement d'une zone agricole en ZAP permet de protéger les terres cultivées de l'urbanisation en prenant en compte les influences des projets sur les exploitations agricoles, la qualité de vie de la population et la qualité paysagère. Les communes doivent en faire la demande auprès du préfet après l'avis de la chambre d'agriculture.

Les réserves foncières : la constitution de réserve foncière répond à l'objectif d'acquérir des biens et de les maintenir en l'état en vue de leur affectation ultérieure et également dans le but de constituer un patrimoine foncier dans le souci de prévenir les aléas du marché foncier. Cette réserve peut concerner des exploitations agricoles sans repreneur qui représentent un intérêt pour l'activité agricole de la commune ou de l'intercommunalité. Un partenariat entre la collectivité, la SAFER, la Chambre d'Agriculture et le Département peut être envisagé pour établir un diagnostic et pour étudier les candidatures à l'installation.

c. Le déploiement de l'énergie photovoltaïque sur le Volvestre soulève des interrogations

Les agriculteurs sont de plus en plus sollicités par des entreprises pour installer des panneaux solaires sur leurs bâtiments ou dans leurs champs. Les mairies sont également davantage sollicitées depuis quelques années. Des projets ont vu le jour avec l'accord d'agriculteurs, ces projets permettent notamment aux agriculteurs d'avoir de nouveaux bâtiments agricoles pour 0€. Ainsi au 30 juin 2021, ce sont 527 installations solaires qui étaient recensées au sein du Volvestre. En moins de 10 ans, la part de production électrique renouvelable fournie grâce aux panneaux solaires au sein du Volvestre a triplé, passant de 3,4% en 2013 à 9,2% en 2021³⁵.

A Peyssies, le premier projet de centrale solaire flottante d'Occitanie vient de débiter en août. Ce projet a lui seul permettra de fournir 10% de la consommation électrique de la CCV, soit plus que toutes les installations déjà présentes sur le territoire. Deux autres projets sur des lacs artificiels débiteront en septembre sur les communes de Carbonne et Salles-sur-Garonne.



Figure 25 : Image 3D de la future centrale solaire de Peyssies³⁶

Les deux grands types des projets photovoltaïques en zone agricole sont : la construction de hangar photovoltaïque et les projets au sol. Les projets de hangars agricoles à toiture photovoltaïque doivent être dimensionnés et implantés en fonction des besoins de l'exploitation (extension ou diversification des activités) et non motivés par la seule production d'énergie. Les services de l'État examinent les permis de construire sur la base de critères partagés avec la profession agricole (dimensionnement, implantation, nécessité...). L'estimation de la surface nécessaire repose sur une analyse fine des caractéristiques de l'exploitation actuelle et future.

En ce qui concerne les projets au sol, le développement de centrales au sol n'est, en principe, pas admis en secteur à vocation agricole. Néanmoins par dérogation, peuvent être autorisés au cas par cas des projets permettant de coupler une activité agricole significative, locale et durable avec une activité de production d'énergie photovoltaïque. Le pôle énergie renouvelable de la Haute Garonne est une instance qui peut guider les porteurs de projets dans leurs démarches. Dans la perspective de préserver le foncier agricole, la commission départementale de préservation des espaces naturels agricoles et forestiers (CDPENAF) s'autosaisira de tous les projets au sol supérieur à 2000m², et émettra un avis sur leur opportunité³⁷.

De nombreux maires s'interrogent sur le photovoltaïque car les retombées économiques peuvent être non négligeables pour les communes. Afin d'écarter les projets qui ne seraient pas pertinents du point de vue agricole, les communes du Volvestre pourraient : établir un diagnostic sur le potentiel de leur commune en matière d'énergie renouvelable, mener une réflexion et faire diagnostiquer les zones qu'elles souhaitent destiner au développement de fermes photovoltaïques et refuser l'implantation de champs photovoltaïques dans les zones A et N non dédiées.

A l'échelle nationale, de nouveaux projets émergent, notamment les panneaux solaires verticaux qui laissent 90% de la surface des terres exploitables (agro-photovoltaïque). Entre chaque rangée, l'espace reste libre pour la culture et la circulation des machines. Les végétaux, pour la plupart cultivés au printemps et à l'été lorsque l'ensoleillement est au plus fort, ne souffrent pas des ombres portées temporairement par les panneaux.

La Communauté de Communes pourrait établir des recommandations sur le photovoltaïque si elle se dotait d'un PLUi. Ce PLUi permettrait une harmonisation des mesures concernant le photovoltaïque pour l'ensemble du Volvestre comme affirmer la primauté du développement photovoltaïque en toiture. D'autant plus que d'après le diagnostic du PCAET (Plan Climat Air Energie Territorial) du Pays Sud Toulousain, équiper de panneaux photovoltaïques les toitures des immeubles collectifs et des bâtiments industriels permettrait de couvrir 24 % des besoins électriques du PETR.

4. La demande alimentaire sur le territoire

A) L'accessibilité des produits locaux, un enjeu pour développer la demande auprès des agriculteurs

a. Les circuits classiques d'approvisionnement sont plébiscités par la population

Selon une étude de la CCI (Chambre du Commerce et de l'Industrie) sur le Volvestre en 2014, les dépenses alimentaires étaient effectuées à 72% dans les grandes surfaces, à 20% dans les commerces de proximité et à 5% dans les marchés. On dénombre une dizaine de supermarchés sur le territoire de la CCV, mais aucun hypermarché. La moitié d'entre eux sont situés sur la commune de Carbonne. La majorité des supermarchés du territoire travaillent uniquement avec des centrales d'achats. Néanmoins un boucher d'un supermarché commande pour la moitié des ventes en circuit court d'un éleveur bovin du territoire. Un gérant d'un autre supermarché, a lui fait de la place dans son rayon pour des yaourts produits sur le Volvestre. Ces collaborations restent anecdotiques en comparaison du chiffre d'affaires de ces grandes surfaces. Ces supermarchés, d'après certains maires, ont tué les commerces du centre-ville, d'autres en revanche estiment que ces supermarchés sont une opportunité d'emploi pour la commune. Les supermarchés discounts avec leurs prix compétitifs peuvent aussi détourner les habitants des autres canaux de commercialisation. La prolifération de ce type de commerces doit être questionnée dans le cadre du PAT car ils entrent en contradiction avec la volonté du développement des circuits courts ou bien il faudra encourager les partenariats entre les supermarchés et les producteurs locaux.

Les commerces de centre-ville ont disparu au fil des décennies avec la multiplication des grandes surfaces qui les ont fragilisés au profit des périphéries selon certains maires. Certains de ces commerces s'approvisionnent en local, pour se différencier des supermarchés. La CCV porte un projet de revitalisation des centre-bourgs afin de pérenniser et favoriser l'installation de nouveaux commerçants dans les centres-villes.

On dénombre 8 marchés de plein-vent sur le territoire de la CCV. Les marchés sont très variés d'une commune à une autre, que ce soit le petit marché de revendeur de Longages au marché réservé exclusivement aux producteurs bio de Latrape. Le marché de Montbrun Bocage est particulier avec plus de 100 exposants, attirant même des habitants de la métropole toulousaine.

Certains maires souhaiteraient avoir leur propre petit marché sur leur commune mais ils sont confrontés aux problèmes d'horaires, car les disponibilités des agriculteurs ne correspondent pas à celles des habitants de leur commune. Enfin, d'après les entretiens avec les agriculteurs qui se sont installés récemment sur le Volvestre, il apparaît que nombre d'entre eux privilégient des marchés situés sur des communes extérieures à la CCV à cause d'une concurrence trop forte sur les marchés du Volvestre.

b. Les circuits courts se développent et s'adaptent aux nouveaux besoins des consommateurs

Les circuits courts peuvent être définis par un périmètre d'approvisionnement (en général 80 km) mais aussi par le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. La volonté de recréer le lien entre vendeur et acheteur est aussi au cœur de la démarche des circuits courts, l'objectif étant d'encourager le consommateur à s'informer sur la provenance et sur le mode de production de ce qu'il consomme. Sur le Volvestre, près de 15% des agriculteurs commercialisent une partie ou la totalité de leur production en circuit court. Durant le premier confinement, les acteurs du circuit court dans le Volvestre ont connu une explosion de la demande, jusqu'à plus 300% pour l'un d'entre eux. Néanmoins

cet attrait pour les circuits-courts a été de courte durée, puisque dès la fin du confinement beaucoup de clients ont repris leurs anciennes habitudes. Cela met en évidence la problématique du temps et de la praticité de l'approvisionnement en circuits-courts.

Les agriculteurs qui vendent directement à la ferme sont souvent ceux qui réalisent déjà des marchés et des livraisons. Ils sont généralement maraîchers ou éleveurs et sont souvent en agriculture biologique. Certains d'entre eux sont aussi dans des AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) qui sont exclusivement hors du territoire et localisées principalement dans la métropole toulousaine. Ces AMAP permettent aux agriculteurs d'avoir des rentrées d'argent fixes, de planifier leur production à l'avance, de limiter les invendus et de gagner du temps sur la commercialisation. Néanmoins la plupart des agriculteurs font au moins un marché par semaine pour continuer à se faire connaître, échanger avec la clientèle et aussi pour assurer un point de livraison pour les clients qui ne veulent pas se déplacer jusqu'à leur ferme.

Avec l'émergence du numérique, un nouveau mode de consommation est apparu : l'utilisation des plateformes en ligne pour réaliser ses achats ou s'informer. Certaines plateformes ont fait le choix de valoriser le circuit court, c'est le cas de Locavestre qui repose sur 5 axes :

- Un site de référencement avec la création d'un e-mail de contact dédié : contact@locavestre.fr
- Une carte de géolocalisation
- Un moteur de recherche suffisamment puissant pour répondre au résultat d'une recherche d'un futur client lambda en utilisant un système de filtre par catégorie, par commune, par produit. Le listing de la recherche s'affiche ainsi sous la carte en cohérence avec les résultats de la carte.
- Chaque catégorie est identifiée par un marqueur spécifique pour les commerces, les restaurants, les artisans d'art et les producteurs
- Une fiche produit détaillée de chaque commerçant avec description de l'activité, coordonnées, réseaux sociaux et site internet, une carte de géolocalisation, un visuel illustrant le sujet.

L'enjeu pour Locavestre est de se développer en trouvant un marqueur qui la fasse se démarquer des autres plateformes, la carte de l'ultra local peut être un atout intéressant. Pour accompagner au mieux les agriculteurs vers cette plateforme, il faut prendre en compte qu'ils ont souvent peu de temps supplémentaire à accorder à la gestion et à la mise à jour de ces plateformes.

L'idée de cette plateforme a été lancée lors du premier confinement imposé durant la crise de la COVID 19, au printemps 2020. A cette période, de nombreux acteurs ont mis en place des plateformes similaires. Lors du lancement de Locavestre en mars 2021, elle s'est vite retrouvée en concurrence avec les plateformes de la région ou du département. Le paysage des plateformes a été rapidement saturé et les agriculteurs ont aujourd'hui du mal à s'y retrouver. En effet, ils ont été beaucoup sollicités sur une courte période et ne voient pas encore aujourd'hui les retombées de cette présence sur les plateformes. Certains ont ainsi confié qu'aucun acheteur n'était venu grâce à ces plateformes et que lorsqu'ils ont voulu mettre à jour leur fiche ils n'avaient pas pu le faire par manque d'interlocuteur.

La Ruche qui dit Oui est un autre système installé à Capens depuis 7 ans et qui repose sur une plateforme en ligne mais qui cette fois ci permet aux particuliers de passer commande. Les membres peuvent commander une semaine à l'avance leurs produits. Ainsi les adhérents ne sont pas engagés à l'année comme pour une AMAP, ils ont donc plus de flexibilité. Pour les agriculteurs, ce système est un gain de temps comparé à un marché, ils ne se retrouvent pas avec des invendus après la livraison et touchent rapidement l'argent de leur vente. La même plateforme existe pour les professionnels, c'est-à-dire pour les restaurateurs, les responsables de la restauration collective privée et publique et les distributeurs de proximité. La Ruche qui dit Oui pour les pros, est pensée pour s'adapter aux livraisons que réalisent déjà certains agriculteurs. Ainsi un professionnel peut choisir des agriculteurs qui passent à proximité de son établissement. Notons que les produits proposés par cette plateforme ne sont pas forcément très locaux.

Cette plateforme par son mode de fonctionnement, pourrait être une source d'inspiration pour Locavestre afin de convaincre les professionnels de s'approvisionner en local. Cependant ce système nécessite la mise en place d'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Enfin en France, il y a entre 350 et 400 magasins de producteurs, c'est deux fois plus qu'il y a 6 ans. Sur le Volvestre, les agriculteurs interrogés sont mitigés par rapport à ce type de structure. En effet, nombre d'entre eux n'ont tout simplement pas de temps à dédier à un nouveau canal de commercialisation. D'autres craignent une trop forte concurrence entre les producteurs au sein du magasin. Enfin le principal frein reste que de nombreux agriculteurs n'envisagent pas une collaboration avec d'autres agriculteurs. A contrario, certains y voient une opportunité de développer leur activité et de se rapprocher de leur clientèle en leur facilitant l'accès à une diversité de produits locaux en un seul lieu.

Le magasin de producteurs ne semble pas être la solution la plus évidente pour aider les agriculteurs du Volvestre. En effet beaucoup d'éleveurs proposant les mêmes produits, un magasin avantagerait uniquement un ou deux éleveurs de chaque catégorie de bétail. Enfin le magasin intéresserait les consommateurs uniquement s'ils pouvaient réaliser la quasi-totalité de leurs courses en son sein. Il faudrait donc fournir un effort pour retrouver tous les produits dans ce magasin du Volvestre, notamment sur certains produits tels que l'épicerie sèche ou les produits laitiers. Il faudrait définir très clairement le règlement de ce lieu. Tous nos interlocuteurs ont indiqué que les coûts liés à un tel espace se répercuteraient sur les produits et qu'ils seraient peu accessibles. Beaucoup nous ont donc dit qu'il faudrait que le local soit mis à disposition par la CCV et sans doute qu'il y ait un employé mis à disposition.

Afin de pouvoir estimer le potentiel de développement de ces circuits courts une carte situant les principaux acteurs du milieu de l'alimentation a été réalisée. Cette carte disponible dans les documents internes de la CCV représente ainsi les services de restaurations collectives, les coopératives, les commerces, les restaurants et les agriculteurs. Bien sûr, cette liste d'acteurs se veut la plus complète mais ne peut être exhaustive. C'est d'autant plus vrai pour les agriculteurs pour lesquels il est difficile de recueillir de la donnée en raison du fait que tous n'ont pas d'activité commerciale. Ce sont donc les agriculteurs qui font de la vente en directe qui sont principalement identifiés. La base de données des agriculteurs du territoire pourra être complétée par la suite.



Marché de plein vent

- Rencontre de nouveaux clients
- Lien fort avec la clientèle

- Très chronophage
- Concurrence avec d'autres producteurs
- Invendus plus ou moins fréquents



Livraison directe

- Collaboration avec des restaurateurs
- Lien avec la clientèle

- Chronophage
- Equipement parfois nécessaire
- Difficulté à se faire connaître



AMAP

- Stabilité de volume
- Possibilité de s'organiser en amont
- Paiement en avance
- Peu chronophage

- Clientèle limitée aux adhérents



Vente à la ferme

- Peu chronophage
- Lien fort avec la clientèle

- Être en capacité de stocker
- Peu de clientèle
- Difficulté à se faire connaître



Supermarché

- Stabilité de volume
- Possibilité de s'organiser en amont
- Peu chronophage

- Pas de lien avec la clientèle
- Prix d'achat dévalué



La Ruche qui dit oui

- Possibilité de s'organiser en amont
- Peu chronophage
- Entretenir le lien avec la clientèle

- Clientèle limitée aux adhérents
- Volume variable



Restauration collective

- Possibilité de s'organiser en amont
- Volumes conséquents

- Prix d'achat dévalué
- Demande pour des produits spécifiques
- Délai de paiement important

Figure 26 : Récapitulatif des circuits courts du point de vue des agriculteurs

c. La solidarité alimentaire pour que tout le monde puisse manger et manger mieux

Le Projet Alimentaire Territorial comporte un volet social important. Il est certes important de produire une alimentation de qualité mais cette production doit bénéficier au plus grand nombre de personnes. L'objectif est donc de proposer des produits durables à des prix raisonnables, or cela peut entrer en contradiction avec les valeurs de cette agriculture vertueuse et la logique de l'achat responsable où la question de la juste rémunération des agriculteurs est essentielle.

Dans un premier temps, chacun doit pouvoir se nourrir suffisamment et sainement. La précarité alimentaire est difficilement appréhendable par les élus car les personnes concernées préfèrent rester dans l'anonymat. C'est une réelle difficulté pour apporter de l'aide à cette population. Nous pouvons compter cependant sur un réseau d'acteurs proche de ce public et notamment les associations de l'aide alimentaire. On trouve ainsi sur le territoire de nombreuses associations qui font des dons alimentaires comme Longages Solidaire, Les Restos du Cœur, Le Secours Populaire, ou des associations qui proposent des produits à très bas prix comme l'Escale basée à Rieux-Volvestre. On estime que ce sont près de 300 familles qui ont ainsi été aidées en 2018. Notons qu'avec la crise de la Covid 19, de nombreuses personnes supplémentaires ont sollicité ces associations.

Ces associations jouent un rôle bien plus large que le simple don alimentaire, en effet, c'est aussi un espace de lien social important pour des populations souvent isolées. Certaines organisent des ateliers, notamment de cuisine. Cette initiative est très intéressante dans le cadre du PAT car elle permet d'apprendre de nouvelles recettes, d'apprendre à cuisiner des produits différents et donc d'équilibrer ses repas en respectant la saisonnalité des produits. Ces associations font face à une difficulté importante de récolte de dons. En effet, la majorité des produits qu'elles proposent viennent de supermarchés. Ceux-ci préfèrent de plus en plus faire des promotions sur les produits dont la DLC (Date Limite de Consommation) est proche, le nombre de dons est donc en forte baisse. De plus, certaines chaînes de supermarchés ont des contrats à l'échelle du Pays du Sud Toulousain pour donner à telle ou telle association. Aujourd'hui, les associations d'aide alimentaire ont du mal à répondre à la demande. Lorsque la situation de précarité alimentaire devient trop importante, les CCAS (Centre Communal d'Action Sociale) peuvent aussi intervenir pour un suivi mais aussi exceptionnellement pour faire don de denrées alimentaires à certaines familles.

L'association Cocagne Alimen'terre basée en Haute-Garonne propose une initiative à destination des familles à faibles revenus depuis quelques années. Celles-ci peuvent bénéficier des mêmes paniers proposés par les jardins de Cocagne mais à seulement 30% du prix normal. Cela permet, contre un engagement de 3 à 12 mois d'un panier bio par semaine comportant au moins 5 légumes différents. La restauration collective est aussi un outil important pour la solidarité alimentaire. En effet, les communes garantissent par ce biais un repas suffisant et sain à tous les enfants chaque jour. Ces repas respectent un équilibre nutritionnel strict et adapté aux besoins des enfants. Cette solidarité peut être amplifiée par la mise en place d'une tarification sociale comme l'ont fait quelques communes du territoire. Pour aller plus loin, certaines restaurations collectives en dehors du territoire font des dons de leurs excédents aux associations d'aide alimentaire.

D'après les consommateurs que nous avons rencontrés sur les marchés, le manque de temps est le principal frein à l'achat local. Ainsi, il est important de rapprocher les producteurs des consommateurs et de proposer des endroits où les consommateurs peuvent trouver la plupart des produits dont ils ont besoin. Les épiceries associatives répondent à la plupart de ces problèmes. Nous avons la chance d'en avoir deux qui se sont créées récemment sur le territoire : Mon Epi à Marquefave et L'escale à Montbrun-Bocage. Le principe est de proposer les produits de plusieurs producteurs locaux au même endroit, avec une partie de produits labellisés ou bios. C'est une vitrine pour des produits vertueux.

Le mode de fonctionnement associatif nécessite une implication importante des citoyens qui deviennent bénévoles, mais cela permet d'avoir des produits de qualité et accessibles car il n'y a pas de charge de personnel. De plus, les locaux sont souvent prêtés par les communes, il n'y a donc pas de charge de location non plus. Ainsi les prix payés par les consommateurs sont directement reversés aux producteurs.

D'autres actions menées sur le territoire sont en faveur d'une alimentation de qualité accessible au plus grand nombre. Ainsi la mise en place de jardins familiaux comme il y en a à Carbonne et à Mauzac ou des vergers communaux permettent de reconnecter les habitants à leur alimentation. Il pourrait être intéressant de mettre en place des actions autour de la pratique du jardinage via des ateliers de jardinage par exemple, c'est une des pistes vers l'autonomie alimentaire de chacun. La CCV pourrait aussi encourager la pratique du glanage, qui désigne le ramassage des fruits ou des légumes restés ou tombés au sol dans un champ ou un verger après une récolte. Il sera essentiel de définir des règles en amont pour encadrer la pratique et trouver des accords avec les producteurs.

d. Le tourisme est une opportunité pour mettre en valeur les produits locaux

Une partie de la production agricole du territoire pourrait se servir à nourrir les touristes du Volvestre qui sont au nombre de 50 000 chaque année. Ce sont principalement des touristes provenant de la métropole toulousaine qui viennent profiter de la nature en Volvestre. Cela pourrait être un débouché important permettant une bonne valorisation des produits. En ce sens, le projet de territoire propose une orientation vers l'agritourisme et le tourisme vert pour le développement touristique du Volvestre. Le territoire offre beaucoup d'atouts grâce à sa diversité de paysages et d'activités touristiques.

La randonnée est la principale activité touristique sur le territoire. Pour profiter des paysages offerts par les coteaux, la diversité de cultures et notamment les prairies d'élevage, plusieurs sentiers de randonnée sont ouverts partout sur le territoire et valorisés par l'Office de Tourisme Intercommunal. Les randonneurs profitent aussi de la Via Garona qui est un axe structurant de la randonnée en Haute-Garonne qui sera bientôt complété par la Trans Garona pour les cyclistes. Il serait intéressant d'utiliser cet axe structurant afin d'y mettre en valeur les producteurs locaux se trouvant sur l'itinéraire en les indiquant sur les cartes, en mettant en place un balisage...

Travailler avec des agriculteurs volontaires pour voir comment mettre en valeur leurs produits sur les différents circuits de randonnée (proposer un repas avec des produits locaux, proposer des produits d'autres exploitants sur chaque ferme, ...). Des paniers de produits locaux non-périssables pourraient être proposés au sein de l'Office de Tourisme Intercommunal. La plateforme Locavestre pourrait être un lieu approprié pour appuyer cette mise en valeur, d'autant plus que ceux qui se sont inscrits sont vraisemblablement intéressés par la dynamique des circuits-courts.

De nombreuses autres activités sont proposées et parmi elles on retrouve l'équitation. Depuis quelques années, l'élevage équin occupe de plus en plus de place sur le territoire. C'est une activité appréciée par les touristes et la population locale. Cependant cette nouvelle activité rentre en concurrence avec l'agriculture traditionnelle qui regrette l'espace et les bâtiments que l'on laisse partir pour des activités non-nourricières. De plus, les projets équins sont souvent privilégiés face aux projets agricoles car ils sont vus comme plus rémunérateurs et donc plus viables.

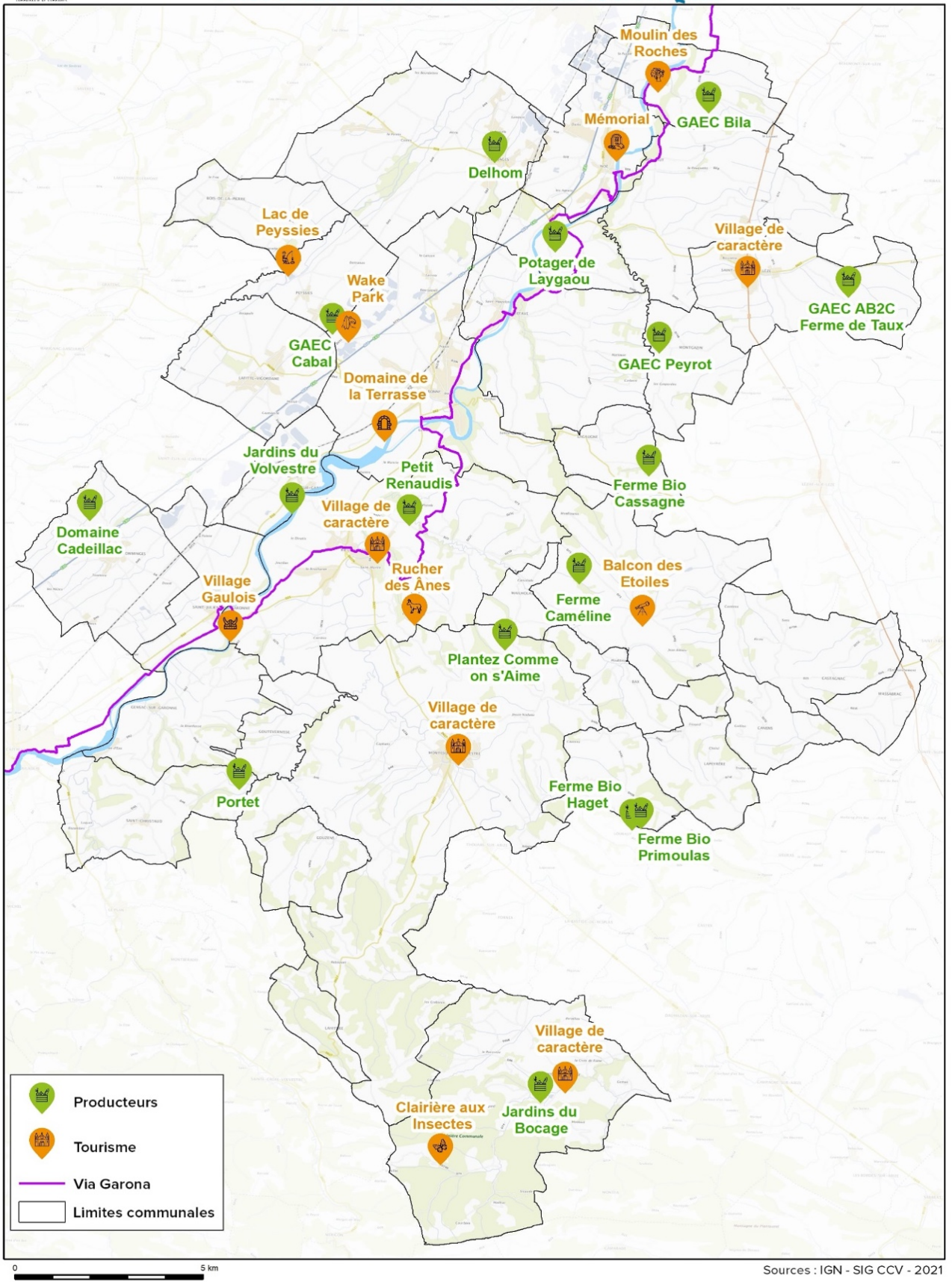


Figure 27 : Carte recensant les principaux sites touristiques et des producteurs présents sur Locavestre

Les agriculteurs doivent désormais être vus comme des acteurs touristiques pour leur impact sur les paysages mais aussi pour les activités qu'ils proposent. En effet, certains agriculteurs accueillent des visiteurs à la ferme, de manière ponctuelle dans le cadre de « De ferme en ferme » ou bien de manière plus récurrente comme le fait Le Rucher des Anes à Rieux-Volvestre qui propose des balades à dos d'âne.

La mise en place de visites d'exploitation proposées par l'Office de Tourisme Intercommunal pourrait participer à recréer des liens entre les producteurs et la population.

De plus en plus d'agriculteurs proposent des solutions d'hébergement à la ferme via des gîtes ou bien même des locations type AirBnB. C'est un appui qui peut se révéler important au secteur touristique en venant renforcer la cinquantaine d'établissements d'hébergement.

Tous ces hébergements pourraient être impliqués dans la promotion de l'agriculture locale en proposant en leur sein des listes de producteurs locaux, la liste des marchés...

Les agriculteurs sont aussi à l'origine du patrimoine alimentaire du Volvestre. Celui-ci est rattaché aux spécialités du Sud-Ouest tels que le foie gras, le cassoulet... mais la gastronomie du Volvestre est peu identifiable.

Un concours pour la création d'une spécialité locale pourrait permettre de créer une dynamique autour de la gastronomie du Volvestre. Celui-ci pourrait être ouvert aux amateurs et imposer l'utilisation de produits du territoire, avec en premier prix, l'assurance de voir son plat proposé dans un des restaurants partenaires. Ce concours pourrait être une animation pour les Comices Agricoles.

Au-delà de l'aspect gastronomique, le patrimoine agricole peut être valorisé, c'est ce que permettent la tenue de deux événements importants, le festival Labour Passion à Noé qui est le rassemblement des passionnés de l'agriculture d'autrefois et les Comices Agricoles de Montesquieu-Volvestre avec notamment la présentation du plus beau bétail des environs.

L'alimentation est aussi un atout pour le tourisme du territoire grâce aux restaurants présents sur le territoire. Parmi la trentaine de restaurants certains s'engagent fortement dans l'introduction de produits de qualité et locaux et en font un argument de vente. L'achat en direct auprès de producteurs est assez difficile, notamment sur certains produits. Il y a en effet des problématiques de livraisons, de volumes livrés/à livrer et le prix qui est souvent plus élevé. Notons que les vins de Bertrand Henry, basé à Lavelanet-de-Comminges, sont présents dans de nombreux restaurants du territoire, cela est facilité car le stockage est simple et il n'y a pas de problème de régularité de la production. Cependant certains restaurateurs affirment que la présence de produits locaux n'est pas une attente de toute la population, qu'une partie de celle-ci est avant tout attentive au prix. De même, il paraît parfois difficile d'avoir une carte qui évolue avec les saisons, certains clients préférant voir la même carte toute l'année.

Un « menu Volvestre » permettrait de mettre en valeur les plats confectionnés à partir de produits locaux à destination des touristes. Cela pourrait être mis en place dans un premier temps avec des restaurateurs partenaires le long de la Via Garona.

B) Vers une alimentation plus durable dans les restaurations collectives

- a. La restauration collective du Volvestre, une diversité de fonctionnement et d'usagers

La restauration collective est diverse sur le territoire de la CCV par ses statuts et modes de gestion, par les publics qu'elle accueille, par les nombres de couverts, par ses modes de préparation des repas.

Les cuisines des 6 crèches du territoire sont supervisées par la CCV, les cuisines des 17 écoles primaires sont gérées par les communes, les cantines des 3 collèges par le Département. Certains des 6 EHPAD sont gérés par les communes, d'autres par des entreprises privées. Un tableau récapitulatif de la restauration collective du territoire est présenté en Annexe 2. Ce sont près de 6000 repas qui sont servis chaque jour du lundi au vendredi dans le Volvestre.

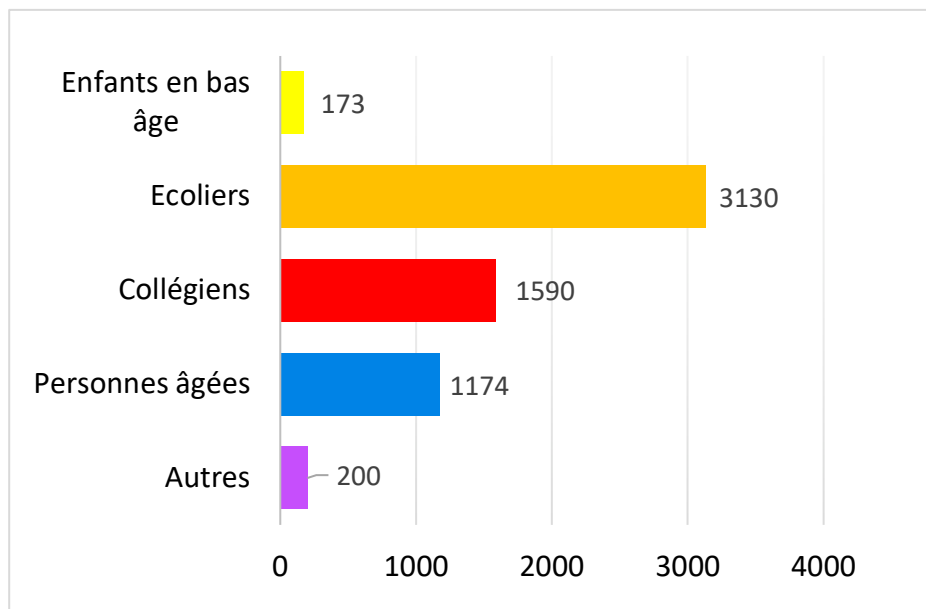


Figure 28 : Répartition des couverts du lundi au vendredi en période scolaire sur le territoire du Volvestre

La cuisine peut être soit faite sur place, soit en liaison chaude ou en liaison froide (les plats sont réchauffés une fois sur place). Sur le territoire on trouve des petites cuisines qui préparent 20 repas par jour (comme la crèche de Montesquieu-Volvestre) et des cuisines qui préparent 450 repas par jour (c'est le cas de l'école primaire de Longages). La carte ci-dessous montre la répartition des restaurations collectives en école primaire et leur nombre de couverts.

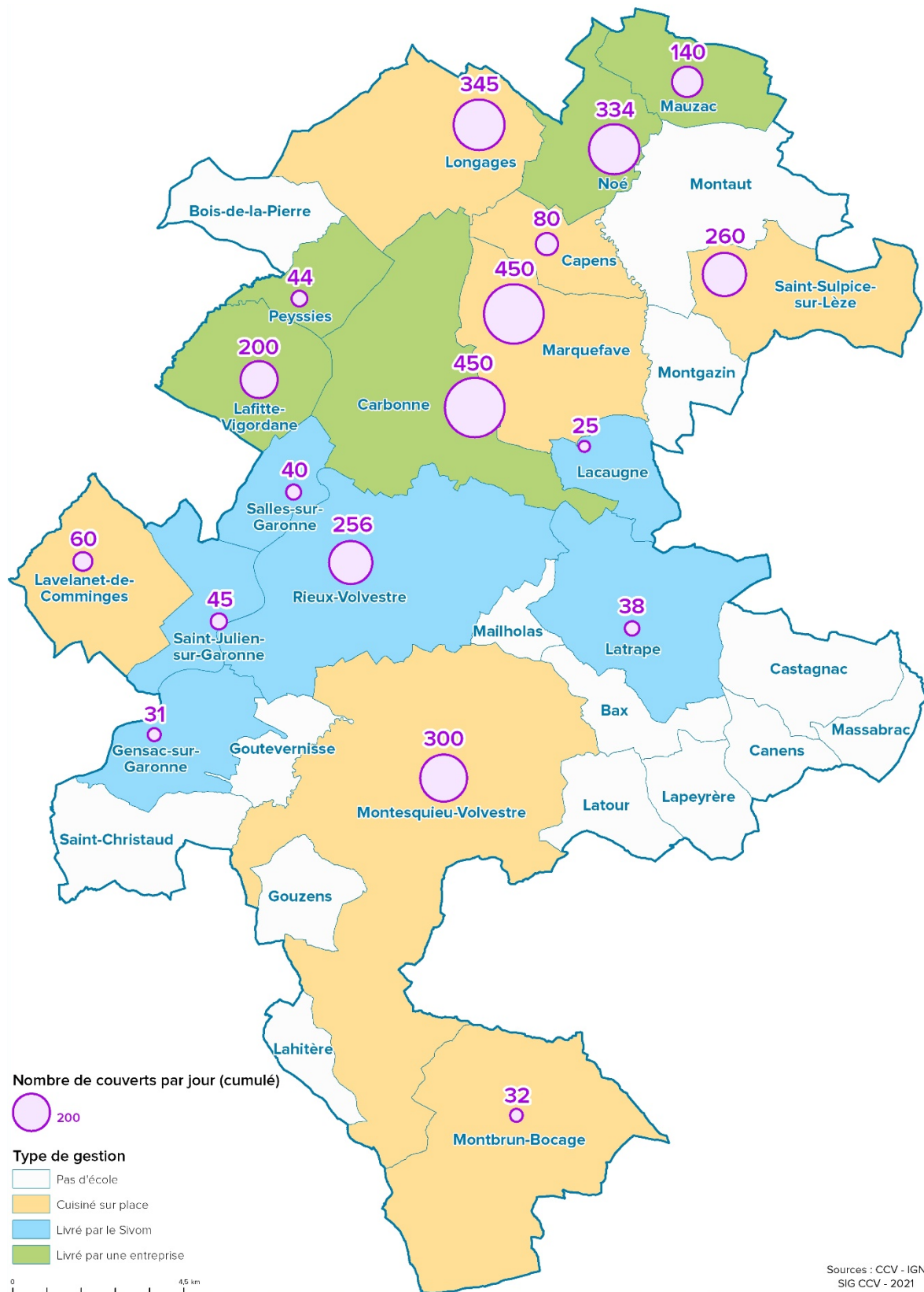


Figure 29 : Carte des restaurations primaires en Volvestre

En ce qui concerne les modes de gestion, on distingue sur le territoire pour l'ensemble des restaurations collectives (de la crèche à la maison de retraite³⁸) :

- 23 restaurations en gestion directe, ce qui signifie que la préparation des repas et l'approvisionnement en denrées est régie par l'établissement lui-même
- 11 restaurations en gestion semi-directe ce qui implique que la préparation des repas est confiée à un prestataire extérieur au titre de marchés de service de restauration, avec l'affectation d'espaces pour la livraison et le stockage des repas et la réalisation d'éventuelles prestations directement sur site (comme réchauffer les repas)
- 1 restauration en gestion concédée qui implique de déléguer tout ou partie de l'organisation et de l'élaboration des repas à une entreprise prestataire sur le site

L'équipement des cuisines est variable, certaines sont en mesure de transformer des produits bruts, d'autres en revanche uniquement de réchauffer des plats. Une dizaine de communes de la CCV vont bénéficier du plan France Relance pour les cantines scolaires des petites communes. Ces aides vont de 3000€ à 33600€ et vont être utilisées majoritairement pour renouveler le matériel³⁹. D'autres cuisines vont devoir conduire des travaux importants pour être habilitées à cuisiner sur place, c'est le cas des cantines scolaires des écoles primaires de Carbonne. Le PAT se concrétise d'ores et déjà avec le financement dans le cadre du volet B de l'équipement des cuisines de Carbonne et de l'étude de la régie permacole de Rieux-Volvestre.

La diversité des modes de fonctionnement ne facilite pas les actions communes de la CCV sur la restauration collective. Un travail important devra donc être fait pour permettre le dialogue entre ces différentes structures et pour trouver des solutions spécifiques à chaque cuisine.

Le mode de préparation du repas n'est pas le seul facteur à prendre en compte dans la qualité des repas servis. En effet, le service du repas compte aussi énormément pour l'appréciation du repas par les usagers. Ces conditions sont elles aussi très variables, d'une petite cantine où le cantinier réalise lui-même le service à un réfectoire de 300 places où les repas sont servis à la chaîne. La pédagogie joue un rôle essentiel notamment pour expliquer ce qui compose l'assiette et sa provenance. Le PAT pourrait ainsi inclure une proposition destinée à donner un rôle d'éducation alimentaire plus fort aux animateurs de la restauration scolaire.

b. Les marchés publics, une difficulté pour l'approvisionnement en local

Les approvisionnements se font le plus souvent par des appels d'offres publics annuels auxquelles les fournisseurs mis en concurrence répondent pour pouvoir approvisionner la structure tout au long de l'année. Pour s'assurer des quantités importantes à bas prix et disponibles à n'importe quelle saison, les restaurations collectives font généralement appel à des grossistes.

Néanmoins des critères sur la qualité peuvent être établis dans l'appel d'offre pour favoriser le circuit court tel que : le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur final, le mode de production (respect du bien-être animal) ou la labélisation⁴⁰.

Il est aussi possible de segmenter les appels d'offres. En effet, certains producteurs nous ont indiqué qu'il était impossible pour eux de répondre à un appel d'offre incluant trop de produits. Par exemple, il est préférable de faire un appel d'offre pour les fromages de chèvre uniquement plutôt que pour les produits laitiers en général car très peu d'agriculteurs produisent différents types de laitage et les transforment.

En revanche, l'approvisionnement par des fournisseurs grossistes n'empêche pas certaines structures d'acheter une partie des produits à des agriculteurs locaux. Les échanges peuvent se faire directement avec le producteur ou par des groupements de producteurs. Ces achats qui peuvent être ponctuels ou récurrents sont considérés comme « de gré à gré » et sont possibles tant que la valeur estimée est inférieure à 40 000€ hors taxes. Ils doivent respecter les 3 principes directeurs de la commande publique (liberté d'accès, égalité de traitement des candidats et transparence) ce qui se traduit notamment par la nécessité de ne pas contracter systématiquement avec les mêmes fournisseurs.

La plateforme Agrilocal mise en place par le Conseil Départemental de la Haute-Garonne permet aux acteurs de la restauration collective de se fournir directement auprès des fournisseurs (agriculteurs, entreprises locales et grandes compagnies) inscrits sur la plateforme. Cet outil est ouvert à toutes les restaurations publiques du département : collège, école primaire ou maison de retraite. Un acheteur passe une commande pour une quantité d'aliments précise sur la plateforme avec ses propres critères (bio, un seul intermédiaire, moins d'intrants, pas d'emballage plastiques...). La plateforme permet de passer ainsi des commandes qui respectent scrupuleusement la réglementation du marché public. Les fournisseurs peuvent alors répondre à l'offre dans un délai de quelques jours. En sachant qu'un fournisseur ne pourra répondre seul à l'offre, celle-ci sera partagée entre 3 vendeurs pour respecter le marché public. Le vendeur devra aussi s'occuper lui-même de la livraison de sa marchandise. Ce sont ainsi près de 150 fournisseurs du département qui sont inscrits sur la plateforme pour 84 acheteurs dont une trentaine qui utilisent régulièrement la plateforme. Cette plateforme est en pleine expansion puisqu'en juin 2021 le montant des transactions financières était déjà supérieur à celui de toute l'année 2019.

Certaines restaurations du territoire ont déjà passé commande via la plateforme, elles estiment que les produits livrés étaient de qualité. Néanmoins les responsables des commandes estiment que cette plateforme est « trop chronophage car éditer la commande demande beaucoup de temps » et qu'elle requiert « une certaine organisation dans le temps pour prévoir 3 à 4 semaines à l'avance ses commandes ». Un chef cuisinier affirme « qu'il est difficile de créer une relation de confiance avec l'agriculteur » puisque chaque commande via la plateforme est partagée entre 3 producteurs différents pour garantir la loi du marché public. Ainsi, appeler directement le producteur reste plus rapide et plus facile. De plus, une responsable de la restauration collective regrette le manque de flexibilité de la plateforme, puisque même 1 heure après la commande « il est impossible d'annuler la commande ou de la modifier ». D'autres n'ont encore jamais passé commande via la plateforme puisque sans être accompagnés ou mieux informés sur le fonctionnement de la plateforme, ils préfèrent passer directement via les producteurs.

Agrilocal montre que le numérique ne facilite pas toujours l'achat auprès d'agriculteurs locaux. Si la CCV veut utiliser le numérique pour rapprocher la restauration collective des agriculteurs, l'outil devra avant tout faciliter l'accès à l'information sur les exploitations plutôt que permettre la mise en place de commande. Le développement d'une telle plateforme pourrait bénéficier d'un financement et d'un appui sur la communication de la part de département.

c. Un approvisionnement des restaurations collectives qui est au cœur des politiques publiques

La loi Egalim, entrée en vigueur en 2018, impacte fortement la restauration collective publique⁴¹. Parmi les nouvelles obligations, on retrouve l'impératif d'afficher et envoyer électroniquement la part de produits durables dans les repas au moins une fois par an. Si la loi Egalim prévoyait une expérimentation de l'introduction d'un menu végétarien par semaine, cette expérimentation devient une obligation par la loi Climat et Résilience. Dès le 1^{er} janvier 2025, les contenants alimentaires en plastique pour la réchauffe, la cuisson et le service seront interdits, ce qui implique de renouveler les plats de manière adaptée. Ensuite, la loi impose la réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire. Enfin, la loi fixe des objectifs ambitieux pour la qualité des repas. Ainsi, le point principal de cette loi pour la restauration est l'introduction de 50% de produits dits durables, dont 20% de produits certifiés Agriculture Biologique. Ces objectifs seront aussi obligatoires dès 2025 pour la restauration collective privée suite à la loi Climat et Résilience.



Figure 30 : Récapitulatif des labels décrits comme durable dans la loi Egalim⁴¹

La loi Egalim n'impose pas l'introduction de produits locaux dans les repas. En effet, la loi des marchés publics n'autorise pas l'introduction d'un critère de distance. Cependant, il est possible d'inclure le critère de l'impact environnemental du produit qui limite donc la distance possible.

d. Les freins à l'introduction de produits durables

Il y a de nombreux freins à l'introduction de produits durables et locaux dans la restauration collective. Nous les avons regroupés en 5 catégories pour résumer les principaux points de blocage.

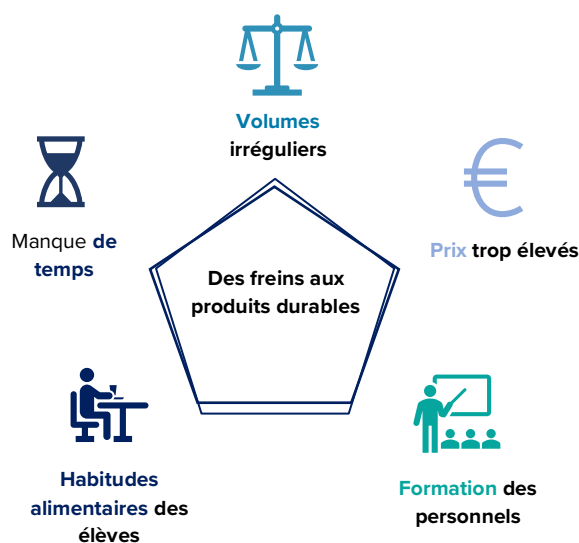


Figure 31: Récapitulatif des freins à l'utilisation de produits durables dans la restauration collective

Le premier point de blocage est celui de l'irrégularité des volumes. Cette problématique se manifeste dans les deux sens : les agriculteurs ne peuvent pas toujours assurer les commandes faites par les restaurateurs ; les restaurateurs commandent la plupart du temps de manière ponctuelle auprès des producteurs, cela n'intéresse pas beaucoup les agriculteurs qui préfèrent la régularité et donc qui sont susceptibles de privilégier une clientèle habituelle.

Le problème de prix reste un frein majeur. Les produits locaux et de qualité sont en effet plus chers et les services de restauration sont souvent contraints par leur budget. Les retours d'expérience mettent en évidence de nombreuses solutions pour amortir l'augmentation du prix des matières premières. Cela consiste à ajuster les menus, à bien dimensionner les portions et ainsi à réduire le gaspillage alimentaire (en moyenne c'est 30% du prix de la matière qui est gaspillée dans les restaurations).

La question de la formation des personnels est importante. En effet, on constate que les responsables des restaurations suivent des formations sur le sanitaire mais d'autres formations peuvent être utiles à ces personnes. Les changements voulus sont importants et nécessitent de nouvelles pratiques de leur part, des formations pourraient accompagner ces changements notamment autour de l'introduction de produits locaux, de l'introduction des protéagineux pour les menus végétariens... La question de la sensibilisation des animateurs est aussi essentielle. Le temps du repas des enfants doit être un moment de mise en valeur de l'alimentation proposée. Les animateurs ont donc un rôle essentiel à jouer par rapport à ces objectifs.

Des formations sont proposées par le CNFPT ou par d'autres organismes afin d'apprendre à intégrer des produits locaux, à lutter contre le gaspillage alimentaire... La CCV pourrait inviter son personnel à participer à ces formations.

Le quatrième frein pourrait être majeur et doit être anticipé car s'il n'est pas pris en compte, cela pourrait décourager les acteurs ayant fait de nombreux efforts, c'est celui des habitudes alimentaires des élèves. Il apparaît que les enfants ne sont pas tous habitués à manger des aliments du terroir qui sont parfois plus forts en goûts. Par exemple, il est arrivé que certains enfants ne mangent pas les fromages de chèvre, ils préfèrent manger des fromages fouettés.

Enfin, le manque de temps dans les restaurations et pour les producteurs revient très fréquemment. Le travail de sourcing, c'est-à-dire trouver des producteurs avec lesquels il est possible de travailler est très chronophage. Il faut ensuite s'adapter aux contraintes de l'un et l'autre. Le travail de produits bruts directement issus de fermes demande aussi plus de travail d'épluchage, de découpe... Notons aussi que c'est toute la logistique des livraisons qui est à revoir puisqu'il y a une multiplication des fournisseurs.

Pour faire face à tous ces freins, la création d'un club des restaurations collectives pourrait être envisagée. Celui-ci sera un lieu d'échanges privilégiés où les différents responsables de restauration pourront s'échanger leurs bonnes pratiques, leurs bonnes idées. Il pourra aussi permettre d'échanger sur les producteurs avec lesquels ils travaillent afin que d'autres responsables puissent s'approvisionner en local mais aussi faciliter l'organisation des achats de viande avec des éleveurs découpant leur viande à la CUMA. A terme, il pourra s'élargir vers d'autres missions d'organisation de la sensibilisation des convives à l'alimentation de qualité ou bien d'éducation alimentaire. Il pourra aussi devenir un groupement d'achats pour faire des commandes mutualisées, ce qui permettrait d'avoir des volumes plus importants et donc plus intéressants pour les agriculteurs, mais aussi pour réduire les prix et les contraintes liées aux livraisons. Ce club, s'il fonctionne pourra permettre de déterminer la pertinence de la création d'une légumerie sur le territoire.

Les menus doivent être élaborés à l'avance pour permettre un contrôle des quantités et des aliments servis, qui diffèrent en fonction du public visé. Le calcul des quantités se fait en suivant les recommandations du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) qui accompagne et contrôle les restaurateurs sur les fréquences de service des différents produits et le grammage des portions.

e. Le gaspillage alimentaire, un enjeu écologique et économique

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un des objectifs fixés par la loi Egalim. Les pertes dues au gaspillage représentent en moyenne 17 % des aliments achetés (en poids), 14 % des coûts d'achats de matières premières et 17 % des émissions de gaz à effet de serre produites pour un repas selon les calculs de l'ADEME⁴². L'ADEME note aussi « le fort potentiel de la catégorie d'aliments viande/poisson/œufs pour limiter les pertes financières et les impacts environnementaux en termes d'émission de GES ». En effet, les légumes et les viandes/poissons/œufs représentent 60 % des quantités perdues et 70 % des coûts perdus.

Dans le Volvestre la lutte contre le gaspillage alimentaire varie selon le type d'établissement. Certaines cantines avec une cinquantaine d'élèves arrivent à limiter le gaspillage en connaissant au mieux les habitudes alimentaires des élèves et en s'approvisionnant chaque semaine. Le menu « surprise » permet aussi avant les vacances scolaires d'écouler les stocks. Des cantines ont aussi mis en place des composts pour valoriser au mieux leurs déchets organiques. Les restaurations collectives, en particulier celles avec plus de 100 couverts par jour, rencontrent des difficultés à limiter le gaspillage. Les raisons sont multiples : les volumes sont plus importants, le service des repas n'est pas assuré par les cuisiniers et les marges de manœuvre sont plus limitées. Parmi les responsables de cantines interrogés, très peu ont été en mesure d'estimer les volumes jetés chaque jour.

Il serait intéressant d'avoir un vrai suivi du gaspillage, pour évaluer les quantités jetées associées à chaque menu, notamment pour connaître quels menus végétariens ont le plus de succès et retravailler ainsi les recettes de ceux qui sont peu appréciés. Il faudrait réfléchir aux portions proposées, elles sont souvent plus importantes que les recommandations (évidemment les enfants pourraient toujours se resservir s'ils ont faim), d'autant plus que des produits de meilleure qualité ont de meilleures qualités nutritionnelles et donc la portion nécessaire est moindre. Cette réflexion couplée à une sensibilisation au gaspillage permettrait de faire des économies et donc de compenser la hausse des prix due à l'achat de produits dits durables.

Une réflexion sur la mise en place de composteurs dans tous les services de restauration collective pourrait être engagée. La collecte des déchets organiques pourrait aussi s'effectuer de manière commune pour qu'ils soient emmenés à la déchetterie.

Enfin avec les différents confinements, certaines restaurations collectives ont donné leurs excédents alimentaires à des associations pour la première fois. Il serait intéressant d'encourager cette pratique avec les aliments périssables non utilisés dans le repas de la veille des vacances scolaires.

- f. L'éducation alimentaire une priorité pour sensibiliser les enfants « au bien manger »

Le mode de préparation du repas n'est pas le seul facteur à prendre en compte dans la qualité des repas servis. En effet, le service du repas compte aussi énormément pour l'appréciation du repas par les usagers. Ces conditions sont elles aussi très variables, d'une petite cantine où le cantinier réalise lui-même le service à un réfectoire de 300 places où les repas sont servis à la chaîne. Un responsable de restauration collective nous a exprimé son exaspération concernant certains animateurs ayant déjà dit devant les enfants : « ah bah ça va aller vite, ils ne vont rien manger ». La pédagogie joue donc un rôle essentiel notamment pour expliquer ce qui compose l'assiette et pour donner envie aux enfants de goûter. La semaine du goût est aussi l'occasion de mettre à l'honneur les produits du Volvestre.

Le PAT pourrait ainsi inclure une proposition visant à donner un rôle d'éducation alimentaire plus fort aux animateurs de la restauration scolaire.

L'éducation alimentaire ne doit pas se résumer à la consommation des aliments mais aussi à leur préparation et à leurs origines. Des écoles du Volvestre ont leurs propres potagers pour éduquer les enfants sur la provenance des légumes. D'autres réalisent des ateliers avec les cuisines comme la confection de confiture.

Cette éducation est indispensable et devra être encouragée au travers du PAT, avec comme objectif de sensibiliser les enfants au bien manger mais aussi à l'agriculture. La venue des agriculteurs dans les classes ou des sorties à la ferme permettrait aux enfants de mieux comprendre leur environnement. Ces actions seraient aussi un premier pas pour retisser le lien entre agriculteurs et habitants des communes, un lien qui s'est distendu avec le temps.



Figure 32: Le jardin partagé de Mauzac entretenu par l'association permauzacaise où les enfants font parfois des ateliers

g. Les crèches du Volvestre, une restauration collective supervisée par la Communauté de Communes

La CCV a la compétence petite enfance. A ce titre elle gère les 6 crèches présentes sur le territoire et donc peut prendre très directement des décisions sur la restauration qui y est proposée. Le PAT pourrait se donner comme priorité de faire des crèches un modèle sur leurs approvisionnements afin d'entraîner les restaurations de chaque commune dans cette démarche qualitative.

Dès 2007, la CCV a pris un engagement fort en faveur d'une alimentation de qualité dans ses crèches. Ainsi, toutes les crèches ont une cuisinière qui fait la cuisine sur place (excepté Longages qui est en liaison chaude avec la restauration de l'école primaire à proximité). L'éducation des plus jeunes à une alimentation de qualité est un enjeu important dans ces crèches, cela passe par une introduction progressive de toutes sortes de légumes. Il y a aussi des potagers dans les crèches afin de créer un lien entre les enfants et la production de leur alimentation.

Pour ce qui est de la composition des repas et du respect de la loi Egalim il y a eu un travail très étroit avec le médecin référent sur l'alimentation. Même si les crèches sont attentives à l'introduction de produits AB elles sont aujourd'hui en incapacité d'estimer précisément la part que cela représente et c'est la même chose pour l'ensemble des produits dits durables.

Dès le 1^{er} janvier 2022, un travail pourra être mené avec le service comptabilité pour identifier les achats relevant de la loi Egalim, dès le milieu de l'année 2022 on pourra ainsi estimer comment on se positionne vis-à-vis des objectifs fixés.

I

Il y a de nombreuses similitudes entre les fournisseurs des 5 crèches qui font la cuisine sur place. La boucherie Rouch de Montesquieu-Volvestre fournit toute la viande et les œufs, il serait donc intéressant de se renseigner sur les labellisations de ses produits notamment les œufs, et voir si de la viande labellisée serait beaucoup plus cher car c'est environ 25% des dépenses alimentaires des crèches qui sont consacrées à la viande. Chaque crèche se fournit en pain auprès de la boulangerie communale (ce qui ne veut pas dire que le pain soit fait à partir de farine locale ou labellisée). Les

crèches vont dans des commerces locaux et/ou bio pour une partie de leurs besoins en fruits et légumes mais cela reste encore minoritaire et parfois compliqué. Beaucoup des produits alimentaires sont achetés auprès de sociétés comme TransGourmet ou Pomona, qui livrent environ une semaine sur deux. TransGourmet est pratique pour les crèches car ils ont tous les produits et ils livrent. Cependant il y a des contraintes : les frais de livraisons sont élevés et donc cela incite à passer des commandes de plus de 200€ (ce qui peut être contraignant pour de petites structures). De plus, ils sont très mal achalandés en produits bios. Ceux-ci sont encore considérés chers, les directrices les prennent en priorité quand il y a des promotions sur le bio.

| | |
|--|--|
| <p>Carbonne</p> <p>45 enfants</p> | <ul style="list-style-type: none"> •Viande & œufs : Boucherie Rouch •Pain : Boulangerie Gelis •Primeur : Cœur Bio •Autres : Pomona |
| <p>Marquefave</p> <p>20 enfants</p> | <ul style="list-style-type: none"> •Viande & œufs : Boucherie Rouch •Pain : Boulangerie Lanson •Primeur : Pomona •Autres : Transgourmet |
| <p>Rieux-Volvestre</p> <p>25 enfants</p> | <ul style="list-style-type: none"> •Viande & œufs : Boucherie Rouch •Pain : Boulangerie Les maîtres du pain •Primeur : Carrefour Market •Autres : Transgourmet |
| <p>Saint-Sulpice-sur-Lèze</p> <p>20 enfants</p> | <ul style="list-style-type: none"> •Viande & œufs : Boucherie Rouch •Pain : Boulangerie Lanson •Primeur : Le Kiosque •Autres : Transgourmet |
| <p>Montesquieu-Volvestre</p> <p>20 enfants</p> | <ul style="list-style-type: none"> •Viande & œufs : Boucherie Rouch •Pain : Boulangerie Le feu de Bois •Primeur : Cœur Bio •Autres : Transgourmet |

Figure 33 : Tableau des sources d'approvisionnement des crèches du Volvestre

Lors de nos échanges avec les directrices de crèches il est apparu que certains produits étaient consommés en très grande quantité : les pommes et les pommes de terre. Il serait donc utile de se pencher sur l'approvisionnement de ces produits en premier lieu afin de trouver des producteurs locaux et labellisés afin que ces achats soient comptabilisés dans l'optique d'atteindre les objectifs de la loi Egalim.

S'il est difficile de trouver un producteur labellisé, la CCV pourrait accompagner les producteurs partenaires et identifiés vers la labellisation HVE. Ce travail de sourcing pour trouver des producteurs partenaires doit se faire de manière progressive, produit par produit, afin de mettre en place des relations de confiance avec les producteurs. Cette relation devra sans doute être basée sur des contrats annuels clairs. En effet, des expériences avec des producteurs ont déjà eu lieu. Mais au fur et à mesure la qualité des produits fournis s'est dégradée et les volumes apportés de plus en plus aléatoires. La présence d'un contrat clair permettrait de pouvoir parer à ce genre d'incidents qui mettent en difficulté les restaurations des crèches.

5. Des recommandations pour la suite du projet

A) Les attentes de la population

Afin de comprendre les attentes de la population du Volvestre un stand a été tenu sur les marchés de Carbonne et de Montesquieu-Volvestre et devant un supermarché de Carbonne. Ce stand a permis de présenter le diagnostic à certains habitants. Tout d'abord, notons qu'il y avait une bonne réception de la part de la population quand on lui propose de parler d'agriculture et d'alimentation. Beaucoup de personnes, plutôt pressées, prenaient tout de même le temps de nous répondre. Cela a permis de réaliser environ 25 entretiens de 10/20 minutes avec des habitants. Parmi les personnes qui se sont arrêtées, l'écrasante majorité était des femmes (elles étaient aussi plus nombreuses à passer devant notre stand). De plus, les personnes étaient plutôt âgées, ce qui est cohérent avec le fait que nous tenions nos stands en semaine sur les horaires de travail de nombreux actifs. Il est intéressant de noter aussi que deux de nos trois stands étaient réalisés sur des marchés et donc que la population interpellée était sans doute déjà sensibilisée à l'importance de l'achat local. Nous avons aussi remarqué que les personnes interrogées au supermarché étaient plus pressées, à la fois pour nous répondre et pour faire leurs achats.

Perception du modèle agricole :

Il ressort de ces échanges une véritable attente d'une agriculture plus durable, plus proche des gens. La plupart des personnes interrogées ont vu une modification de l'agriculture avec notamment une omniprésence de la céréaliculture. Celle-ci est perçue comme trop intensive et destructrice de la biodiversité. Quelques personnes ont mentionné les aides (notamment de la PAC) qui favoriseraient trop les grandes surfaces et donc les exploitations plus intensives et utilisant beaucoup d'intrants alors que les petits paysans sont trop peu aidés. Une femme nous a indiqué que certains agriculteurs cultivaient des céréales sans les vendre mais juste pour toucher les subventions et concluait en disant qu'aujourd'hui « on cultive des subventions ».

Consommation :

Comme on l'a vu cette vision de la consommation est sans doute biaisée par les lieux d'échanges. En effet, on remarque rapidement que les personnes sur les marchés sont plus attentives à l'impact de leurs achats et essaient d'avoir une alimentation locale et de qualité. Pour ce qui est des produits frais ils s'approvisionnent sur les marchés, dans des magasins spécialisés ou bien directement auprès de producteurs mais cela est plus rare. Nombreux sont ceux qui assument aussi une forme de dépendance aux supermarchés, pour les produits secs, transformés, d'hygiène, etc... Cela est d'autant plus marqué chez les personnes que nous avons rencontrées en supermarché. Ils expliquent aussi la praticité du supermarché et qu'aller acheter chaque produit chez un producteur serait trop chronophage.

Pour le choix des produits, le prix reste un critère très important même si beaucoup expliquent être prêts à payer légèrement plus cher pour des produits de meilleure qualité. Ainsi, ils sont sensibles à la provenance des produits et vont facilement privilégier des produits locaux. De nos entretiens on voit aussi une certaine confiance dans le bio qui semble rassurer les acheteurs, même si nombreux sont conscients des limites du label et n'en font pas un critère essentiel sur les marchés. En effet ils préfèrent privilégier le lien avec l'agriculteur et la confiance qu'ils peuvent lui porter. Un père de famille nous a aussi expliqué qu'il faisait davantage attention à ses achats pour sa fille et les impacts potentiels de son alimentation sur sa santé.

Prise de conscience :

Nombreux sont les habitants rencontrés qui ont observé une évolution des mentalités sur la nécessité de consommer local. Beaucoup estiment que la crise sanitaire engendrée par la COVID a permis de mettre en lumière d'autres modes de consommation. Pour beaucoup d'entre eux les solutions doivent émerger de la société civile, c'est aux habitants des communes de se saisir des enjeux autour de l'alimentation et de l'agriculture. Ils plébiscitent notamment les initiatives locales comme l'ouverture d'épiceries associatives sur le territoire ou la plantation d'arbres dans des communes. Ainsi, ils attendent des mairies ou de la Communauté de Communes qu'elles accompagnent les habitants dans la réalisation des projets issus d'une mobilisation citoyenne. En revanche, selon eux, les actions de sensibilisation et d'éducation alimentaire dans les écoles doivent être à l'initiative des communes. Enfin, certains habitants regrettent un manque de communication sur les initiatives menées au sein de leur commune, ils estiment parfois être laissés de côté.

B) Les axes de travail

a. Les propositions d'axes et objectifs associés

A l'issue du diagnostic, des thèmes de réflexions ont été définis pour aider à formuler les orientations du PAT du Volvestre. Les 6 thématiques sont : le soutien aux filières agricoles, l'aide à l'installation des agriculteurs, la lutte contre l'artificialisation des terres, l'accessibilité à une alimentation de qualité, le renforcement du tourisme et du patrimoine alimentaire et enfin l'atteinte de la loi Egalim dans la restauration collective.

Le soutien aux filières agricoles :

Les 3 grandes filières agricoles présentes sur le territoire sont la céréaliculture, l'élevage et le maraîchage. La Communauté de Communes doit décider quelles filières elle veut soutenir en priorité, et surtout quelles contreparties elle est en mesure d'exiger en échange de son soutien. Pour la céréaliculture, l'enjeu est d'encourager les agriculteurs à se tourner vers des pratiques plus durables en diversifiant leurs productions et en repensant leur itinéraire technique. Ce changement sera possible, si la CCV participe à la structuration d'une filière locale pour la transformation des céréales ou la commercialisation des légumineuses. L'élevage dans le Volvestre quant à lui est déjà bien ancré dans les circuits courts notamment grâce aux ateliers de transformations mais il est aussi respectueux de l'environnement avec un élevage majoritairement extensif. L'enjeu pour la CCV serait donc de soutenir ce modèle économique en facilitant l'accès à une labélisation qui certifie les efforts déjà réalisés par les éleveurs. Cette démarche pourrait permettre l'accès à de nouveaux débouchés (notamment dans la restauration collective) pour les éleveurs. Le maraîchage sur le Volvestre se caractérise par sa diversité de production et par son engagement fort vers une agriculture durable. Pour la CCV, l'enjeu est de permettre aux maraîchers de vivre de leur production, soit en la transformant, soit en se diversifiant vers l'arboriculture. En échange de son soutien la CCV peut espérer trouver un accord pour approvisionner la restauration collective à des prix intéressants.

L'aide à l'installation des agriculteurs :

Environ 1/3 des exploitants agricoles du territoire vont prendre leur retraite d'ici 2030, or les reprises sont de moins en moins fréquentes dans le cadre familial. Il y a donc un risque que les terres les plus fertiles soient rachetées par les exploitations voisines tandis que les moins intéressantes deviendront des friches. La CCV a donc deux choix possibles, laisser les exploitations du territoire devenir de plus en plus grandes ou bien aider à la reprise et à l'installation de nouveaux agriculteurs sur le territoire. Si elle choisit cette deuxième option, le premier défi sera d'aider les porteurs de projets à accéder à

du foncier compatible avec leur vision de l'agriculture. De nombreuses options sont envisageables pour permettre l'achat de terres par les agriculteurs ou la location de terres. La SAFER sera l'un des acteurs incontournables dans cette démarche. En parallèle une réflexion devra aussi être menée pour permettre l'accès à l'habitat aux agriculteurs. Enfin la CCV peut aussi jouer un rôle d'accompagnement et formation à travers les espaces tests qui permettent aux agriculteurs de faciliter leur installation définitive, ceci en sachant que les porteurs de projet seront confrontés à l'accès au foncier à l'issue de leur période de test.

La lutte contre l'artificialisation des terres :

L'artificialisation des terres a pour conséquence une hausse des prix du foncier et la perte de terres destinées à l'agriculture. La CCV et plus particulièrement les communes jouent un rôle fort dans la planification des communes. L'échelon de la CCV permettrait notamment une harmonisation des décisions concernant la protection du foncier agricole. Une première action serait d'identifier les terres agricoles à haut potentiel agronomique. Par la suite, la CCV pourrait soit encourager à protéger certaines zones agricoles, soit acquérir du foncier pour soutenir un agriculteur. Enfin avec la multiplication des sollicitations des élus et des agriculteurs pour des projets photovoltaïques, la CCV pourrait aussi établir des recommandations pour favoriser des projets peu coûteux en espace agricole.

L'accès à une alimentation de qualité :

Les Communautés de Communes peuvent soutenir les agriculteurs dans l'accès au foncier ou dans la transformation de leur production mais elles peuvent aussi agir en facilitant la commercialisation de leur produit. Plusieurs options s'offrent à la CCV : soutenir les circuits de commercialisation traditionnels comme les marchés de plein vent et/ou développer de nouveaux modes de commercialisation qui reposent sur le numérique. L'enjeu pour la CCV est donc de faciliter l'accès aux produits locaux pour l'ensemble de la population. Les personnes dans le besoin ne doivent pas être oubliées dans l'accès à des produits frais et de saison, la CCV pourra jouer un rôle dans la mise en relation des différentes initiatives locales déjà existantes.

L'atteinte de la loi Egalim :

La CCV peut influencer sur la production et la distribution des produits agricoles mais aussi sur la demande. La restauration collective est au cœur des enjeux du PAT avec la possibilité d'allier le respect de la loi Egalim à un approvisionnement en circuit court. Ainsi une réflexion doit être menée sur les 6000 repas servis par jour au sein du Volvestre. La première étape serait le partage d'informations entre les responsables de la restauration collective grâce à la formation d'un club. Un travail collectif pourrait être mené sur le sourcing pour s'approvisionner auprès des agriculteurs du Volvestre. La CCV devra déterminer les objectifs du club. Un objectif pourrait être l'élaboration de contrat d'approvisionnement avec des agriculteurs pour plusieurs restaurations. A plus long terme, une réflexion sur la préparation des repas pourra être envisagée notamment pour effectuer une partie des achats en commun et évaluer l'intérêt d'une légumerie.

La mise en valeur du patrimoine alimentaire via le tourisme :

Le tourisme est en plein développement sur le territoire, celui-ci a des atouts nombreux et divers qu'il faut valoriser. Ces touristes sont une cible idéale pour la mise en valeur des produits. L'agritourisme est une orientation évidente pour le territoire, il faut désormais prendre conscience du pouvoir du tourisme sur l'économie agricole et considérer les agriculteurs comme des acteurs touristiques. L'Office de Tourisme Intercommunal travaille déjà en collaboration avec un certain nombre de producteurs. La CCV pourrait chercher à élargir la liste de ces producteurs partenaires afin de lancer

une dynamique ambitieuse sur la promotion des produits locaux. La CCV pourrait ainsi réfléchir à la mise en valeur des produits de ces agriculteurs, faciliter l'accueil de visiteurs, organiser avec eux des événements agricoles, les mettre en relation avec des restaurateurs pour que leurs produits soient intégrés aux cartes...

b. Réflexion sur ces axes issus des ateliers de travail avec les élus

Sur la demande alimentaire :

Nous avons évoqué avec les élus la possibilité de créer le club de la restauration collective du Volvestre (un des noms suggérés étant « le Cantoch'Club »), destiné à mettre en réseau les responsables des cuisines pour qu'ils puissent échanger sur leurs pratiques. Les élus ont trouvé l'idée intéressante et ont tout de suite compris l'intérêt de cette structure. Ils mettent cependant en garde sur différents points. Tout d'abord la diversité des structures de restauration collective doit être prise en compte et ce club devra s'adapter à la situation de chacune. Les volumes disponibles pour certaines productions sont aussi une question soulevée lors des échanges. Il faut aussi souligner que l'approvisionnement local de la restauration collective ne permet pas toujours de respecter les critères de la loi Egalim.

Il a été relevé par une participante que l'on pouvait accompagner la création de filières en assurant l'achat de certains produits par la restauration collective. Pour cela, il a été suggéré de passer par des contrats d'un an entre les producteurs et la restauration. Les élus ont trouvé cela pertinent pour assurer la stabilité de chacun. Un élu a complété en assurant qu'il était assez facile d'avoir un prévisionnel sur un an des besoins en comparant avec les années passées. Sans aller jusqu'à un menu unique, cela permettrait d'organiser des rotations dans les commandes : pour la viande, organiser un planning d'achat des carcasses assurerait aux éleveurs des achats réguliers. Cette tâche devrait sans doute se faire en partenariat avec le planning de découpe de la CUMA. Les animateurs de l'atelier ont indiqué qu'il faudrait sans doute choisir quelques produits prioritaires pour commencer et par la suite élargir progressivement les produits labellisés achetés en local. Afin de lier local et durable, les animateurs ont aussi suggéré d'aider les petits producteurs à obtenir une labellisation, HVE plus particulièrement.

La suite de la discussion a porté sur la mise en place de ce club. Chaque commune étant donneuse d'ordre pour sa restauration, la coordination entre les différents services doit être consciencieusement organisée. Un élu a proposé de désigner un animateur extérieur au monde de la restauration pour pouvoir être neutre dans l'animation des réunions, cela pourrait être le chargé de mission PAT. Certaines des réunions organisées dans le cadre du club pourraient être élargies à d'autres publics : agriculteurs, parents, agents, ... Une élue a exprimé ses doutes sur la création d'une nouvelle plateforme à l'issue des réunions du club alors qu'Agrilocal est déjà plus avancée sur le territoire.

Les élus ont relevé l'importance de la sensibilisation de la population et de l'éducation alimentaire des enfants. Une première réflexion commune pourrait émerger à l'occasion de la semaine du goût. Cette sensibilisation permettrait aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire. Cela pourrait en effet être une des missions du club en facilitant la mise en place d'actions communes aux différentes écoles. Il faudra donc définir très clairement les objectifs de cette structure et peut-être proposer des priorités et des missions annexes à réaliser selon l'avancée et les opportunités.

Au-delà du club, le thème de la solidarité alimentaire a aussi été évoqué. Celui-ci étant beaucoup plus large et soumis au frein de la discrétion des populations concernées peu de propositions concrètes ont

pu être évoquées. Des initiatives telles que la mise en place de paniers anti-gaspi dans les restaurations collectives ou le développement du glanage n'ont pas convaincu les élus car les volumes concernés seraient trop peu importants. Néanmoins, les ateliers de cuisine proposés à l'Escale ont été plébiscités par les élus trouvant cette initiative très pertinente. Dans la même optique des ateliers de jardinage pourraient intéresser la population pour inciter à l'autoproduction tout en recréant du lien.

Sur la production alimentaire :

La réunion a commencé avec les différents enjeux autour de la production de viande bovine sur le territoire. Les participants ont été très intéressés par cette thématique. D'après les participants, la CUMA de découpe est un atout majeur pour cette filière. Selon eux, il faudrait accompagner cette CUMA vers un groupement d'éleveurs prêts à vendre leur viande à la restauration collective. En plus du marché du Volvestre, M. Morizot a précisé que sur Toulouse, 70% de la viande est importée et qu'il était donc envisageable d'approvisionner en partie la métropole qui prépare chaque jour 450 000 repas.

Cet accompagnement pourrait inciter les éleveurs à se détourner de l'envoi des bêtes vers Italie ou l'Espagne pour l'engraissement, la nouvelle PAC va notamment pousser en ce sens. Ce système est en partie dû au fait que les exploitations sont souvent tenues par une seule personne qui ne peut s'occuper à la fois de l'élevage puis de la transformation et de la commercialisation. De plus, les exploitations se sont progressivement agrandies et ont surchargé de travail les exploitants. Ainsi, aujourd'hui il est plus intéressant d'avoir un petit troupeau et de le valoriser en assurant la transformation. Un élu a mis en avant que le territoire avait les outils pour faciliter cette valorisation : des abattoirs et la CUMA.

L'organisation de cette filière locale aiderait à pérenniser l'activité d'élevage sur le territoire et donc à terme la préservation des paysages et le stockage de carbone. Les élus ont fait part des difficultés du métier d'éleveur : une qualité de vie contrainte, de lourds investissements initiaux et la volatilité des prix du marché. La contractualisation avec les éleveurs pour l'achat de carcasses entières permettrait de remédier à cette volatilité.

Naturellement, les participants ont abordé le sujet de la transmission des exploitations. Ainsi, selon eux, il faudrait prioriser le rachat des élevages par d'autres éleveurs et travailler avec les cédants pour qu'ils acceptent de transmettre plus facilement leur exploitation. L'installation d'un repreneur devrait se réfléchir en amont pour proposer une entreprise viable et abordable à l'investissement. Il faudrait travailler la thématique avec la Chambre d'Agriculteurs et réfléchir aux nouvelles formes d'installation avec l'apparition de collectifs de jeunes repreneurs.

La labélisation de la production est un enjeu important pour la valorisation des produits. En effet, certains labels permettent d'augmenter les prix de vente auprès des particuliers. Mais une augmentation du prix peut être un frein supplémentaire pour l'achat par la restauration collective. Ainsi, les élus ont été incités à réfléchir à la labélisation HVE. Ils ont alors émis la possibilité de faire un travail collectif pour réduire la charge administrative de cette labélisation. Accompagner cette labélisation permettrait aussi de répondre aux enjeux de protection de l'environnement portés par le PAT.

Les 4 recommandations concernant l'élevage à l'issue des discussions sont donc :

- Identifier les éleveurs en transmission et accompagner les reprises pour conserver la vocation d'élevage des terres
- Accompagner les agriculteurs vers la labélisation (HVE notamment)

- Faire en sorte d'introduire davantage de viande locale dans la restauration collective, via le SIVOM par exemple, en réfléchissant à la constitution d'un GIEE
- Renforcer la sensibilisation sur la qualité alimentaire auprès des enfants

Sur les légumes secs, MilPAT a lancé un projet d'acquisition par un collectif d'agriculteurs d'un trieur optique. Une élue a suggéré de faire la publicité de ce projet auprès des agriculteurs du territoire afin qu'ils puissent intégrer le projet, cela pourrait faire l'objet d'une rencontre entre agriculteurs et membres de la CCV. Elle a précisé aussi l'intérêt de la culture de lentille en bio pour le contrôle des adventices.

La question des légumes de plein champ qui manquent dans le Volvestre a aussi été abordée. Un élu a précisé que les terres ne sont pas forcément adaptées à tous les légumes de plein champ, par exemple la pomme de terre pousse mieux que d'autres types de légumes. L'utilisation des légumes frais dans la restauration collective nécessite de les éplucher et de les couper, cela pourrait conduire à la construction d'une légumerie. Elle pourrait être portée par l'entreprise adaptée DSI, présente sur le Volvestre et qui a l'habitude de ce genre de projets. Une élue suggère qu'il faudrait donc identifier les agriculteurs prêts à s'investir dans ces cultures et demander aux conseillers agricoles de les accompagner vers ces nouvelles cultures.

Enfin, la réunion s'est close sur le déclin de l'arboriculture, qu'un participant a illustré avec la disparition des pommiers le long des routes au profit des céréales. Il a été ainsi évoqué l'idée de créer un verger sur les parcelles intercommunales de Rieux-Volvestre et en parallèle d'accompagner le développement de l'agroforesterie. Les élus ont aussi souligné l'intérêt de travailler en partenariat avec des structures comme Renova ou bien les Jardins du Volvestre pour transformer et valoriser les productions.

C) Des pistes d'action pour donner une vision systémique des possibilités d'action

a. Une vision des propositions faites dans une carte heuristique

Les recommandations sont recensées au fil de ce document. Ici, ces propositions sont récapitulées pour offrir une vision plus globale du projet. En effet, la carte heuristique permet de visualiser les interrelations entre les préconisations et la portée systémique du PAT. 10 actions majeures sont clairement identifiées en vert, elles seront détaillées ensuite au sein de fiches actions.

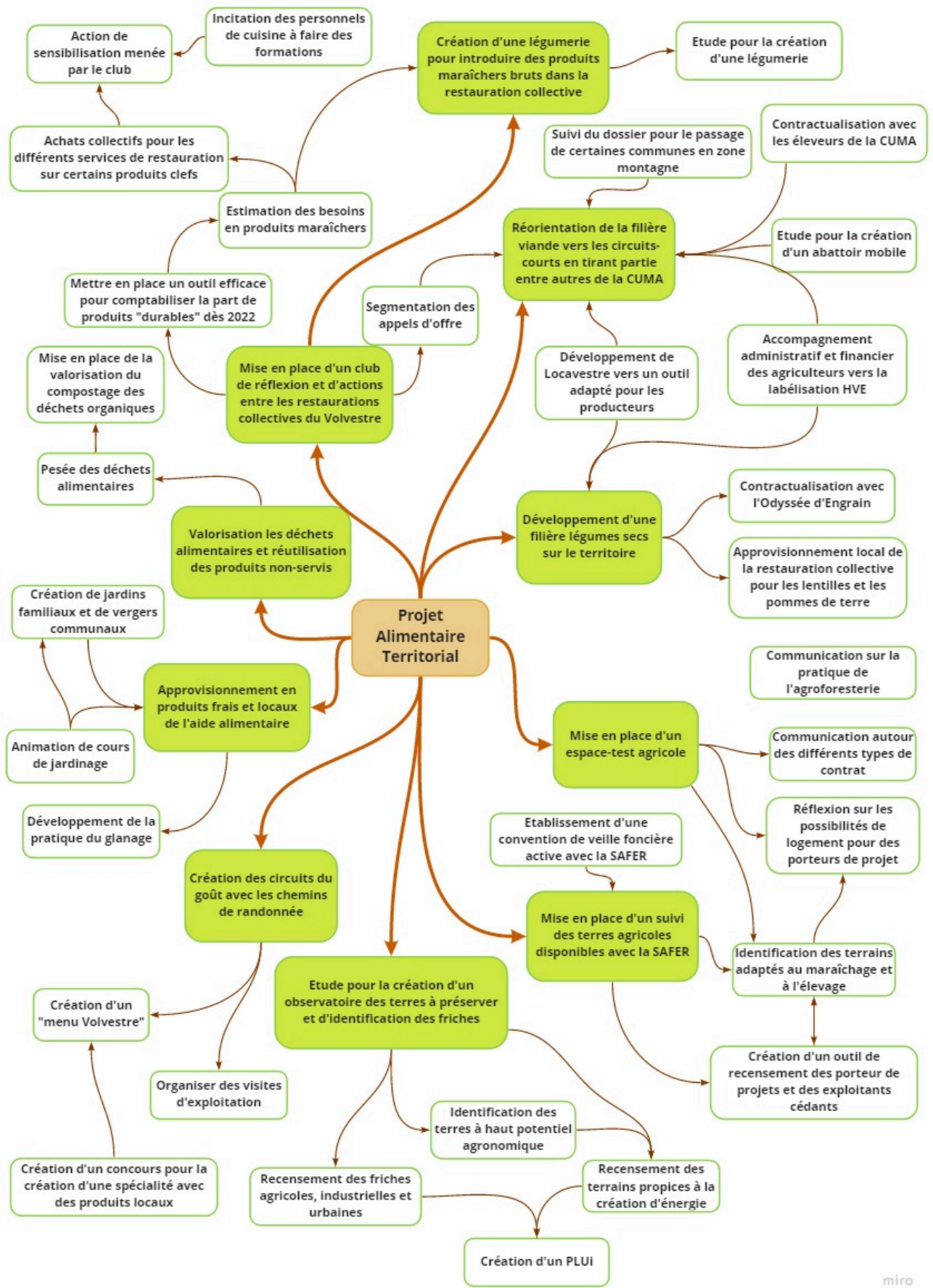


Figure 34 : Carte heuristique des recommandations du PAT du Volvestre

miro

b. Les fiches actions

Ces 10 fiches présente des actions cohérentes avec le diagnostic présenté précédemment. Ces actions sont issues du diagnostic. Les ateliers ont permis de les préciser et de les soumettre à l'appréciation des élus. Ces propositions, destinées à aider les élus à définir les principales ambitions du PAT, seront approfondies par la réalisation d'un plan d'actions complet qui sera la tâche du/de la chargé.e de mission du PAT.

Mise en place d'un club de réflexion et d'actions entre les restaurations collectives du Volvestre

Contexte : Chaque jour, 6000 repas par jour sont servis dans les restaurations collectives du Volvestre dont près de 3000 dans les écoles primaires. On observe une diversité de types de gestion (livré par de grands groupes industriels, livré par le SIVOM, cuisiné sur place) ainsi le territoire compte 27 services de restauration qui font de la cuisine sur place. La loi Egalim impose dès le 1^{er} janvier 2022 50% de produits durables dont 20% de produits biologiques. Mais les services de restauration arrivent encore trop peu à se positionner vis-à-vis de ces objectifs et de nombreux freins demeurent trop contraignants.

Objectif : Soutenir les services de restauration collective dans l'introduction de produits durables et locaux

Description :

Organiser des réunions entre les responsables de restaurations collectives volontaires. Ceux-ci pourraient ainsi échanger leurs bonnes pratiques, les noms des producteurs avec lesquels ils travaillent. A terme, ce club (« Cantoch'club ») pourrait devenir un groupement d'achats locaux et durables. Il pourra aussi organiser des actions de sensibilisation et d'éducation alimentaire.

Points de vigilance :

L'animation d'un tel club demande du temps et de l'organisation.

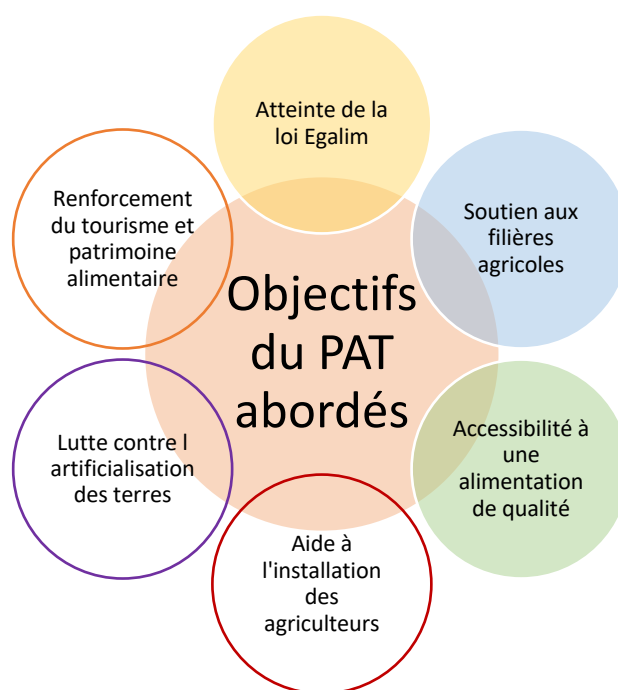
Il faut pouvoir assurer aux chefs de restauration que leur investissement dans ce club sera payant

Acteurs :

Les chefs des services de restauration, les communes

Partenaires :

Bio Ariège Garonne, les parents d'élèves, les animateurs servant les repas



Temporalité :

Court-terme (2022-2023)

Indicateurs de réalisation :

Nombre de restaurations représentées

Moyens à mobiliser :

Animation des réunions. Pas d'investissement prévu. Supports pour actions de communication et sensibilisation

Valorisation des déchets alimentaires et réutilisation des produits non-servis

Contexte : Chaque jour, 6000 repas par jour sont servis dans les restaurations collectives du Volvestre et en moyenne c'est près de 30% de la quantité des produits qui sont jetés à la fin de chaque service. Certaines restaurations ont mis en place une vraie politique de réduction du gaspillage alimentaire ou de revalorisation des déchets organiques, d'autres en revanche n'ont pas encore travaillé sur la question. La loi EGalim oblige les projets alimentaires territoriaux à inclure la lutte contre le gaspillage alimentaire dans leurs objectifs. Elle introduit aussi l'obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective avant le 21 octobre 2020.

Objectif : Limiter le gaspillage dans un souci de respect de la production alimentaire et de réduction des coûts liés à la production des repas

Description :

Organiser une campagne de diagnostic dans les différents services de restauration via des pesées régulières des déchets alimentaires. Puis identifier des actions à mettre en place pour limiter ce gaspillage en proposant un guide d'initiatives à diffuser et discuter avec les services de restauration.

Points de vigilance :

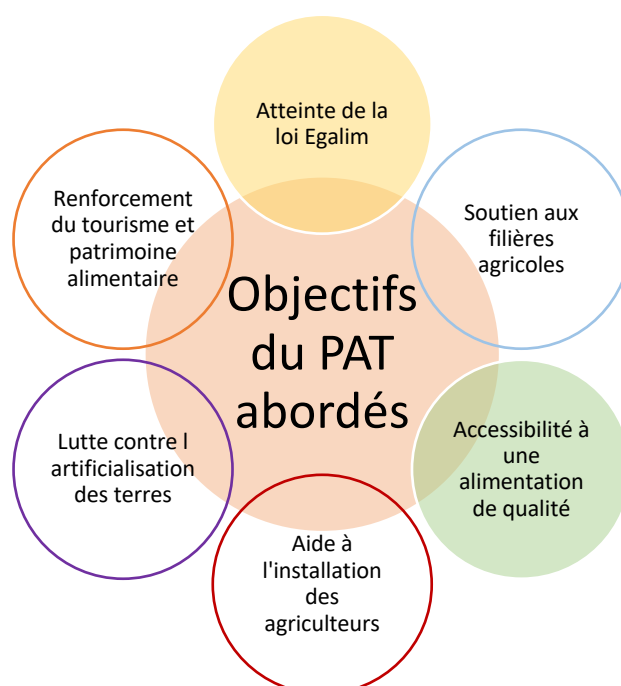
Les services de restauration ont tendance à minimiser les quantités gaspillées

Acteurs :

Les chefs des services de restauration

Partenaires :

ADEME



Temporalité :

Court-terme (2022-2023)

Indicateurs de réalisation :

Nb de restaurations impliquées

Quantité de déchets évités et économies réalisées

Moyens à mobiliser :

Animation des pesées et de la diffusion des initiatives. Pas d'investissement prévu.

Création d'une légumerie pour introduire des produits maraichers bruts dans la restauration collective

Contexte : A l'échelle nationale, les légumes frais ne représentent que 36% des légumes consommés en restauration hors domicile, contre 48% de surgelés et 17% de légumes appertisés. Seules 6% des volumes de fruits et légumes consommés proviennent en direct des producteurs. Un des freins majeurs à l'utilisation des légumes bruts locaux est le temps de préparation de ces produits. Une légumerie permettrait de diminuer ce temps de travail et de faciliter l'approvisionnement en produits frais et locaux. Il faut s'assurer en amont de l'approvisionnement afin de consolider le modèle économique du projet.

Objectif : Faciliter l'approvisionnement en direct des producteurs et augmenter la part de produits frais dans les services de restauration collective

Description :

Lancer une étude d'opportunité pour la création de cette légumerie afin de définir les besoins en légumes frais dans les restaurations collectives de la CCV voire du PETR. Identifier les maraîchers qui seraient disposés à alimenter cette légumerie pour s'assurer que la légumerie pourra être suffisamment alimentée pour être pertinente. Co-construire un projet de légumerie avec des acteurs économiques, notamment l'entreprise adaptée DSI.

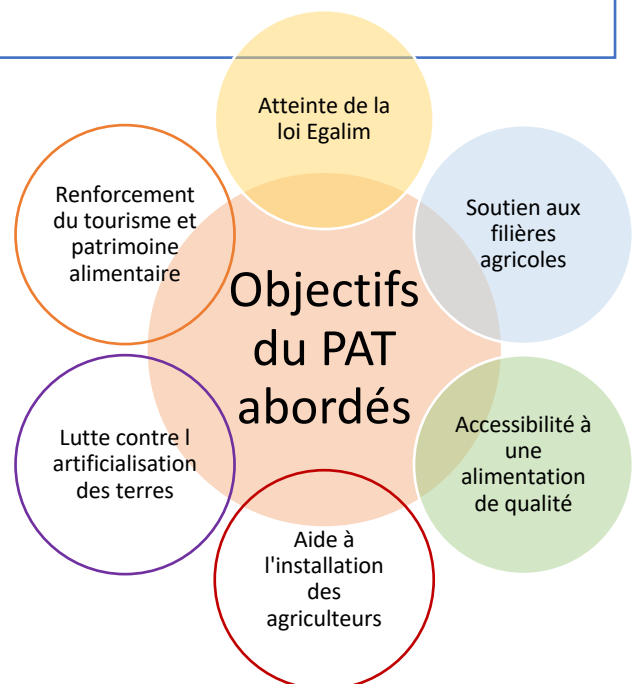
Points de vigilance :

La disponibilité de légumes à traiter en légumerie est actuellement limité sur le territoire

Il faut prendre en compte le surcoût sur les produits du passage en légumerie

Acteurs :

Les chefs des services de restauration, DSI



Temporalité :

Etude à court-terme (2022-2023)

Réalisation à moyen-terme (2025-2026)

Indicateurs de réalisation :

Volumes traités

Viabilité économique du projet

Moyens à mobiliser :

Etudes. Employés pour la légumerie. Création d'un bâtiment. Equipements. Véhicule réfrigéré.

Développement d'une filière légumes secs sur le territoire

Contexte : La céréaliculture représente 60% des terres du Volvestre et le maraîchage 4%. La quasi-totalité des céréales produites sur le territoire sont exportées pour l'alimentation humaine ou animale. Cependant on observe une augmentation des cultures de légumineuses qui sont reconnues pour leur intérêt agronomique. La lentille notamment, est en pleine émergence. En particulier pour les lentilles, l'ensemble de la restauration collective du Volvestre a besoin de 9 tonnes, ce qui représenterait environ 25 hectares en bio.

Objectif : Soutenir l'émergence de cultures végétales nouvelles qui présentent des intérêts agronomiques et nutritionnels.

Description :

Estimer plus précisément les besoins de la restauration collective pour chaque type de légumineuse. Contractualiser avec des agriculteurs céréaliers prêts à produire ces légumineuses, surtout en Agriculture Biologique afin de les encourager dans la diversification de leurs exploitations face aux différents aléas, et pouvoir approvisionner les restaurations en circuits-courts.

Points de vigilance :

Les contrats entre la restauration collective et les agriculteurs doivent être clairs et sécurisants

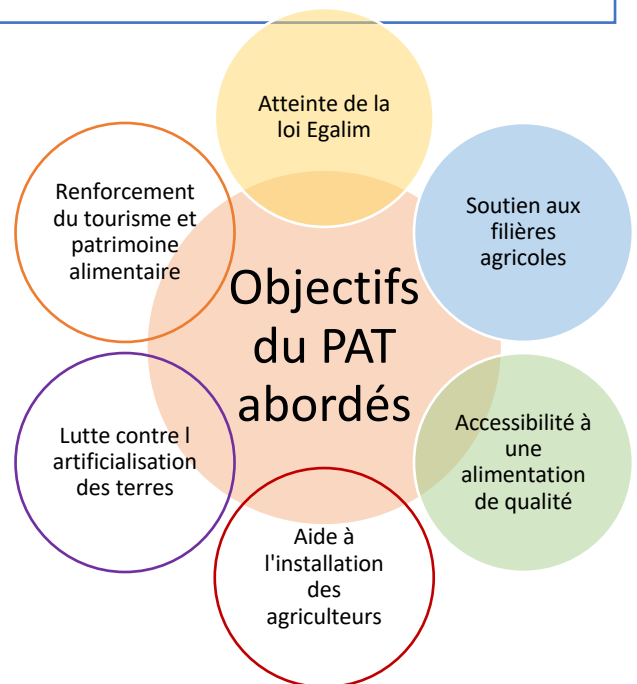
La diversification peut inquiéter car cela nécessite de maîtriser d'autres itinéraires techniques

Acteurs :

Les chefs des services de restauration, les céréaliers

Partenaires :

FD CUMA 31/09, Chambre d'Agriculture 31, Erables 31



Temporalité :

Moyen terme (2023-2025)

Indicateurs de réalisation :

Nb d'hectares de légumineuses plantés

Volume de légumineuses commandées auprès des céréaliers locaux pour la restauration collective

Moyens à mobiliser :

Réalisation du sourcing. Accepter une augmentation du prix d'achats des produits

Réorientation de la filière viande vers les circuits-courts en tirant partie entre autres de la CUMA

Contexte : L'élevage dans le Volvestre est déjà bien ancré dans les circuits courts notamment grâce aux ateliers de transformations mais il est aussi respectueux de l'environnement avec un élevage majoritairement extensif. A ce jour, 75 éleveurs d'un rayon de 80km utilisent la CUMA de découpe de Montesquieu Volvestre. Le fonctionnement de la CUMA repose en partie sur le paiement d'un crédit-bail à la CCV. Cet outil permet aux éleveurs pour commercialiser en circuit court leurs productions avec des coûts de transformations réduits pour ceux qui ne peuvent construire une salle de découpe sur leur exploitation. Cette valorisation demande un investissement personnel important de la part des agriculteurs dont l'emploi du temps est déjà chargé, l'accès à un outil efficace est donc nécessaire.

Objectif : Soutenir la CUMA de Montesquieu Volvestre et donc par extension l'élevage du Volvestre en permettant aux éleveurs de réaliser une meilleure valorisation de leur production.

Description :

Définir les modalités pour soutenir la CUMA à l'avenir. Encourager la CUMA à mobiliser un groupe d'agriculteurs pour créer un groupe de commercialisation de leur viande dans l'optique de faciliter la contractualisation avec la restauration collective.

Points de vigilance :

Une CUMA qui prend déjà beaucoup de temps des agriculteurs

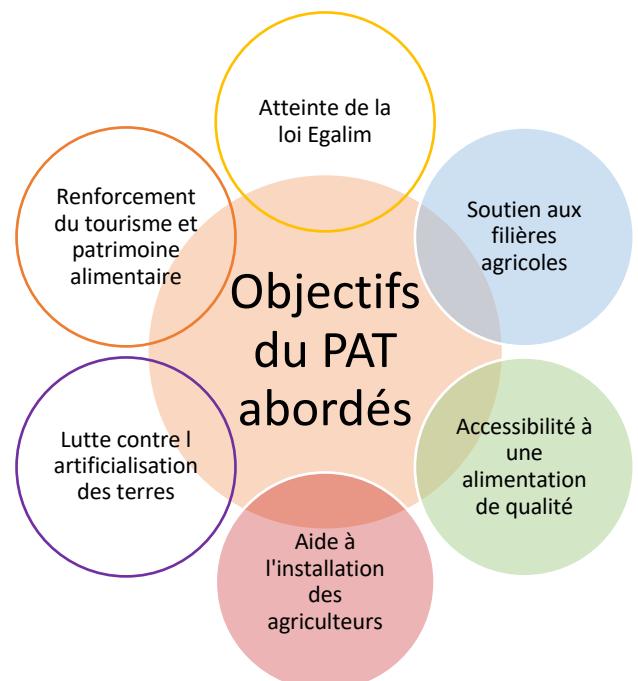
Une CUMA ne peut pas commercialiser la production

Acteurs :

Les éleveurs membres de la CUMA

Partenaires :

FD CUMA 31/09, les chefs cuisiniers



Temporalité :

Moyen terme (2022-2024)

Indicateurs de réalisation :

Evolution du nombre d'agriculteurs du Volvestre adhérents à la CUMA

Evolution de nombre de bêtes transformées

Moyens à mobiliser :

Financier. Etude d'opportunité.

Mise en place d'un espace-test agricole

Contexte : Le Volvestre manque de maraîchers pour assurer la demande de fruits et légumes. Ceux qui s'installent en maraîchage sont souvent des personnes non issues du milieu agricole et qui n'ont pas toujours toutes les connaissances nécessaires et qui ont besoin d'accompagnement. De plus, on observe un grand nombre de cessations d'activité quelques années après le lancement d'exploitations maraîchères. Pour faire face à ces défis, la mise en place d'un espace-test agricole est à l'étude dans le Volvestre.

Objectif : Favoriser l'installation de maraîchers sur le territoire du Volvestre en permettant à des porteurs de projet de tester leur modèle.

Description :

À la suite des conclusions des étudiants de l'ENSAT, définir le lieu de l'espace-test et en définir le modèle, le cahier des charges pour les porteurs de projets. Il faudra ensuite préparer le site puis recruter les porteurs de projet (en se rapprochant d'établissements de formation agricole).

Points de vigilance :

Il est difficile de trouver des porteurs de projet intéressés.

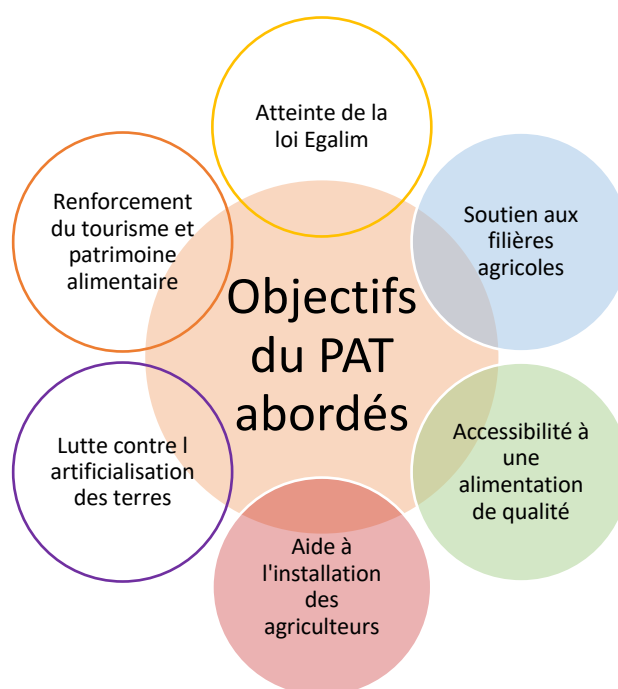
Il faut s'assurer que les maraîchers ainsi accompagnés s'installent sur le territoire

Acteurs :

CCV,

Partenaires :

ADEAR, Lycées agricoles, Jardins du Volvestre



Temporalité :

Moyen terme

Indicateurs de réalisation :

Nombre de porteurs de projet accompagnés

Moyens à mobiliser :

Infrastructures (serres, bâtiment,...), équipements (matériel agricole), dispositif d'accompagnement

Mise en place d'un suivi des terres agricoles disponibles avec la SAFER

Contexte : Environ 1/3 des exploitants agricoles du territoire vont prendre leur retraite d'ici 2030, or les reprises sont de moins en moins fréquentes dans le cadre familial. Il y a donc un risque que les terres les plus fertiles soient rachetées par les exploitations voisines tandis que les moins intéressantes deviendront des friches. La SAFER est l'acteur incontournable à mobiliser pour connaître les transactions agricoles du territoire. La CCV a déjà une convention avec la SAFER permettant d'être notifié des transactions mais la veille foncière n'est actuellement pas active.

Objectif : trouver du foncier agricole pour permettre l'installation de nouveaux agriculteurs sur le territoire.

Description :

Etablir une convention avec la SAFER pour être avertie dès la mise en vente de terres intéressantes pour les projets de la CCV. La CCV pourrait alors soit se positionner en vue de l'acquisition des terres, soit informer la commune concernée par la vente pour qu'elle partage l'information auprès de porteurs de projet qui se seraient signaler.

Points de vigilance :

La rapidité des transactions peut limiter les marges de négociation

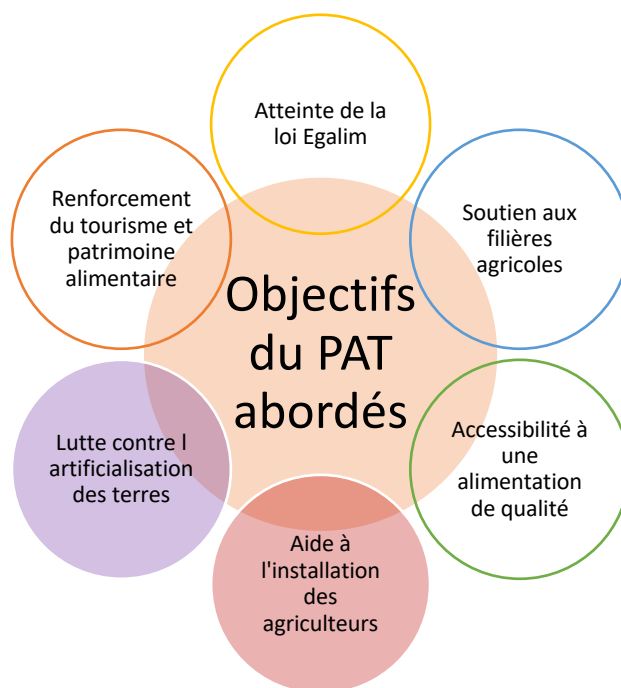
Certains agriculteurs pourraient voir d'un mauvais œil que l'on empêche leur agrandissement

Acteurs :

CCV

Partenaires :

Safer, Terres de Lien, Agriculteurs souhaitant s'installer sur le Volvestre



Temporalité :

Moyen terme (2022-2024)

Indicateurs de réalisation :

Nombre de transactions agricoles réalisée par an

Moyens à mobiliser :

Financier, convention avec SAFER

Etude pour la création d'un observatoire des terres à préserver et d'identification des friches

Contexte : Les terres agricoles sont régulièrement menacées par des projets qui peuvent les faire reculer. Tandis que l'on observe un nombre important de friches agricoles et urbaines qui pourraient accueillir des projets. Sur le Volvestre, on voit ainsi une artificialisation plus importante le long de l'autoroute et de la voie ferrée dans la vallée de la Garonne. Or les terres alluviales de la vallée sont propices à l'agriculture et seraient bien plus adaptées pour du maraîchage que les coteaux. A noter, le SCOT peut définir des zones à protéger et fixer des objectifs pour limiter l'artificialisation.

Objectif : Limiter l'artificialisation de terres agricole et privilégier l'implantation de projets sur des terres à faible valeur agronomique.

Description :

Recenser l'ensemble des friches urbaines et industrielles afin d'y privilégier l'implantation les projets consommateurs de terres. Cela nécessitera sans doute une animation autour de ces friches pour les valoriser. Sur l'ensemble des terres du territoire, faire une étude de la qualité agronomique des sols (technique par satellite possible) puis sanctuariser les zones agricoles de bonnes qualités et y privilégier l'implantation de cultures maraîchères.

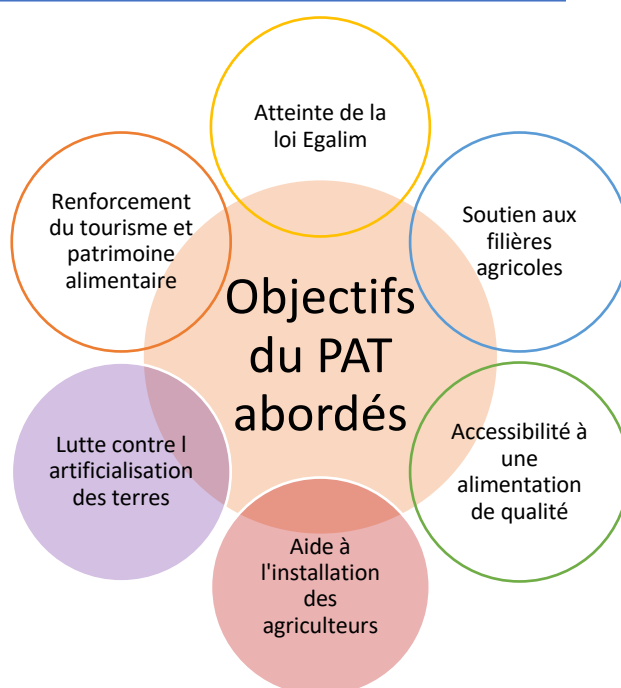
Points de vigilance : N.A.

Acteurs :

CCV, PETR

Partenaires :

Chambres d'Agriculture



Temporalité :

Court-terme (2022-2023)

Indicateurs de réalisation :

Nombre de friches valorisées.

Moyens à mobiliser :

Animation d'un outil de recensement des friches.
Recrutement d'un prestataire pour l'identification de la qualité des terres

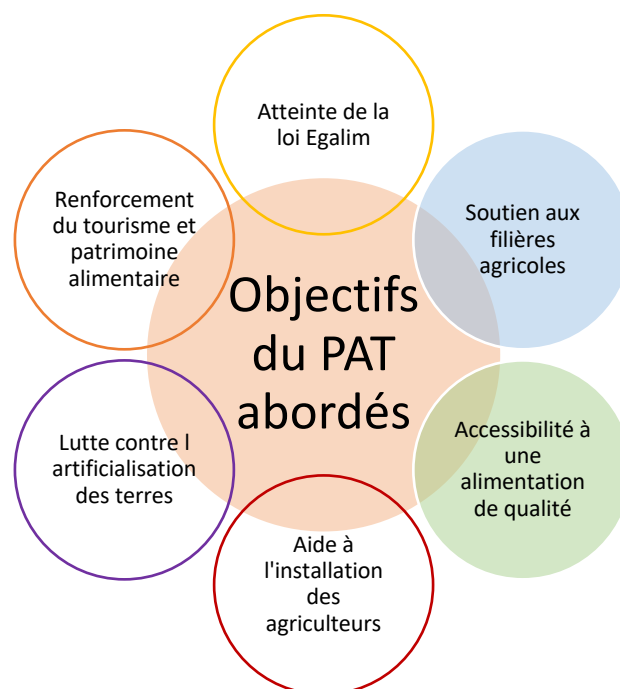
Approvisionnement en produits frais et locaux de l'aide alimentaire

Contexte : Un maillage d'association d'aide alimentaire existe sur le territoire. Néanmoins les produits frais sont parfois rares dans les denrées données aux bénéficiaires. Les produits des grandes surfaces sont de moins en moins nombreux et sont parfois abîmés.

Objectif : Permettre à tous l'accès à des produits de saison et de qualité

Description :

Acheter à un producteur une partie de sa production pour la redistribuer aux associations d'aide alimentaire.



Points de vigilance :

Réaliser un état des lieux de l'existant
Prévoir des recettes ou des ateliers de cuisines

Temporalité :

Moyen terme (2022-2024)

Acteurs :

CCV, agriculteurs

Partenaires :

CCAS, association d'aide alimentaire,

Indicateurs de réalisation :

Nombre de familles aidées

Moyens à mobiliser :

Financier

Création des circuits du goût avec les chemins de randonnée

Contexte : Les touristes recherchent de plus en plus une expérience lorsqu'ils voyagent, c'est ce que l'on nomme le tourisme expérientiel. La randonnée est une activité répandue sur le territoire, et de nouveaux chemins sont en élaboration. L'objectif de cette action est d'associer les sites les plus connus et les producteurs locaux afin de proposer des visites et des dégustations, le long des sentiers de randonnée.

Objectif : Diversifier l'offre touristique tout en mettant en valeur le patrimoine alimentaire local

Description :

La création d'une carte « du goût » comprenant des parcours de visite permettra de faire connaître les multiples productions locales et la diversité des terroirs.

Points de vigilance :

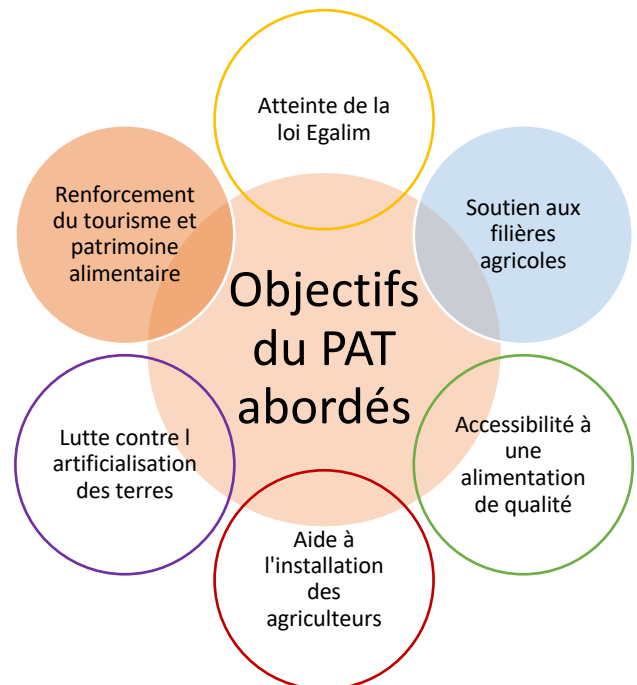
Former les producteurs à l'activité touristique (horaires, accueil)

Acteurs :

Office intercommunal de tourisme, agriculteurs

Partenaires :

CD31



Temporalité :

Moyen terme (2022-2024)

Indicateurs de réalisation :

Nombre de participants à l'événement

Moyens à mobiliser :

Animation du projet. Benchmarking

Conclusion

Ce diagnostic révèle la transversalité du PAT et la diversité des thématiques abordées au sein de ce projet : agriculture, restauration collective, tourisme, artificialisation et solidarité alimentaire. La demande et l'offre alimentaire sur le territoire sont intimement liées. Ainsi une approche systémique est essentielle pour comprendre les enjeux du PAT pour le Volvestre. Ce diagnostic démontre également la nécessité de mobiliser et de rassembler une diversité d'acteurs dans les années à venir pour mener à bien ce projet.

Les initiatives qui s'inscrivent dans la démarche du PAT sont nombreuses sur le territoire. La Communauté de Communes peut donc apporter son soutien à l'existant et mettre en lumière des actions locales. Mais son rôle est aussi d'aider au développement de nouveaux projets, voire même d'être à l'origine de projets ambitieux. Cet engagement ne pourra être possible qu'avec la mobilisation des élus du Volvestre. Des élus qui ont déjà été sollicités pour réaliser ce diagnostic, et qui ont témoigné d'un vif intérêt pour les thématiques qu'abordent le PAT que ce soit lors des entretiens en mairies ou en bureau et conseil communautaires. L'enjeu est aujourd'hui de prendre position sur certaines recommandations issues du diagnostic et de définir les axes à prioriser.

Des objectifs ambitieux devront ainsi être formulés pour pouvoir améliorer la résilience alimentaire du territoire, encourager les pratiques culturelles respectueuses de la santé de tous, réduire l'impact environnemental du territoire et recréer du lien social entre les citoyens de la Communauté de Communes. Ce projet pourra ainsi répondre aux attentes d'une population de plus en plus soucieuse de sa consommation alimentaire et préoccupée par les conséquences du changement climatique.

La population devra donc être sollicitée pour être partie prenante dans la mise en place des projets afin d'assurer la pérennité des actions menées. Ainsi un travail conséquent de communication devra être engagé pour convaincre la population de l'intérêt de ce projet. Enfin, l'arrivée du chargé de mission sera une étape clé dans la construction du PAT avec notamment l'élaboration du plan d'actions et la mise en œuvre des premières actions dont les résultats témoigneront des bienfaits de ce projet.

Bibliographie

1. INSEE. *Dossier complet Intercommunalité-Métropole de CC du Volvestre*. Paru le 26/08/2021 et consulté le 07/09/2021. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=EPCI-200066819>
2. Elan développement. *Notre projet de territoire dans le Volvestre*, Juillet 2019.
3. INSEE RP 2018. *Portrait démographie et conditions de vie - Evolution et structure de la population*. Consulté sur PictoSTAT le 02/12/21, <https://statistiques-locales.insee.fr/#c=report&chapter=evolpop&report=r02&selgeo1=epci.200066819&selgeo2=dep.31>
4. Journal Officiel de la République Française. *LOI n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, Article 39*, 14/10/2014
5. Journal Officiel de la République Française. *LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, Article 24*, 01/11/2018.
6. Actu environnement. *Vers un menu végétarien quotidien dans les cantines publiques*. 23 avril 2021. Consulté le 02/11/2021. <https://www.actu-environnement.com/ae/news/menus-vegetariens-cantines-projet-loi-climat-37421.php4>
7. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. *Le programme pour l'alimentation en bref*. 4 mars 2020. Consulté le 05/11/2021. <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/108901?token=6b3bc44086e9904fb0e6a98c7192ef7cf7589412e6f02485bb4ff738f0af69d6>
8. Yoann Picaronie, directeur du service développement territorial. *Candidature pour la labellisation du Projet Alimentaire Territorial « produire, manger et bien vivre en Volvestre »*, Avril 2021.
9. La Région Occitanie. *Consultation sur l'alimentation en Occitanie*. 10 septembre 2018. Consulté le 08/08/2021. https://www.laregion.fr/IMG/pdf/csa_pour_la_region_occitanie_rapport_global_10092018.pdf
10. Frédéric Morizot, MilPAT Sud-Garonne. *Qui sommes-nous ?*, 2020. Consulté le 15/08/2021. <https://milpat.org/qui-sommes-nous/>
11. Gérard Pradalié. *Au pied des Pyrénées, le Volvestre et ses abords*. Novembre 2014. Consulté le 13/10/2021.
12. INSEE RP 2018. *Cartographie statistique interministérielle en Occitanie – Répartition de l'emploi par secteurs*. Consulté sur PictoSTAT le 27/08/21, <https://www.picto-occitanie.fr/geocilp/>
13. Agence Bio / OC. *Données géolocalisées de certification au 31 décembre de l'année, EPCI 2019*.
14. La chambre d'agriculture de Haute Garonne. *La certification Haute Valeur Environnementale*. Consulté le 17/09/2021. <https://hautegaronne.chambre-agriculture.fr/productions-techniques/productions-vegetales/la-certification-haute-valeur-environnementale-hve/>
15. Aubin Lafon. *L'agroforesterie en France : panorama*. Juin 2015. Consulté le 23/10/2021. <http://itab.asso.fr/downloads/aa131-dossier-agroforesterie.pdf>

16. Jean-Jacques Dubois. *L'évolution des systèmes agroforestiers en France et leur rôle en agroécologie*. Septembre 2016. Consulté le 27/10/2021 https://www.appa.asso.fr/wp-content/uploads/2020/02/Dubois_2016.pdf
17. La Dépêche, *Marquefave*. *Quelque 70 personnes ont planté des arbres*. 16 avril 2021. Consulté le 09/11/2021. <https://www.ladepeche.fr/2021/04/16/quelque-70-personnes-ont-planté-des-arbres-9491158.php>
18. Agreste 2016. *Cartographie statistique interministérielle en Occitanie – Occupation du sol*. Consulté sur PictoSTAT le 22/08/21, https://www.picto-occitanie.fr/geoclip/#bbox=404819,6467836,466528,358437&c=indicateur&i=indik_cles_communaux_p_cer&t=A01&view=map2
19. Les Greniers d'Abondance. *CRATER, Calculateur de résilience Alimentaire des Territoires*. <https://crater.resiliencealimentaire.org/diagnostic.html?idTerritoire=E-200066819>
20. Agreste 2016. *Cartographie statistique interministérielle en Occitanie – Indicateur relatif à l'élevage*. Consulté sur PictoSTAT le 26/08/21, https://www.picto-occitanie.fr/geoclip/#bbox=404819,6467836,466528,358437&c=indicateur&i=indik_elev.cap&t=A01&view=map2
21. Haute Garonne. *Équipement d'ateliers maraichers ou arboricoles durables*. <https://www.haute-garonne.fr/aide/equipement-dateliers-maraichers-ou-arboricoles-durables>
22. Direction de la Communication CCMSA, GéoMSA. *GéoMSA : Visualiser les données statistiques locales de la MSA*. 2020. Consulté le 31/08/2021. https://geomsa.msa.fr/#c=indicateur&i=cadr_ressort.ressort_ra&s=2018&view=map7
23. La Région Occitanie. *Le plan d'action régional sur le foncier*. Consulté le 02/12/2021. https://www.laregion.fr/IMG/pdf/plan_d_actions_regional_sur_le_foncier_hd.pdf
24. Chambre d'agriculture de Haute Garonne. *Baux ruraux*. Consulté le 10/12/2021. <https://haute-garonne.chambre-agriculture.fr/gerer-son-exploitation/juridique/baux-ruraux/>
25. SAFER Occitanie. *Découvrez notre convention de mise à disposition*. Consulté le 10/12/2021. <https://www.safer-occitanie.com/fr/page/louer.php>
26. Direction de la Communication CCMSA, GéoMSA. *GéoMSA : Visualiser les données statistiques locales de la MSA*. 2020. Consulté le 31/08/2021. https://geomsa.msa.fr/#c=indicateur&i=cadr_ressort.ressort_ra&s=2018&view=map7
27. Chambre d'agriculture Occitanie. *Les aides à la transmission*. Consulté le 26/11/2021 <https://occitanie.chambre-agriculture.fr/sinstaller-transmettre/transmettre-son-exploitation/les-aides-a-la-transmission/>
28. Chambre d'agriculture Occitanie. *Le CEFI*. Consulté le 26/11/2021 https://occitanie.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Occitanie/076_Inst-Occitanie/Documents/S_installer/cefi.pdf
29. Chambre d'agriculture Occitanie. *Le Pass Installation*. Consulté le 26/11/2021

https://occitanie.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Occitanie/512_Fichiers-communs/documents/contenus_partages/Installer_transmettre/Pass-Installation.pdf

30. Chambre d'agriculture Occitanie. *Aides aux investissements*. Consulté le 01/12/2021

https://occitanie.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Occitanie/512_Fichiers-communs/documents/contenus_partages/Installer_transmettre/PI-Vignes.pdf

31. Chambre d'agriculture de Normandie. *Le statut juridique des exploitations agricoles*. 2018. Consulté le 06/12/2021.

https://normandie.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Normandie/506_Fichiers-communs/PDF/INSTALLATION/statutjuridique-normand-2018.pdf

32. Muriel Gozal, FNSafer. *Le prix des terres 2021, 2020*. Consulté le 02/09/2021. <https://www.le-prix-des-terres.fr/carte/terre/Occitanie/Haute-Garonne/>

33. Florence Fayolle-Fremont, Ministère de la Cohésion des Territoires. *Géoportail de l'urbanisme*, 2021. Consulté le 29/07/2021. <https://www.geoportail-urbanisme.gouv.fr/map/#tile=1&lon=1.225763&lat=43.294793999999996&zoom=13&mlon=1.225763&mlat=43.294794>

34. Syndicat mixte du Pays Sud Toulousain. *Schéma de Cohérence Territoriale*. Octobre 2012.

35. Registre ODRE. Répartition des puissances installées ENR électriques. 30 juin 2021. Consulté sur Pictostat le 14/12/2021. https://www.picto-occitanie.fr/geoclip/#bbox=531820,6260451,49359,42337&c=indicator&i=conj_ener_epci.puis_ener&i2=conj_ener_epci.part_sol_elecenr&selcodgeo=200066819&t=A01&t2=A01&view=map2

36. Le Petit Journal 31. *Une première centrale flottante en Haute-Garonne*. 3 août 2021. Consulté le 03/09/2021. <https://www.lepetitjournal.net/31-haute-garonne/e31c-volvestre/2021/08/03/une-premiere-centrale-solaire-flottante-en-haute-garonne/#gsc.tab=0>

37. Préfecture Haute Garonne. *Réaliser des projets photovoltaïques en dehors des zones urbanisées en Haute-Garonne*. Mai 2019. Consulté le 14/12/2021. https://www.haute-garonne.gouv.fr/content/download/30495/204488/file/guide_photovoltaique_31_A4_web.pdf

38. Reseco. *Restauration et commande publique*. 17 novembre 2020. Consulté le 28/08/2021. https://reseco.fr/wp-content/uploads/2020/11/Diaporama_Matinale_Commande_publiqueRestau_co_17nov2020.pdf

39. Journal Officiel de la République Française. *Décret n° 2021-126 du 6 février 2021 relatif au soutien de certaines cantines scolaires dans le cadre du plan de relance*, 07/02/2021

40. Conseil national de la restauration collective. *Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité*. Mars 2021. Consulté le 03/09/2021. <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/125892?token=eb3b81914775bd58a8644f25c3ecfd50cfbaccd03ba13f958d3c97c551f35db2>

41. ADEME. *Décryptage Loi EGALIM pour la restauration collective*. 22 juin 2020. Consulté le 08/09/2021. https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/decryptage_loi_egalim-v29112019.pdf

42. Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. *Lutte contre le gaspillage alimentaire : les lois françaises*. 27 septembre 2021. Consulté le 29/11/2021. <https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-lois-francaises>

Annexes

| | |
|--|-----|
| Annexe 1 : Guides d'entretien des maires, des agriculteurs, de la restauration collective _____ | 88 |
| Annexe 2 : Estimation des quantités de pomme de terre consommées par an dans la restauration collective du Volvestre _____ | 98 |
| Annexe 3 : Estimation des quantités de lentille consommées par an dans la restauration collective du Volvestre _____ | 99 |
| Annexe 4 : Tableau des restaurations collectives du Volvestre : _____ | 100 |

Annexe 1 : Guides d'entretien des maires, des agriculteurs, de la restauration collective

Guide d'entretien - Maires

Introduction : Présentation de notre rôle dans le PAT :

Le territoire du Volvestre a décidé d'initier un Projet Alimentaire Territorial (PAT) afin de soutenir l'économie agricole locale en favorisant les approvisionnements en circuits courts, notamment dans la restauration collective. L'ambition est multiple : promouvoir une alimentation de qualité, durable, accessible à tous. Le projet du Volvestre a été labellisé PAT par l'Etat permettant ainsi de construire collectivement ce projet d'avenir.

Nous sommes 2 étudiants ingénieurs agronomes à Montpellier SupAgro travaillant sous l'encadrement de l'association MilPAT pour la CC du Volvestres sur le PAT pendant les 6 prochains mois. Nous réalisons le diagnostic agricole et alimentaire du territoire afin de pouvoir émettre des recommandations d'actions aux élus.

Objectifs de l'entretien :

- Analyser les attentes des élus au sujet du PAT afin de faire émerger les thématiques importantes à prendre en compte
- Appréhender les différents aspects de la commune afin de comprendre les enjeux
- Comprendre et identifier les structures liées à l'agriculture et l'alimentation sur la commune
- Déterminer les potentialités en termes d'augmentation d'alimentation locale et de qualité sur la commune (attentes des habitants, projets, terres communales disponibles...)

| Thèmes | Sous-thèmes | Questions |
|---|--|--|
| Présentation de la personne et de la commune | Mandats Présentation de la commune Projets structurants Vocation agricole | <ul style="list-style-type: none"> • Pouvez-vous vous présenter ? (mandats, compétences...) • Pouvez-vous présenter rapidement votre commune ? (faits importants, type de population...) • Avez-vous des projets importants et structurants à venir sur votre commune ? • Y a t'il des membres élus de la commune travaillant dans l'agriculture ou l'alimentation ? |
| Idées et attentes de l'élu | Enjeux liés à l'alimentation Attentes vis-à-vis du PAT | <ul style="list-style-type: none"> • Quels sont les enjeux liés à l'agriculture et l'alimentation sur votre territoire? • Y a-t-il des problématiques agricoles ? (diminution de la taille des troupeaux, difficultés de passation) Quels sont vos points de vigilance sur ces thématiques ? |

| | | |
|---|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Qu'attendez-vous de ce PAT ? En quoi pourrait-il vous être utile ? • Comment envisagez-vous la construction de ce projet ? (gouvernance ouverte, acteurs multiples...) • Quel a été le dernier investissement en matière d'alimentation ou d'agriculture au sein de la commune ? |
| <p><i>L'agriculture et l'alimentation sur la commune</i></p> | <p>Production Transformation Distribution</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Combien y a-t-il d'exploitations sur votre commune ? Quel type de production ? • Les agriculteurs vendent-ils leurs productions en circuit court ? • Certaines productions bénéficient-elles de labels ? (IGP, HVE, AOP,...) • Trouve-t-on des entreprises de transformations alimentaires sur le territoire ? • Quels distributeurs sont présents sur la commune ? Les petits commerçants vendent-ils des produits locaux ? • Y a-t-il des marchés ? Des magasins de producteurs ? Des AMAPs ? • Y a-t-il des restaurants sur la commune ? • Quels sont vos ambitions et projets pour l'agriculture et l'alimentation sur votre commune ? |
| <p><i>Terres agricoles disponibles</i></p> | | <ul style="list-style-type: none"> • Y a-t-il des terres agricoles disponibles ? ou des terres communales à vocation agricole ? Sont-elles utilisées actuellement ? Si oui, comment ? Si non, est-il prévu de les utiliser prochainement et comment ? • Quelle surface représente ces terres agricoles disponibles ? Combien de parcelles cela forme-t-il ? Quel est le potentiel agricole de ces espaces ? • Y a-t-il des friches agricoles ? Des grands terrains privés non utilisés ? Savez-vous si elles seraient disponibles pour une installation agricole ? • Des terres vont-elles être classées ZAP sur la commune ? • Etes-vous favorable à l'installation de nouveaux agriculteurs, notamment des maraîchers, sur certaines terres communales ? Pourquoi ? • Comment comptez-vous favoriser ces installations ? Quels types de mise à disposition envisagez-vous ? (fermage, bails longues durées..) Attendez-vous des |

| | | |
|---|--|--|
| | | <p>contreparties ? (arbo/maraîchages, resto coll, AB...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quelle est la superficie du foncier agricole ? Comment évolue-t-il ? Comment est-il abordé dans le PADD ? Mettez-vous en place des actions pour son maintien ? |
| Focus sur la restauration collective | <p>Etablissements Nb de repas/an Approvisionnement</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Quels sont les établissements avec de la restauration collective sur votre territoire (Écoles, Crèches, Collèges, Lycées, EHPAD, ? Précisez s'ils sont publics ou privés. • Combien de repas servent-ils environ ? • La cuisine est-elle réalisée sur place ? y a-t-il une cuisine centrale ? • Quel est le prix du repas ? • Quelle est la politique de gestion des déchets à la cantine ? (Tri des déchets ? Campagne de sensibilisation ? Portion individuelle ou service au plat ?) |
| Solidarité alimentaire | | <ul style="list-style-type: none"> • Y a-t-il des problématiques de précarité alimentaire ? Est-ce un enjeu essentiel sur la commune ? • Y a-t-il des associations de solidarité alimentaire ? |
| Tourisme | <p>Intérêts touristique Initiatives remarquables</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Quelle est l'importance du tourisme sur votre commune ? Y a-t-il des sites touristiques importants ? • Y a t'il des événements autour de l'alimentation ou de l'agriculture ? (marche gourmande ?) • Quel est le type de tourisme ? Pensez-vous que la promotion de la gastronomie locale intéresserait les touristes ? |

Guide d'entretien - Agriculteurs

Introduction : Présentation de notre rôle dans le PAT :

Le territoire du Volvestre a décidé d'initier un Projet Alimentaire Territorial (PAT) afin de soutenir l'économie agricole locale en favorisant les approvisionnements en circuits courts, notamment dans la restauration collective. L'ambition est multiple : promouvoir une alimentation de qualité, durable, accessible à tous. Le projet du Volvestre a été labellisé PAT par l'Etat permettant ainsi de construire collectivement ce projet d'avenir.

Nous sommes 2 étudiants ingénieurs agronomes à Montpellier SupAgro travaillant pour l'association MilPAT et la CC du Volvestre sur le PAT pendant les 6 prochains mois. Nous réalisons le diagnostic agricole et alimentaire du territoire afin de pouvoir émettre des recommandations d'actions aux élus.

Objectifs de l'entretien :

- Recueillir des données sur l'agriculture
- Identifier les principaux liens avec l'alimentation du territoire (distributeurs, entreprises agro-alimentaires...)
- Identifier les freins à fournir la restauration collective ou à collaborer avec des transformateurs locaux
- Identifier les projets mis en place dans le cadre d'une alimentation plus durable et de qualité

| Thèmes | Questions |
|-------------------------------|--|
| Informations générales | <p>Nom de l'exploitation :</p> <p>Nom du chef d'exploitation :</p> <p>Téléphone :</p> <p>Mail :</p> <p>Type de production :</p> <p>Régime juridique :</p> <p>Age du chef d'exploitation :</p> <p>Commune du siège d'exploitation :</p> <p>Année d'installation :</p> <p>Installation : Cadre familial – Hors cadre familial</p> <p>Nombre d'années d'exercice de la profession :</p> <p>SAU :</p> <p>Envie d'augmenter la SAU (Surface Agricole Utile) :</p> <p>Nombre d'UTA (Unité de Travail Agricole) et nombre d'employés :</p> <p>- Quelles ont été vos motivations pour vous installer en tant qu'agriculteur ?</p> <p>- Y a-t-il une reprise possible de l'exploitation ?</p> <p>- Utilisez vous le numérique sur votre exploitation ? Pour la commercialisation ?</p> <p>- Êtes- vous membre d'une CUMA ? (Matériel agricole ? Achat en groupe ? Transfo ?)</p> <p>- D'une coopérative ? D'un groupement d'agriculteurs ?</p> |
| | <p>Productivité :</p> <p>Nombre de bêtes / sorte de légumes?</p> |

| | |
|---------------------------------|---|
| <p>Production</p> | <p>Autonomie alimentaire ?</p> <p>Système hors sol ou pâturage ?</p> <p>Nombre de (litre de lait /œufs / bêtes vendues /kilo de légumes)/an ?</p> <p>Gestion des fruits et légumes non calibrés ?</p> <p>Info évolution :</p> <p>Seriez-vous intéressé(e) par la diversification de votre production ?</p> <p>Si oui dans quels secteurs ?</p> <p>Que pensez-vous du développement touristique du territoire ? Cela pourrait-il créer des opportunités pour vous ?</p> <p>Avez-vous des contacts avec l'Office Intercommunal du Tourisme, si oui lesquels ?</p> <p>Qualité :</p> <p>Avez-vous des labels ? Si oui lesquels ? (afin de savoir si les produits sont éligibles à la loi Egal'im) ? Sinon seriez-vous intéressé par la labellisation d'une partie de votre production, lequel viseriez-vous ?</p> <p>Comment les produits sont-ils mis en avant (étiquettes, logo, site internet) ?</p> |
| <p>Transformation</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Transformez-vous vos produits ? - Où transformez-vous vos produits ? - <u>Lieu d'abattage</u> (hors volailles) ? <u>Lieu de découpe</u> ? - Outils de transformation (en propre, en collectif) - Quelles sont les difficultés rencontrées ? - Avez-vous des besoins en termes d'outils de transformation sur le territoire ? - Un projet de légumerie sur la CC vous semble-t-il pertinent ? Seriez-vous à même d'y adhérer et d'y transformer votre production ? Dans quelles conditions ? - Il existe la CUMA de Montesquieu-Volvestre, y transformez-vous vos bêtes ? Pourquoi ? Quels sont les freins ? |
| <p>Commercialisation</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Quel pourcentage du chiffre d'affaires global représente les ventes en circuits courts ? - Quel mode de vente en circuit court adoptez-vous ? (marché, paniers, magasin de producteur, restauration) - Depuis quand proposez-vous vos produits en circuits courts ? - Quelle est votre aire de vente ? (distance à l'exploitation) |

| | |
|----------------------------|--|
| | <p>- Vous êtes-vous formés (compétences commerciales) pour la vente de ces produits ? De quelle manière ?</p> <p>- Avez-vous des partenariats avec d'autres producteurs, si oui lesquels ? Sous quelle forme ?</p> <p>- Quel est l'étape la plus chronophage dans la gestion de la commercialisation (démarchage, facturation, préparation des commandes, paiement) de vos produits ?</p> <p>- Êtes-vous recensé sur la plateforme Locavestre ? Seriez-vous intéressé ? (questionnaire à faire sur place si oui) ? Si non, pourquoi ? Selon vous comment devrait évoluer cette plateforme ?</p> |
| <p>Perspectives</p> | <p>Quelles sont vos principales difficultés (financières, administratives, manque de temps,...) ?</p> <p>Restauration collective :</p> <p>Avez-vous déjà essayé de collaborer avec la restauration collective ? Avec un transformateur de la communauté des communes ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pourquoi le projet n'a t'il pas abouti ? • Si non, quelles sont vos réticences ? • Quelles sont les difficultés ? <p>Souhaitez-vous voir émerger un point de vente géré par les agriculteurs sur le territoire ? Si oui sur quel secteur ? Seriez-vous prêts à y consacrer du temps ?</p> <p>Filières :</p> <p>- Que pensez-vous du développement de nouvelles filières telles que les légumes secs ? Les pommes de terres ? Le blé dur pour les pâtes ?</p> <p>- Quels seraient les avantages et les freins sur le territoire ?</p> <p>- Seriez-vous prêts à produire au moins en partie ces productions ? Dans quelles conditions (subventions, outils de transfo, achats directs par la restauration collective) ?</p> <p>Circuit court :</p> <p>- La mise à disposition d'un outil logistique (transports, ventes,...) commun vous semble-t-il nécessaire ? Cela vous inciterait-t-il à développer la vente en circuit-court ?</p> <p>Pourquoi favorisez-vous le circuit-court ? (Impact environnemental – Gain de temps – Relationnel – Autres)</p> <p>- Souhaitez-vous renforcer la part de vente en circuits courts dans les années à venir ?</p> |

- Souhaiteriez-vous voir émerger un point de vente géré par les agriculteurs sur le territoire ? Si oui sur quel secteur ? Seriez-vous prêts à y consacrer du temps ?

- Une idée de marque "Produits du Volvestre" a été émise un jour, qu'en pensez-vous ? Etes-vous favorable au développement d'une telle marque ?

- Avez-vous un site internet ? Si oui, pensez-vous que cela à apporter quelque chose, pourquoi ? Si non, quels sont les freins, quels outils/ moyens vous permettraient d'y accéder ?

Guide d'entretien - Cantine scolaire

Introduction : Présentation de notre rôle dans le PAT :

Le territoire du Volvestre a décidé d'initier un Projet Alimentaire Territorial (PAT) afin de soutenir l'économie agricole locale en favorisant les approvisionnements en circuits courts, notamment dans la restauration collective. L'ambition est multiple : promouvoir une alimentation de qualité, durable, accessible à tous. Le projet du Volvestre a été labellisé PAT par l'Etat permettant ainsi de construire collectivement ce projet d'avenir.

Nous sommes 2 étudiants ingénieurs agronomes à Montpellier SupAgro travaillant pour l'association MilPAT et la CC du Volvestres sur le PAT pendant les 6 prochains mois. Nous réalisons le diagnostic agricole et alimentaire du territoire afin de pouvoir émettre des recommandations d'actions aux élus.

Objectifs de l'entretien :

- Recueillir des données sur la restauration collective
- Identifier les principaux liens avec l'agriculture et l'alimentation du territoire (producteurs, distributeurs, entreprises agro-alimentaires...)
- Identifier les projets mis en place dans le cadre d'une alimentation plus durable et de qualité

| Thèmes | Questions |
|---|---|
| Présentation de la personne et de la structure | <p>Pouvez-vous vous présenter ? (Identité, Fonction, Structure, ...)</p> <p>La restauration s'adresse-t'elle à des scolaires, des personnes âgées, des salariés, ou autres ?</p> <p>Est-elle en régie ou concédée (auprès de quelle société) ?</p> <p>Combien sert-elle de repas par jour et par an (répartition sur la semaine, sur l'année) ?</p> <p>Quelle est sa capacité (nombre de repas maximum pouvant être préparés) ?</p> <p>Combien compte-t'elle de salariés (quelles fonctions) ?</p> <p>Quel est le prix de revient du repas (répartition entre coût des achats, coût de production, coût de distribution) ?</p> <p>Quel est le prix du repas payé par les convives ?</p> |
| Estimer les besoin en quantités des produits | <p>Comment élaborerez-vous vos menus ?</p> <p>A quelle fréquence et sous quelle forme recevez-vous vos produits frais ? (cf tableau)</p> |

| | |
|--|--|
| <p><i>Vers une alimentation durable</i></p> | <p>Quelle est la part des achats en produits bio, produits locaux (Occitanie), des produits sous labels ? Indiquez-vous ces informations aux consommateurs ?</p> <p>Quels sont les labels que vous privilégiez ? (bio, HEV, fermier, sans résidus de pesticides)</p> <p>Quels sont les produits qui proviennent de la Communauté de Communes du Volestre, du PETR Sud-Toulousain ?</p> <p>Quels sont vos besoins et vos attentes en produits locaux ?</p> <p>Y a t'il un (ou plusieurs) menu végétarien par semaine ? A t il été difficile de le mettre en place ? Avez- vous eu une formation ?</p> <p>Y a- t- il une semaine du goût ? Quels en sont les objectifs ?</p> |
| <p><i>Logistique et approvisionnements</i></p> | <p>Qui vous livre vos produits ? Et comment ?</p> <p>Quel est votre droit de regard sur les fournisseurs ? Certains sont-ils imposés par la commune ou le département ?</p> <p>De quels équipements disposez-vous dans votre cuisine ?</p> <p>Êtes-vous équipé pour recevoir des produits bruts (légumerie notamment) ?</p> <p>Avez-vous certaines exigences/contraintes de matériels ?</p> <p>Dans le cadre de France relance, des subventions peuvent être accordées pour équiper les cuisines : Que privilégieriez-vous comme équipements ?)</p> <p>Une collaboration avec d'autres services de restauration est-elle envisageable ?</p> |
| <p><i>Gestion des déchets</i></p> | <p>Quelle est la politique de gestion des déchets à la cantine ? (Tri des déchets ? Campagne de sensibilisation ? Portion individuelle ou service au plat ?)</p> <p>Quelle est la quantité de déchets par jour ?</p> <p>Donnez-vous les repas non consommés ou certains aliments à une association ?</p> |
| <p><i>Les améliorations possibles et les freins aux changements</i></p> | <p>Quel est votre ressenti vis-à-vis de la loi Egalim ou des projets de circuits courts ?</p> <p>Quels sont selon-vous les points forts et ceux à améliorer dans votre structure pour atteindre ou même dépasser les objectifs de la loi Egalim ?</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Quels sont les principaux freins sanitaires au développement d'une restauration privilégiant des fournisseurs locaux ?</p> <p>Quels ont été les récents échecs ?</p> <p>Qu'attendez-vous des autres acteurs du territoire ? (Maire, agriculteurs, ...)</p> |
|--|---|

| Produit | Quantité frais | Côut | Fréquence de livraison | Format | Quantité conserve, surgelés,... |
|-------------------|----------------|------|------------------------|--------|---------------------------------|
| Fruits | | | | | |
| Légumes | | | | | |
| Viande | | | | | |
| Produits laitiers | | | | | |
| Oeufs | | | | | |

Annexe 2 : Estimation des quantités de pomme de terre consommées par an dans la restauration collective du Volvestre

| Pommes de terre | | | | | | | | | |
|---|---|----------|-----------------|------------------|------------------------------|------------|----------|---------------------------|-------------------|
| Gestion | Autogéré, sous contrôle des communes ou de l'EPCI | | | | Gestion concédée et autogère | | | | |
| Public visé | Crèches | Ecoles | Personnes âgées | Total | Crèches | Ecoles | Collège | Personnes âgées et autres | Total |
| Nb de convives | 173 | 2485 | 607 | 3265 | 173 | 3119 | 1590 | 1374 | 6256 |
| Grammage/portion | 120 | 140 | 220 | | 120 | 140 | 200 | 220 | |
| Nb de portions/mois/pers | 4 | 5 | 6 | | 4 | 4 | 4 | 6 | |
| Surplus nécessaire pour compenser l'épluchage | 1,1 | 1,1 | 1,1 | | 1,1 | 1,1 | 1,1 | 1,1 | |
| Besoins/mois (kg) | 91,344 | 1913,45 | 881,364 | 2886,158 | 91,344 | 1921,304 | 1399,2 | 1995,048 | 5315,552 |
| Nb de mois de restauration | 11 | 8,4 | 12 | | 11 | 8,4 | 8,4 | 12 | |
| Besoins/an | 1004,784 | 16072,98 | 10576,368 | 27654,132 | 1004,784 | 16138,9536 | 11753,28 | 23940,576 | 51832,8096 |
| Rendement en bio (t/ha) | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 |
| Superficie nécessaire en bio (ha) | | | | 2,21 | | | | | 4,15 |
| Rendement en conventionnel (t/an) | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 |

| | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|-------------|--|--|--|--|-------------|
| Superficie en conventionnel (ha) | | | | 1,02 | | | | | 1,92 |
|---|--|--|--|-------------|--|--|--|--|-------------|

Annexe 3 : Estimation des quantités de lentille consommées par an dans la restauration collective du Volvestre

| Lentilles | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---------------|------------------------|---------------|-------------------------------------|---------------|----------------|------------------------|--------------|
| Gestion | Autogéré, sous contrôle des communes ou de l'EPCI | | | | Gestion concédée et autogère | | | | |
| Public visé | Crèches | Ecoles | Personnes âgées | Total | Crèches | Ecoles | Collège | Personnes âgées | Total |
| Nb de convives | 173 | 2401 | 764 | 3338,0 | 173 | 3119 | 1590 | 1374 | 6256 |
| <u>Grammage/portion</u> | 20 | 50 | 67 | | 20 | 50 | 70 | 67 | |
| Nb de portions/mois/pers | 2 | 2 | 4 | | 2 | 2 | 2 | 4 | |
| Besoins/mois (kg) | 6,9 | 240,1 | 204,8 | 451,8 | 6,9 | 311,9 | 222,6 | 368,2 | 902,7 |
| Besoins/an (kg) | 76,1 | 2016,8 | 2457,0 | 4550,0 | 76,1 | 2620,0 | 1869,8 | 4418,8 | 8908,6 |
| Rendement en bio t/ha | 0,8 | 0,8 | 0,8 | | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | |
| Rendement après le tri | 0,4 | 0,4 | 0,4 | | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | |

| | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|------|------|
| Superficie nécessaire en bio (ha) | 0,2 | 5,0 | 6,1 | 11,4 | 0,2 | 6,5 | 4,7 | 11,0 | 22,3 |
| Rendement en conventionnel | 1,5 | 1,5 | 1,5 | | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | |
| Rendement après le tri | 0,8 | 0,8 | 0,8 | | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | |
| Superficie en conventionnel (ha) | 0,1 | 2,7 | 3,3 | 6,1 | 0,1 | 3,5 | 2,5 | 5,9 | 11,9 |

Annexe 4 : Tableau des restaurations collectives du Volvestre :

| Commune | Etablissement | Type de gestion | Nombre de couvert par jour |
|------------------------|--------------------|--------------------|----------------------------|
| Capens | Ecole primaire | Sur place | 80 |
| Carbonne | Crèche | Sur place | 45 |
| Carbonne | Ecole primaire | Livré (CRM) | 248 |
| Carbonne | Ecole primaire | Livré (CRM) | 209 |
| Carbonne | Collège | Sur place | 460 |
| Carbonne | EHPAD | Sur place | 172 |
| Gensac sur Garonne | Ecole élémentaire | Livré (Sivom) | 31 |
| Laffite Virgodane | Ecole primaire | Livré (Scolarest) | 200 |
| Latrape | Ecole primaire | Livré (Sivom) | 38 |
| Lavelanet de Comminges | Ecole primaire | Sur place | 60 |
| Longages | Crèche | Sur place | 43 |
| Longages | Ecole maternelle | Sur place | 115 |
| Longages | Ecole élémentaire | Sur place | 230 |
| Longages | Portage à domicile | Sur place | 162 |
| Marquefave | Crèche | Sur place | 20 |
| Marquefave | Ecole primaire | Sur place | 450 |
| Mauzac | Ecole primaire | Livré (Scolarest) | 140 |
| Montbrun Bocage | Ecole primaire | Sur place | 32 |
| Montesquieu Volvestre | Crèche | Sur place | 20 |
| Montesquieu Volvestre | Ecole maternelle | Sur place | 106 |
| Montesquieu Volvestre | Ecole élémentaire | Sur place | 194 |
| Montesquieu Volvestre | Collège | Sur place | 380 |
| Montesquieu Volvestre | EHPAD | Sur place | 125 |
| Montesquieu Volvestre | EHPAD | Sur place (eliore) | 180 |

| | | | |
|--------------------------|--------------------|-----------------------------|-----|
| Noé | Ecole maternelle | Livré (Scolarest) | 107 |
| Noé | Ecole élémentaire | Livré (Scolarest) | 227 |
| Noé | Collège | Sur place | 750 |
| Peyssies | Ecole élémentaire | Livré (API restauration) | 44 |
| Peyssies | EHPAD | Sur place | 135 |
| Rieux Volvestre | Crèche | Sur place | 25 |
| Rieux Volvestre | Ecole maternelle | Livré (Sivom) | 86 |
| Rieux Volvestre | Ecole élémentaire | Livré (Sivom) | 170 |
| Rieux Volvestre | EHPAD | Sur place | 170 |
| Rieux Volvestre | Portage à domicile | Livré (Sivom) | 90 |
| Rieux Volvestre | ESAT | Livré (Sivom) | 60 |
| Rieux Volvestre | AGESEP | Sur place | 140 |
| Saint Julien sur Garonne | Ecole primaire | Livré (Sivom) | 45 |
| Saint-Sulpice-sur-Lèze | Crèche | Sur place | 20 |
| Saint-Sulpice-sur-Lèze | Ecole maternelle | Sur place | 60 |
| Saint-Sulpice-sur-Lèze | Ecole élémentaire | Sur place | 200 |
| Saint-Sulpice-sur-Lèze | EHPAD | Sur place (Privé) | 140 |
| Salles sur Garonne | Ecole primaire | Livré (Sivom) | 47 |