Pays de serres en Quercy
communauté de communes

MANGER LOCAL
CAP OU PAS CAP ?

STRATEGIE ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE

Avril 2022 – Novembre 2023

Clôture G.A.P. CCPSQ / ADEFPAT
27 Novembre 2023

Naissance de la Formation Stratégie Alimentaire de Territoire

Dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA), qui fait suite aux États généraux de l'alimentation (EGalim), l'État, depuis 2019, a lancé plusieurs mesures pour le développement d'une alimentation saine, locale et durable au cœur de nos territoires.

La Commission « Agriculture et Circuits Courts » de la communauté de communes, c'est saisie de cette question et a lancé plusieurs études et enquêtes. L'idée était d'avoir un état des lieux des circuits courts sur le Territoire. 2 problématiques se sont dégagées :
- Comment permettre aisément à nos habitants d'accéder à une alimentation saine et locale ?
- Comment encourager nos exploitations agricoles, à l'équilibre financier fragile, de s'investir dans le secteur des circuits courts ?

Dans ce contexte, la Communauté de Communes, en 2022, s'est lancée dans l'élaboration de sa stratégie alimentaire, accompagnée par une formatrice - consultante Mélanie Verdier du cabinet toulousain 2is Innovation Stratégie pour le compte de l'ADEFPAT.

La Stratégie Alimentaire de Territoire

- 25 Avril 2022 - Lancement de la Stratégie Alimentaire de Territoire

- Budget : 10952,50€
- Durée : 8 journées
- Lieu de formation : St Amans de Pellagal
- Financement FEADER – REGION OCCITANIE – EPCI
- Consultante Formatrice :
  Mélanie Verdier - 2is Innovation Stratégie

Mise en place du Groupe de Travail

La commission agricole a mis en place, pour une année, un groupe de travail, composé d'élus ainsi que :

•**D'exploitants agricoles en culture bio:**
- Claude Gibert [EARL DU METOU] à Sainte Juliette (fruits, céréales, légumineuses)
- Marielle filippi [GAEC DU LENDOU] à Tréjouls (fruits, céréales, pain...)

•**D'exploitants en conventionnel :**
- Sylvain Cransac [GAEC DE LA TERRE A L'ASSIETTE] à Tréjouls (légumes, fruits, volailles, œufs...)
- Delphine Grimal-Odonne [GAEC DE PESQUIES] à Cazes Mondenard (fruits, raisin de table)
- Axelle Portal [GAEC DAIRY BRUNE ELEVAGE] à Lauzerte (production et transformation laitière à la ferme)

•**De représentant de la population :**
- Marie Gallice (administratrice du groupe Facebook de 1200 Membres« Les produits locaux de Lauzerte et ses environs »)

•**De bénévoles d'associations caritatives :**
- Jean-Pierre Decaunes de Montaigu de Quercy (Association solidaire Trem-Plein d'espoir)

•**De gérant de magasin de produits locaux :**
- Pierre Cubertou de Montaigu de Quercy (Épicerie Via Terra) et membre du groupe de travail "Gestion et revalorisation des déchets" au niveau du PAT du Tarn et Garonne.

Les objectifs fixés au Groupe de Travail

- Partager un diagnostic agricole commun du Territoire
- Favoriser l'interconnaissance l'écosystème
- Définir les enjeux auxquels le territoire doit répondre
- Construire une stratégie collective
- Prioriser les actions pour développer les circuits courts (dans les 3 ans à venir)

Un mode participatif pour co-construire notre Stratégie

- Réalisation d'une enquête auprès des communes sur leurs besoins et attentes concernant les circuits courts
- Envoi d'un questionnaire aux producteurs locaux
- Animation d'un atelier ouvert aux producteurs du territoire pour enrichir la stratégie
- Travaux des étudiants de Supagro avec réunion publique de restitution
- Intervention de la Chambre d'agriculture pour présenter le PAT départemental et travailler l'articulation
- Temps de travail commun au début de l'accompagnement avec le Pays de Lafrançaise pour articuler les 2 démarches
- Liens réguliers avec les élus de la commission agricole et le conseil communautaire

Les grandes étapes pour faire émerger la feuille de route

- Mise en commun des éléments de diagnostic existants
- Analyse de l'existant, des forces et faiblesses du territoire
- Construction d'un diagnostic partagé de la situation actuelle du territoire
- Enquêtes auprès des communes et producteurs
- Définition d'enjeux prioritaires
- Exploration de solutions
- Inspiration à partir d'expériences existantes sur d'autres territoires
- Formalisation d'une feuille de route et priorisation

Quelques Chiffres après l'enquête « Producteurs »

Notre territoire compte environ 350 exploitations agricoles, 88 sont partants pour adhérer au projet « Circuits Courts » et 67 d'entre eux vendent déjà leur production à la ferme.

Depuis le dernier recensement de 2020, 7 producteurs « circuits courts » ont cessé leur activité, soit en moyenne 2 exploitations par an qui s'arrêtent.

Segmentation de la filière « Circuits Courts »

Nous comptons 45% de producteurs en conventionnel et 55% en bio

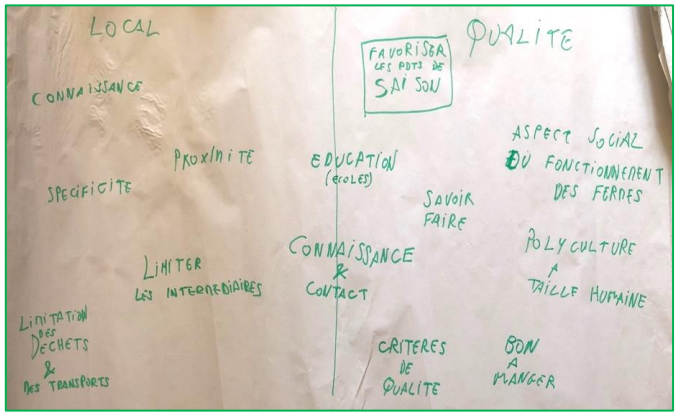
60% produisent des légumes et des fruits , 22 % sont des éleveurs.

1/3 des exploitations sont aussi des transformateurs (fromages, charcuterie, soupes, pains, confitures, Miel…)

Les orientations de la stratégie alimentaire pour le Groupe

4 enjeux sont ressortis de nos travaux et des données ressources

A traiter en priorité



1) Permettre à tous d'accéder à une alimentation de qualité

- Renforcer le lien consommateur producteurs
- Mieux communiquer sur l'existant
- Soutenir les producteurs pour la vente directe

2) Eduquer au bien manger et accompagner le changement de pratiques alimentaires

Les orientations de la stratégie alimentaire pour le Groupe

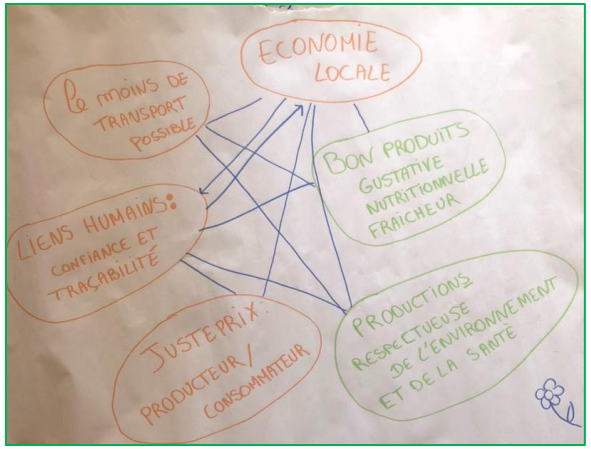
A traiter sur du plus long terme

3) Maintenir et développer le potentiel agricole

- Faciliter l'installation de nouveaux producteurs, notamment des petites unités *(foncier, accueil et test, accès à l'eau …)*
- Accompagner la transmission des exploitations
- Eviter le sur-agrandissement des exploitations

4) Soutenir les initiatives, encourager les porteurs de solutions

- Temps, coordination, ingénierie, financement …
- Renforcer les collaborations entre acteurs publics et privés



- **+ Enjeux transversaux :**
  - Soutenir l'économie locale et créer de l'emploi
  - Recentrer l'économie et renforcer l'autonomie locale

3 grandes phases identifiées pour formaliser notre stratégie

- **Phase 1 – Valoriser l'existant et favoriser l'interconnaissance**

➢ *La phase 1 permet d'avancer avec les moyens actuels, de lancer des premiers chantiers concrets et d'amorcer une dynamique collective*

- **Phase 2 – Renforcer la dynamique collective et soutenir les initiatives**

➢ *La phase 2 demandera des moyens d'animation internes à la communauté de communes ainsi que la mobilisation des différentes parties prenantes sur des chantiers concrets*

- **Phase 3 – Structurer une dynamique de long-terme**

➢ *La phase 3 permettra d'aller plus loin et d'engager le territoire dans des actions structurantes à long terme*

- **+ 2 actions transversales, dans la durée :**

- Suivi et implication dans le projet PAT 82 : participation aux réunions, relais des informations auprès des producteurs
- Suivi et implication dans les démarches autour de gestion de l'eau : *participation aux réunions avec la préfecture et DDT, relai d'informations, lien avec l'ASA …*

Actions prioritaires

- **Phase 1 – Valoriser l'existant et favoriser l'interconnaissance**

Permettre à tous d'accéder à une alimentation de qualité

Éduquer au bien manger et accompagner le changement de pratiques alimentaires

Actions principales	Détails
Création d'un kit communication	
Mise à jour de la carte des producteurs et points de vente de produits locaux et diffusion	- Mise à jour collaborative des infos par toutes les parties prenantes - Envoi de la carte à toutes les cantinières et aux restaurateurs pour encourager la mise en lien avec des producteurs et/ou points de vente de produits locaux
Création d'un « catalogue » pour les écoles et accueils de loisirs	- Liste des acteurs à mobiliser pour des ateliers alimentation - Liste des ERP et fermes pédagogiques pouvant accueillir des groupes ou scolaires - Liste des produits locaux disponibles par saison
Création d'une page spécifique sur le site CDC dédié à l'alimentation sur le territoire	Site internet avec la carte, les principales ressources + outils

Présentation de la carte des producteurs & distributeurs

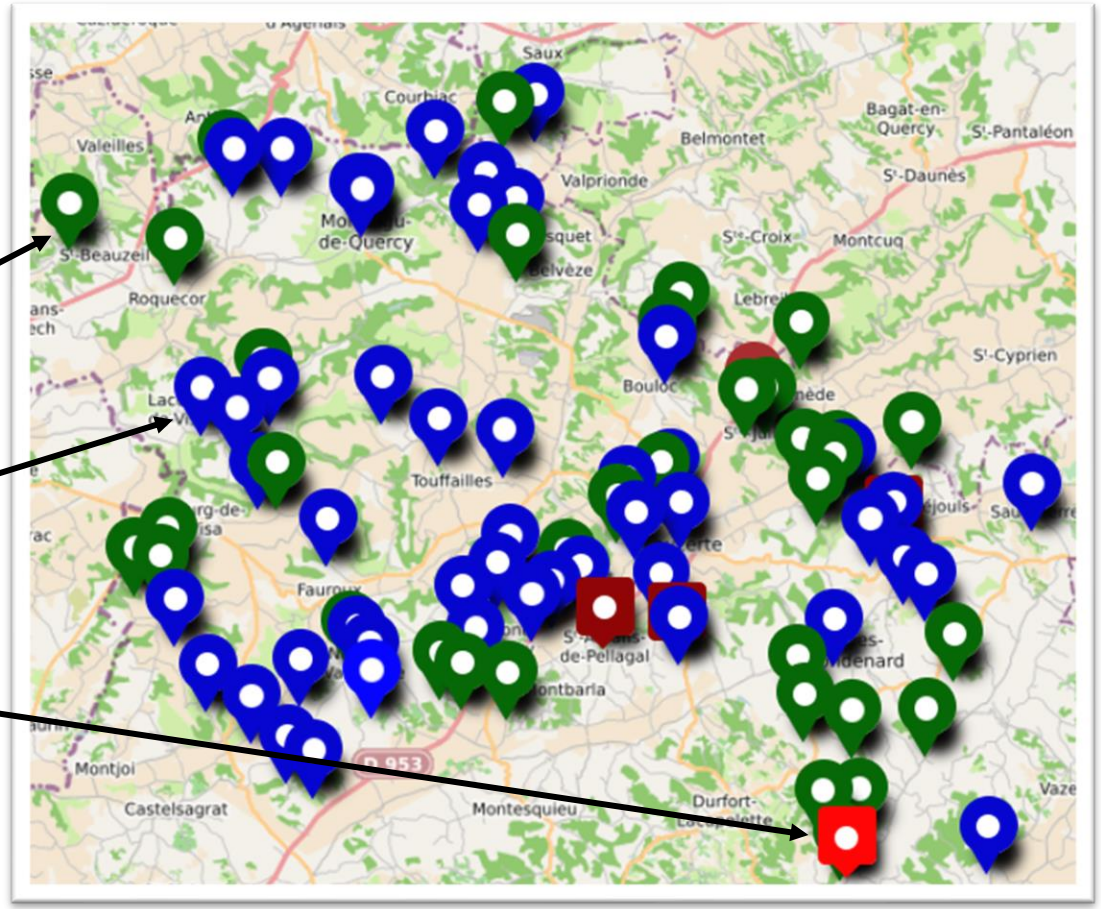
La carte a été créée pour :

- Permettre une sélection par commune et par mode d'agriculture.
- Insérer la carte au site de la communauté de commune pour que les habitants puissent situer et choisir leur producteur.
- Créer une affiche avec un QR Code "Nos producteurs sur le territoire" qui sera diffusé, dans un premier temps, dans les point de vente à la ferme et dans les mairies.

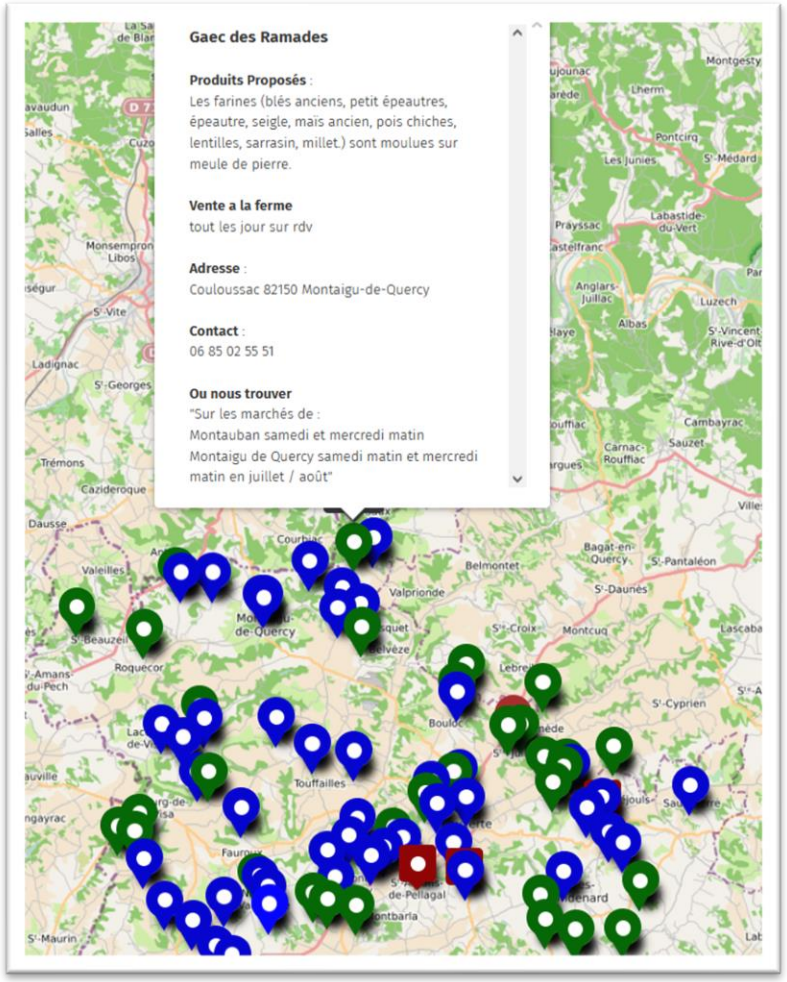
Producteurs « Bio »

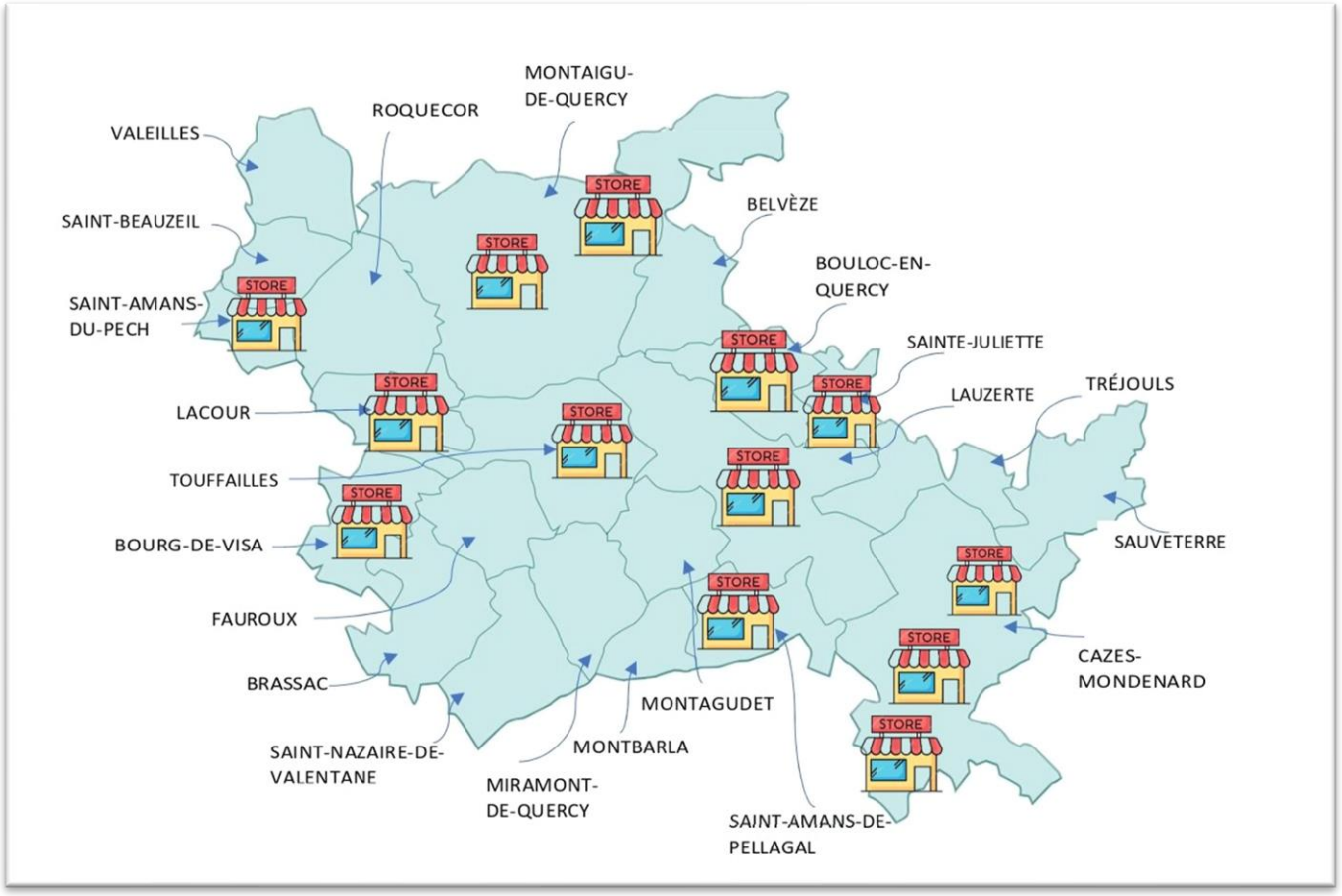
Producteurs « Conventionnel »

Distributeurs



Présentation de la carte des producteurs & distributeurs





Sites pouvant potentiellement répondre aux normes E.R.P.

Actions prioritaires

Réunions d'interconnaissance	
Réunion de la commission scolaire élargie (vice-présidents, élus communaux, associations de parents d'élèves, cantinières…)	- Présentation de la stratégie, de la carte des producteurs - Partage d'initiatives inspirantes - Sensibilisation sur la question du coût des repas (comment manger mieux et local, en respectant le budget) - Recensement des attentes et besoins concernant d'éventuels ateliers à organiser en partenariat avec d'autres structures
Organisation de temps d'échanges et de rencontres entre producteurs / points de vente locaux et cuisiniers	- Favoriser l'interconnaissance entre producteurs volontaires, points de vente de proximité + cuisiniers des écoles, ASPAM, EHPAD… - Échanges sur les envies, difficultés et contraintes de chacun
Réunion d'interconnaissance communes / porteurs de projets	- Temps d'échange et de présentation des modèles aux communes intéressées et porteurs de projets potentiels + mise en lien avec les bons interlocuteurs (casiers, épicerie ambulante, Via Terra…)
Réunion des points de vente locaux	- Partage de bonnes pratiques, mutualisation du sourcing producteurs, passerelles entre les projets - Travail sur une communication commune sur site pour valoriser les produits locaux
Réunion de producteurs sur les besoins logistiques	- Partage des problématiques et besoins autour de la logistique - Intervention d'acteurs proposant des solutions (ex : Agriflux) - Identification d'un noyau moteur de producteurs - Identification des ressources mobilisables pour avancer (accompagnement technique, financement d'une étude de faisabilité…)

Actions prioritaires

- **Phase 2 – Renforcer la dynamique collective et soutenir les initiatives**

Soutenir les initiatives, encourager les porteurs de solutions

Actions principales	Détails
Organisation d'une fête de l'alimentation locale	Objectifs : Mobiliser le grand public, faire connaitre les initiatives, donner envie à tous de s'engager autour de l'alimentation, fédérer les acteurs et créer une dynamique collective
Organisation de formations pour les cuisiniers restauration locale	- Présentation des productions locales - Recettes avec produits locaux et de saison
Création d'un guichet unique pour les porteurs de projets	- Convention de partenariats avec la Chambre, le CER… - Permanences de partenaires - Informations sur les aides et financements disponibles - Orientation vers les différents acteurs ressources et relai des offres des partenaires
Création d'outils pour faciliter la mise en place de projets	- Créer des fiches ressources et de capitalisation sur les différents modèles existants et leur mise en place : casiers, marchés gourmands, épicerie locale, épicerie ambulante, drive… - Partage d'informations et ressources sur les conditions pour devenir « ERP » (établissement recevant du public) aux fermes intéressées pour organiser des visites ou accueillir les écoles
Réalisation de l'étude de faisabilité pour le projet logistique	- En fonction des modalités définies par le groupe de producteurs

Pistes de Travail à moyen / long terme

- **Phase 3 – Structurer une dynamique de long-terme**

Maintenir et développer le potentiel agricole du territoire

Actions principales	Détails
Mise en place d'une communication territoriale autour de l'agriculture et de l'alimentation locale	- Valorisation du potentiel agricole du territoire, valorisation des producteurs et acteurs engagés - Mise en avant des initiatives menées dans les phases 1 et 2 - Lien avec les acteurs touristiques
Mise en place d'une stratégie autour du foncier	- Travail sur la réserve foncière et les débouchés pour attirer des producteurs - Partenariat avec Terre de Liens
Reconquête des friches agricoles	
Soutien à l'installation de nouveaux producteurs	- Création de nouveaux débouchés grâce aux travaux des phases 1 et 2 - Fluidifier le lien avec le parcours JA de la Chambre et l'ADEAR

Echanges sur les ressources mobilisables pour porter les actions

C’est le bon moment pour lancer la dynamique et porter les actions à la CdC. car d’ici 2025, les élus auront plus de mal à se projeter par rapport au calendrier électoral.

Les parties prenantes sont intéressées pour poursuivre la réflexion collective, mais il faut une impulsion au niveau de la communauté de communes. Des réunions moins fréquentes mais régulières semblent nécessaires pour suivre la mise en place de la stratégie et maintenir la dynamique collective.

Dans tous les cas, il faut que la CdC. puisse dégager du temps de travail pour animer la dynamique, faire le lien avec les producteurs et partenaires, demander des aides et des financements spécifiques pour mettre en œuvre les projets…

La présence de 2 stagiaires (profil communication et profil animation en milieu rural) durant l’année 2023 a permis de lancer les 1ères actions et d’amorcer la dynamique.

En parallèle, une discussion avec les élus est nécessaire pour prioriser les missions de Serge Lamiscarre afin qu’il puisse dégager du temps sur ces sujets ou de recruter un profil complémentaire.

Mairie de
Saint-Amans-de-Pellagal
Les casiers fermiers de Saint-Amans-de-Pellagal
Sur l'esplanade du village
Ces casiers ont été installés par la commune, ils sont mis à la disposition des agriculteurs de notre territoire qui vous font découvrir, pour votre plus grand plaisir, cette diversité de produits de notre terroir du Quercy
• En libre-service
• Ouvert 24h/24, 7j/7
• Paiement par CB
• Des casiers réfrigérés
• Une appli smartphone pour connaître la disponibilité des produits
Site internet :
https://filbingbox.fr/lescasiersdesaintamans/

pays de serres en quercy
communauté de communes
MANGER LOCAL
CAP OU PAS CAP ?

Atelier
Projet Alimentaire de Territoire
Vous êtes agriculteur /trice ?
La Comcom vous invite à un atelier participatif afin d'écouter vos besoins et vos attentes dans la future mise en place de notre projet alimentaire de Territoire
Rendez-vous
Le 22 novembre à la Salle des fêtes de St Amans de Pellagal
de 14h à 16h15

Etudiants Agro.
Enquête auprès des agricultrices et agriculteurs de notre territoire
COMPRENDRE L'EVOLUTION DES PRATIQUES
Du 20 au 29 Septembre 2022