

PROJET ALIMENTATION DURABLE

PETR - PAYS D'ARMAGNAC



DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE TERRITORIAL



Pays d'Armagnac

Pôle d'Équilibre Territorial et Rural

SEPTEMBRE 2020

Fanny VAYSSE / Hugo DEREYMEZ



REMERCIEMENTS

Ce rapport de projet n'aurait pas été possible sans l'intervention, consciente, d'un grand nombre de personnes. Nous souhaitons ici les en remercier.

Nous tenons d'abord à remercier très chaleureusement Elisabeth Dupuy-Mitterrand, Maire de Sion et Présidente du PETR-Pays-d'Armagnac au lancement de la démarche, de la confiance qu'elle nous a accordée, de son engagement sur les questions environnementales et sur l'alimentation et de nous avoir donné l'opportunité de réaliser ce travail.

Merci à l'équipe pédagogique du D.U. « Chef de projet en Alimentation Durable », le professeur Stéphane Bouissou de l'Université Côte d'Azur, Stéphane Veyrat, directeur d'«UnPlusBio» et Gilles Pérole, Adjoint au Maire de la ville de Mouans-Sartoux, qui nous ont fourni les outils nécessaires à la réalisation de ce rapport.

Merci aux enseignants, chercheurs et intervenants du D.U. pour les précieux enseignements donnés durant la formation.

Merci à Philippe Dudez, Directeur du Pays d'Armagnac, pour son appui technique et moral et pour les moyens mis à notre disposition.

Merci à Eric Gaillard du Pays d'Armagnac, pour son travail SIG, les nombreuses cartes élaborées et sa patience que nous avons mise à rude épreuve.

Merci à Matthieu Dinguidard pour sa contribution sur la partie tourisme qui est son domaine d'expertise et de prédilection.

Merci aux élus du territoire, Michel Gabas, Président du PETR Armagnac et Maire d'Eauze ; Christian Peyret, Maire de Nogaro ; Isabelle Caillavet Maire de Rozes et Nicolas Méliet, Maire de Lagraulet, vices-présidents du PETR-Armagnac, en charge de la commission « Alimentation-agriculture » ;

Merci au département du Gers, à Anne Perrot, Anne Comby et Louise Azam pour les multiples interactions et échanges de données.

Merci à Mathilde Josso de la CC Ténarèze pour ses conseils et informations, son écoute et sa relecture.

Merci à l'association PIMAO et à son président, Bernard Pierre pour leur soutien et leur engagement sur le territoire.

Merci à Donald Lecomte et Corinne Donnet de la DRAAF pour leur soutien et leur accompagnement ainsi que pour les données fournies.

Merci à Philip Everlet, Claire Lebellet et Marie Rey de la chambre d'agriculture du Gers, à Raphaël Gouill du SCOT de Gascogne et René Ortéga directeur du GIP-GERSSOLIDAIRE, pour avoir pris le temps de nous recevoir et pour les précieuses données mises à notre disposition.

Merci à Aurélien RIBES, chercheur météorologue au CNRM-GAME (Météo France et CNRS), au sein du Groupe de Météorologie Grande Echelle et Climat, pour le partage de ses travaux sur les projections d'évolution du climat dans le sud-ouest.

Nous tenons enfin à remercier tous ceux qui, de près ou de loin, ont contribué à la réalisation de ce rapport et qui sont bien trop nombreux pour pouvoir tous les citer.

TABLE DES MATIERES

Liste des sigles et acronymes	5,6
-------------------------------	-----

INTRODUCTION : ENJEUX, OBJECTIFS ET DEMARCHE

#Préambule	7
1. Introduction générale	7,8
2. Méthode et démarche adoptées	9,10
4. Portée et limites du diagnostic	10
5. Plan	11

LE DIAGNOSTIC DE TERRITOIRE

1. L'alimentation durable	
1.1 L'alimentation durable : définition	12
1.2 Le cercle vertueux de l'alimentation durable	
1.3 Le principe de reterritorialisation	13
2. Le périmètre du diagnostic	
2.1 Périmètre et contexte géographique et démographique	13,14
2.2 Géologie	15
2.3 L'occupation des sols	16
2.4 L'eau sur le territoire	17-20
2.5 Le climat	21
2.6 Les espaces naturels	23,24
2.7 Le tourisme	25,26
3. La population	
3.1 Données et contexte socio économique	27
3.2 L'activité professionnelle	28-30
3.3 La population de « mangeurs »	31,32
3.4 Enquête sur les achats alimentaires	33,34
3.5 La santé des habitants du territoire	35
4. L'agriculture, la production	
4.1 Evolution de la SAU, du nombre et de la taille des exploitations	36
4.2 Les actifs agricoles	37

4.3 La production agricole du territoire	38
4.3.1 Les productions végétales	38-41
4.3.2 Cheptels et productions animales	42
4.3.3 Les productions sous signes officiels de qualité (SIQO)	43
4.4.1 L'agriculture durable, les productions bio	43,44
4.4.2 Les productions HVE	45
5. La transformation	
5.1 Artisanat et industrie agro-alimentaire	46
5.2 Les producteurs transformateurs	47
5.3 La filière viande	48
5.4 Coopératives et filières	48
5.4.1 Coopératives viticoles	49
5.4.2 Coopératives céréales et oléo-protéagineux	49,50
5.4.3 Coopératives avicoles	50
6. La Logistique, les flux	51
7. L'offre alimentaire	
7.1 Inventaire, données brutes et géolocalisation	52
7.2 Approche qualitative de l'offre alimentaire	53
7.3 Les réseaux alternatifs de distribution et commercialisation	54
8. La restauration collective	
8.1 Inventaire, données brutes et géolocalisation	55
8.2 La restauration scolaire	56
8.2.1 La restauration scolaire communale (écoles)	57,58
8.2.2 Exemples et singularités des cantines de Lagraulet et Nogaro	59
8.3 La restauration des collèges et lycées	60

CONCLUSIONS

1. En résumé	61,62
2. Portrait de territoire AFOM	63

VISION ET STRATEGIE

Vision	64
Enjeux	65
Les axes d'interventions possibles	66
Synthèse en mode « Projet »	67
Les actions et projets en cours et envisagées	68
Focus « fiches action» du CTE	69

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

AAP : Appel à Projet

ADASEA 32 : Association départementale Pour l'aménagement des Structures des Exploitations Agricoles du Gers

ADEAR 32 : Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural du Gers

ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

ADEPFO : Association de développement des Pyrénées par la formation

AFOM : Atouts / Faiblesses / Opportunités / Menaces

ALAE : Accueil de Loisirs Associé à l'Ecole

AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

AOP : Appellation d'Origine Protégée

CCAF : Communauté de communes d'Artagnan en Fezensac

CCBA : Communauté de Communes du Bas Armagnac

CCGA : Communauté de communes du Grand Armagnac

CCT : Communauté de communes de la Ténarèze

CD32 : Conseil départemental du Gers

CFAD Nogaro : Centre de formation à l'alimentation durable de Nogaro

CUMA : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole

DARES : Direction de l'animation de la recherche des études et des statistiques

DDT : Direction départementale des territoires

DRAAF : Direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt

D.U. : Diplôme Universitaire

ECOCERT : Organisme privé français (siège dans le Gers) de certification biologique

EHPAD : Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

ETP : « Equivalent temps plein », unité de mesure de charge de travail

FAO : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

GABB32 : Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques du Gers

GEMRCN : Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition

GIP Gerssolidaire : Groupement d'intérêt public « Gerssolidaire »

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces (grande distribution)

HACCP : Méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires

HVE : Haute valeur environnementale, certification de « performance » environnementale

IME : Institut Médicoéducatif

INAO : Institut national de l'origine et de la qualité

INSEE : Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques

PAC : Politique agricole commune (politique agricole de l'union européenne)

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PETR : Pôle d'Equilibre Territorial et Rural

PIMAO : Nom d'une association locale d'intérêt public de promotion du territoire

PNA : Programme National pour l'Alimentation

RPI : Regroupement Pédagogique Intercommunal

SAFER : Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural

SAU : Surface Agricole Utile

SCOT : Schéma de cohérence territoriale

SIISBA : Syndicat Intercommunal d'Intérêt Scolaire du Bas Armagnac

SIQO : Signe officiels de la qualité et de l'origine : Label rouge, Bio, AOP, AOC, IGP, STG, etc...

UC : Unité de Consommation (système pondéré utilisé pour les calculs comparatifs des niveaux de vie)

ZNIEFF : Zone naturelle d'intérêt écologique, faunistique et floristique

INTRODUCTION : ENJEUX, OBJECTIFS ET DEMARCHE

Préambule :

Cette étude est pilotée et financée par le PETR-Pays d'Armagnac.

Ce rapport, réalisé de façon méthodique s'appuie sur un important travail de terrain ainsi que sur des données publiques d'études privées ou d'organismes et d'agences nationales et territoriales. La démarche est effectuée avec l'expertise, le soutien et la validation de l'équipe pédagogique et enseignante du D.U. « Chef de Projet en Alimentation Durable » option collectivités territoriales, porté par l'université Côte d'Azur, la ville de Mouans-Sartoux et l'association « UnPlusBio ».

1. Introduction générale

L'alimentation est un sujet universel éminemment complexe et important. Aujourd'hui, de nombreux messages ou recommandations circulent à propos des liens existant entre notre environnement, les méthodes de productions agricoles, nos habitudes de consommation alimentaire et notre santé. Face à la prise de conscience des problèmes de santé publique, économiques et environnementaux liés à notre alimentation, les grandes politiques publiques tendent à promouvoir un modèle émergent d'alimentation durable.

Le Programme national pour l'alimentation (PNA) a été défini dans la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, promulguée le 27 juillet 2010. Véritable pacte entre agriculteurs et consommateurs, il vise à garantir une alimentation de qualité, suffisante et accessible à tous et pose le principe « Bien manger, c'est l'affaire de tous ».

Le 13 octobre 2014, la notion de PAT est introduite dans la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt : l'objectif est de « rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation ». Il s'agit de mettre en place un projet alimentaire commun, co-construit et partagé par les acteurs de l'alimentation présents sur le territoire, formalisé par un contrat d'engagement et mis en œuvre à partir d'une stratégie et un plan d'actions.

Le PNA encourage et valorise la mise en œuvre de PAT depuis leur création en 2014. Dans le cahier des charges de l'appel à projets (AAP) PNA 2015/2016, il était indiqué que « l'accent sera particulièrement mis au moment de la sélection sur la thématique de l'ancrage territorial de la production, via notamment les projets alimentaires territoriaux et l'approvisionnement local en restauration collective »

En 2018, la région Occitanie décrète « l'alimentation » grande cause régionale qui sera reconduite en 2019 pour donner naissance au « pacte régional pour une alimentation durable » https://www.laregion.fr/IMG/pdf/pacte_vdef_avec_edito.pdf

En 2019, le département du Gers initie à son tour un PAT axé sur la restauration collective des collèges et la mise en réseau des des PAT infra-départementaux du Gers.

Plusieurs communes du Pays d'Armagnac, comme Nogaro et Lagraulet du Gers ont déjà engagé des actions fortes relevant d'une politique alimentaire durable.

Résolument tourné vers la préservation de son environnement et la qualité de vie de ses habitants, le PETR Armagnac est lauréat 2019 des CTE (Contrats de Transition Ecologique) sur la base d'un projet dont l'un des axes consiste à mettre en œuvre un projet alimentaire territorial (PAT) à l'échelle du Pays d'armagnac. Ce diagnostic constitue le premier jalon de ce projet émergent et vise à mettre en évidence les stratégies possibles pour le PAT.

Les projets alimentaires territoriaux répondent à l'enjeu d'ancrage territorial de l'alimentation et revêtent :

-Une dimension économique : structuration et consolidation des filières dans les territoires et mise en adéquation de l'offre avec la demande locale ; contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles sans lesquels la production n'est pas possible.

-Une dimension environnementale : développement de la consommation de produits issus de circuits de proximité ; valorisation d'un nouveau mode de production agro-écologique, dont la production biologique.

-Une dimension sociale : c'est un projet collectif, fondé sur la rencontre d'initiatives, et regroupant tous les acteurs d'un territoire ; il contribue à une identité et une culture du territoire et permet de valoriser les terroirs. Il favorise un accès à une nourriture saine, équilibrée, suffisante et durable pour tous.

-Une dimension de santé publique : lutte contre la malnutrition, l'obésité, le diabète, le cancer et les allergies.

Les PAT participent donc à la valorisation et à l'attractivité des territoires, par le bien-être et la santé des populations, le développement économique et la préservation de l'environnement.

Comme tout territoire, le Pays d'Armagnac constitue un bassin de vie dans lequel la question de l'alimentation mérite d'être étudiée pour redéfinir les politiques qui la concernent.

Ce rapport de projet représente une étude de mise en place d'un P.A.T. sur le territoire du Pays d'Armagnac.

Ce document pose d'abord le cadre et le contexte en développant un état des lieux le plus exhaustif possible, de l'alimentation sur le territoire.

Dans un deuxième temps, le rapport propose des perspectives et une stratégie de mise en œuvre du projet.

Enfin, les démarches concrètes en cours, les résultats obtenus et les actions programmées sont énoncés. Un bilan de l'avancée du projet vient clôturer ce rapport.

2. Méthode et démarche adoptées

Méthodologie du diagnostic :

Recueil d'un grand nombre de données géographiques, démographiques, sociales, techniques, politiques, quantitatives et qualitatives. Analyse et intégration des données dans le présent document de synthèse.

Méthodes de recueil des données :

Consultation des données libres de différents organismes et institutions publiques et privées.

INSEE
Région OCCITANIE
Département du GERS
Chambre d'agriculture du GERS
Chambre de commerce et d'industrie du Gers
Gabb 32
Agence bio
Préfecture du GERS
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
DRAAF Occitanie
ADEAR32
ADASEA32
Scot de Gascogne
Météo-France
MSA

Entretiens physiques avec :

Anne Perrot du CD32
Louise Azam du CD32
Donald Lecomte de la DRAAF Occitanie
Raphaël Gouill du SCOT de Gascogne
Philip Everlet et Marie Rey de la chambre d'agriculture du Gers
René Ortéga, directeur du GIP-GERSSOLIDAIRE

Questionnaires d'enquête sur les comportements d'achats alimentaires de la population ; questionnaire en ligne via « google form » sur 6 semaine ayant enregistré 385 réponses qui ont ensuite été analysées et intégrées au rapport.

Entretiens téléphoniques et courriers échangés avec des communes et services communaux (restauration/cantine).

Entretiens téléphoniques et courriers échangés avec différents acteurs de la production et transformation alimentaire du territoire.

Entretiens téléphoniques et courriers échangés avec des opérateurs de transformation agro-alimentaire du territoire.

Utilisation / consultation du diagnostic alimentaire territorial de la CCBA (2018)

Utilisation du travail d'audit de la restauration scolaire de la CCBA, effectué par l'association PIMAO en partenariat avec la DRAAF Occitanie fin 2019 : (chacun des 11 établissements a été audité et a fait l'objet d'un rapport individuel ayant nourri le rapport global de la restauration scolaire de la CCBA).

Méthodologie des propositions opérationnelles, vision et stratégie :

Cette partie est élaborée sur la base du diagnostic de territoire et s'appuie sur une méthodologie de conduite de projet spécifique à la thématique de l'alimentation.

Les propositions énoncées prennent donc en compte les spécificités et besoins particuliers du Pays d'Armagnac.

Le comité de direction ainsi que les élus et décideurs du territoire ont joué un rôle primordial dans l'élaboration de cette partie, en validant ou infirmant les propositions. De nombreux entretiens et réunions ont été nécessaires pour aboutir au résultat présenté.

Il a également été fait appel au « benchmarking » pour puiser dans les expériences réussies d'autres collectivités, notamment les collectivités rencontrées par les réseaux RN-PAT et UnPlusBio : Commune de Mouans-Sartoux, PETR-Pays des Nestes, PETR-Midi Quercy.

3. Portée et limites du rapport de projet

L'ambition de ce rapport est d'apporter une vision globale mais précise de l'alimentation dans le Pays d'Armagnac et de proposer des solutions opérationnelles permettant de faire évoluer l'alimentation du territoire vers un modèle plus durable et sain. Pour autant, cette étude ne saurait prétendre être totalement exhaustive tant les facteurs et variables sont nombreux. Le temps et les moyens consacrés à cette étude, bien que conséquents, définissent également ses limites, qui si elles devaient être étendues, nécessiteraient une durée de recueil, d'analyse et d'intégration des données plus importante.

4. Plan

- Dans un premier temps, ce rapport propose une synthèse du diagnostic territorial permettant de faire un bilan du territoire au regard de l'alimentation durable. Le diagnostic recense les atouts et les points faibles et évoque des pistes à suivre pour opérer une transition vers une alimentation durable sur le territoire.

- La seconde partie du rapport expose les perspectives dégagées et la stratégie élaborée pour la mise en œuvre du P.A.T.

- La troisième et dernière partie présente les démarches concrètes en cours, les résultats obtenus et les actions programmées. Un bilan de l'avancée du projet vient clôturer ce rapport.

Les annexes, à partir de la page 70, contiennent de nombreuses données recueillies et analysées, l'ensemble des enquêtes réalisées ainsi que les comptes rendus des rencontres et entretiens menés. Elles permettent au lecteur intéressé d'approfondir certains points évoqués dans le document.

LE DIAGNOSTIC DE TERRITOIRE

1. L'alimentation durable

1.1 L'alimentation durable : définition

L'alimentation durable est définie en 2010 par la F.A.O. : « Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines » ; elle répond donc aux critères suivants :

- Une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels humains
- Un système qui préserve l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité
- Une alimentation qui s'appuie au niveau local, sur des modes de production agricole durables, assurant un revenu équitable pour les producteurs, et préservant le tissu rural et le développement local.

1.2 Le cercle vertueux de l'alimentation durable

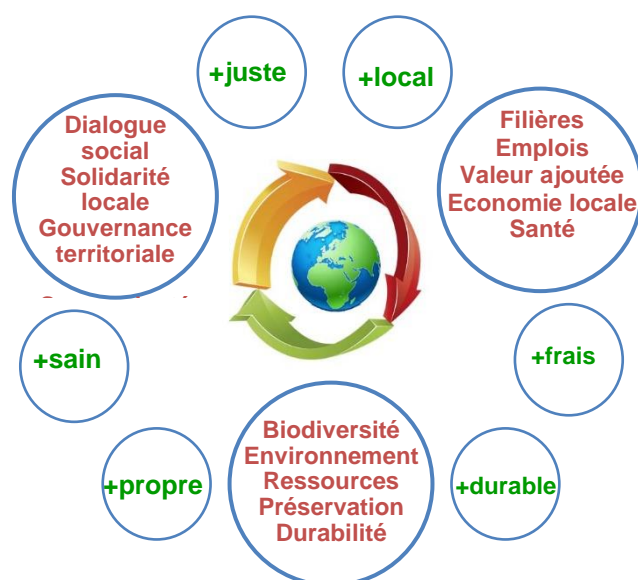
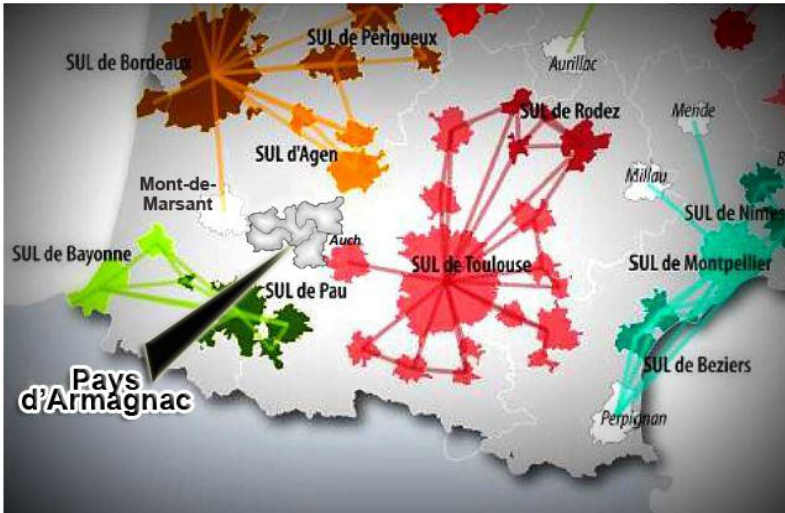


Schéma d'illustration des interactions et de la transversalité de l'alimentation. Dans le principe de l'alimentation durable, chaque composante agit positivement sur les autres dans un effet de cercle « vertueux ».

2. Le périmètre du diagnostic

2.1 Périmètre, contexte géographique et démographique

Territoire rural enclavé, en bordure ouest de l'Occitanie, à la frontière Est des Landes



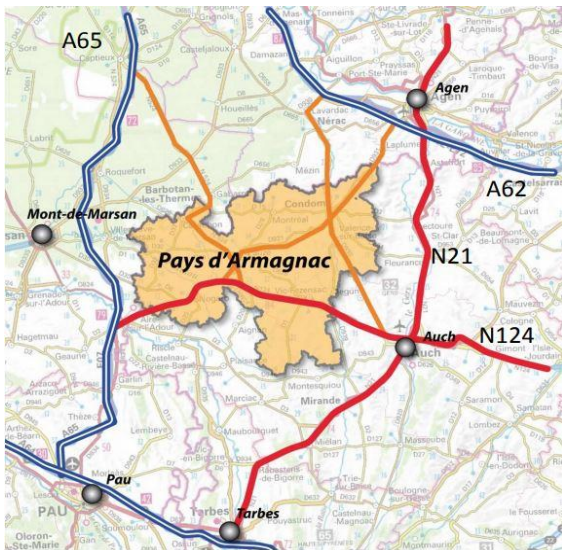
Source : DATAR 2012 – Les systèmes urbains locaux constitutifs des systèmes interurbains régionaux ou interrégionaux

et de la Nouvelle Aquitaine ; Le Pays d'Armagnac est un **trait d'union entre deux grandes Régions**. Il reste à l'écart des grands faisceaux de développement identifiés dans les Schémas Régionaux d'Aménagement et de Développement Durable des Régions Occitanie et Nouvelle-Aquitaine. Entouré par les agglomérations d'Auch, de Mont de Marsan, d'Agen et de Tarbes, le Pays d'Armagnac reste cependant trop éloigné pour être dépendant des relations avec ces aires urbaines même si des interdépendances existent.

Le PETR Pays d'Armagnac englobe 4 communautés de communes : CC. Du Gand-Armagnac, CC. Du Bas-Armagnac, CC. De la Ténarèze et CC. D'Artagnan en Fézensac ; il est constitué de 102 communes sur 1722 Km² Le Pays d'Armagnac est un bassin de vie qualifié d'hyper-rural comptant plus de 45000 habitants. Il présente des caractéristiques économiques, sociales et culturelles homogènes : un espace de faible densité démographique (26 hab/km²) où l'agriculture est prééminente.

Les communes du Pays d'Armagnac sont de taille modeste à très modeste : Sur les 102 communes du territoire, 48 ont moins de 200 habitants et seulement 4 ont plus de 2000 habitants (Eauze 3966 hab., Nogaro 2164 hab., Vic-Fezensac 3552 hab., Condom 6816 hab.)

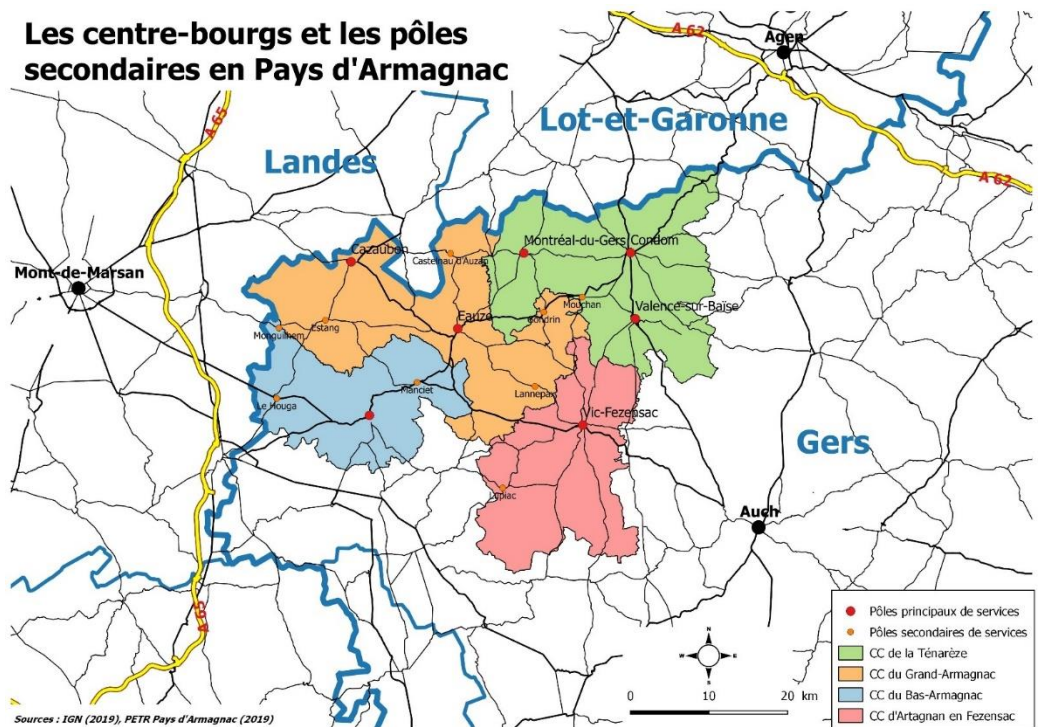




Le territoire ne contient pas d'autoroutes ni de voies ferrées. L'axe routier principal est la N124 qui relie d'Ouest en Est Aire Sur Adour et Auch en passant par Nogaro et Vic-Fezensac. Des départementales quadrillent le territoire. Les autoroutes ne sont pas loin : accès à l'A62 au nord, et proximité de l'autoroute A65 à l'ouest.

Le Pays d'Armagnac comprend 7 centres-bourgs qui assurent les fonctions essentielles auprès des habitants (Condom, Montréal du Gers et Valence sur Baise pour la CCT, Eauze et Cazaubon pour la CCGA, Vic Fezensac pour la CCAF, et Nogaro pour la CCBA) et 9 pôles secondaires (Le Houga, Manciet et Monguilhem pour la CCBA, Estang, Castelnau D'Auzan Labarrère, Gondrin et Lannepax pour la CCGA, Lupiac pour la CCAF, Mouchan pour la CCT) qui proposent des gammes de services limités mais qui répondent aux besoins primaires de la population. Ce maillage, unique dans le Gers, assure pour la population locale une meilleure diffusion des services sur le territoire : d'après le diagnostic V4 du SCoT de Gascogne, l'analyse de l'accessibilité multimodale des pôles commerciaux (marche, vélo, transports collectifs et voiture) montre que 90% des habitants bénéficient d'une accessibilité en moins de 15mn en voiture à un pôle commercial du territoire quel que soit sa dimension et son rayonnement.

Les centre-bourgs et les pôles secondaires en Pays d'Armagnac





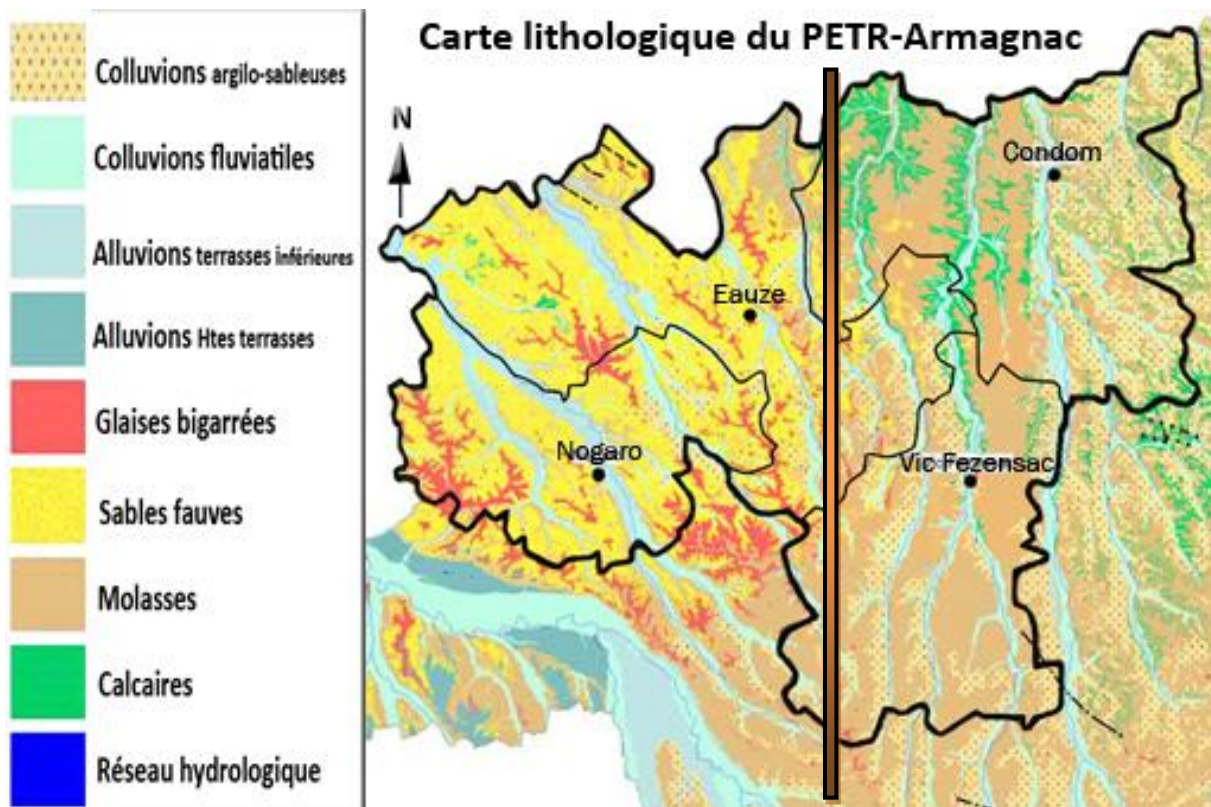
Vallons de l'Armagnac

2.2 Géologie

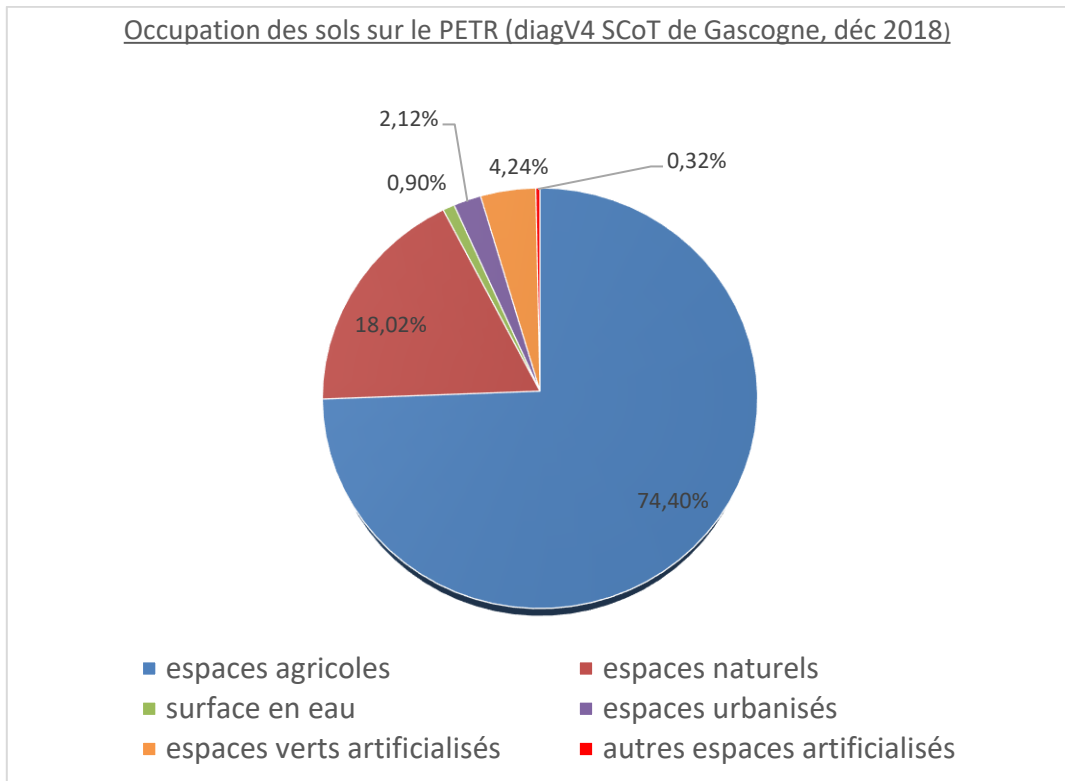
Une distinction Est/Ouest

A l'Ouest du Pays d'armagnac, la formation géologique affleurante principale est celle des sables fauves (grès et calcaire) déposés au miocène moyen alors que la mer bordait le Haut Armagnac et que le Bas Armagnac était un estuaire (nombreux fossiles d'huître). Ils ont ensuite été remaniés et enrichis en fer ce qui leur a donné leur couleur jaune-orangé actuelle. Leur épaisseur peut atteindre de 20 à 40m. Leur nature siliceuse et la présence en excès d'oxyde de fer ont donné à la région une vocation spéciale pour la culture de la vigne. Ils font la spécificité du succès des alcools du Bas-Armagnac.

A l'Est du Pays d'Armagnac, la formation géologique affleurante principale est la craie, déposée au crétacé et recouverte d'argile et de molasses. La vigne étant cultivée sur des sols à dominante argilo-calcaire, par exemple dans la Ténarèze, les Eaux de Vie y sont généralement généreuses et puissantes.



2.3 Occupation des sols Un territoire essentiellement rural



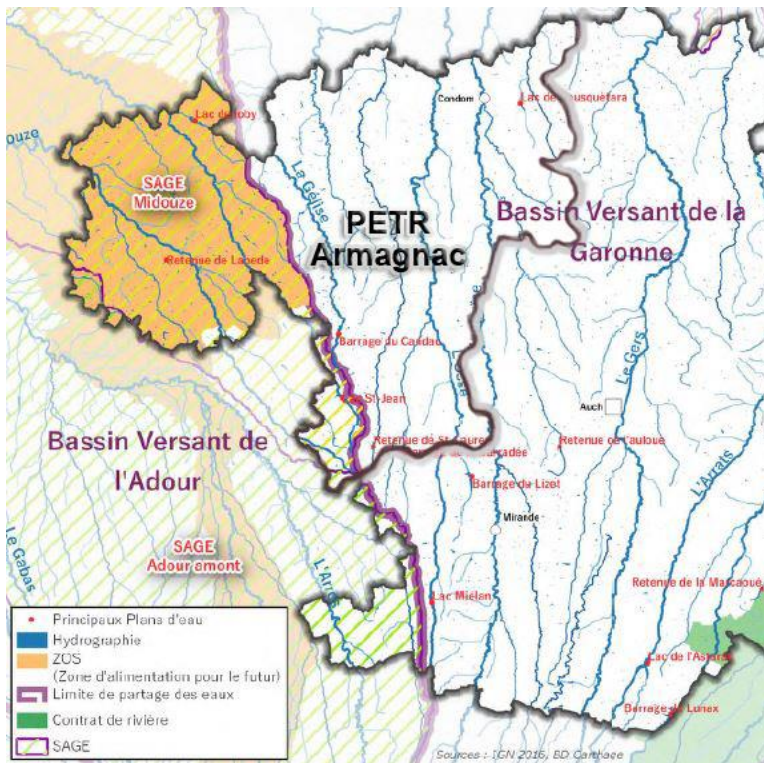
Les espaces agricoles représentent 74,4% des sols du territoire contre 54% sur le territoire national.

Rq : Il y a moins d'espaces agricoles sur les CC du Grand Armagnac (68%) et du Bas Armagnac (70 %) à corrélérer principalement avec l'emprise forestière de ces secteurs.

2.4 L'eau sur le territoire

Un déficit quantitatif et qualitatif

Les paysages vallonnés sont sillonnés par de nombreux cours d'eau (d'Ouest en Est les plus importants : la Midouze, la Douze, la Gélise, l'Auzoue, l'Osse et la Baïse) selon un axe principal Sud-Nord, des coteaux de Magnoac et Bigorre vers les plaines et vallées du Gers (Bas-Armagnac, Ténarèze). Le chevelu hydrographique est dense, dû aux sols argileux et imperméables, largement aménagé, et en partie réalimenté artificiellement par le système Neste (ensemble hydraulique de réseaux naturels et artificiels) et par des bassins autonomes (réalimentation par des barrages de tête).



Source IGN 2016/Atlas Scot de Gascogne 2017

déséquilibre entre le besoin de ressource en eau et sa disponibilité, sont amenés à s'accroître. A ce titre, tout le département du Gers est classé en Zone de Répartition des Eaux, ZRE5, caractérisée par une insuffisance chronique de la disponibilité des ressources en eau (des rivières relevant du système Neste) par rapport aux besoins.

Les masses d'eau souterraines du territoire (masse d'eau des sables Calcaires et dolomies de l'éocène-paléocène captif sud AG, masse d'eau des sables fauves BV Adour, la nappe libre des molasses d'échelle régionale) sont également en mauvais état quantitatif.

Ces déficits quantitatifs ont abouti à la mise en place de mesures de gestion quantitatives qui s'expriment notamment à travers deux Plans de Gestion des Etiages (PGE Adour Amont depuis 1999, PGE Neste Rivières de Gascogne depuis 2002) et une réglementation renforcée pour encadrer la gestion des prélèvements (qui ont essentiellement lieu dans les eaux de surface).

Le territoire appartient à deux grands ensembles : le bassin de l'Adour à l'ouest (sous bassin versant de la Midouze essentiellement) et le bassin de la Garonne (sous bassin versant de la Baïse) qui draine la grande majorité des rivières gersoises issues du plateau de Lannemezan.

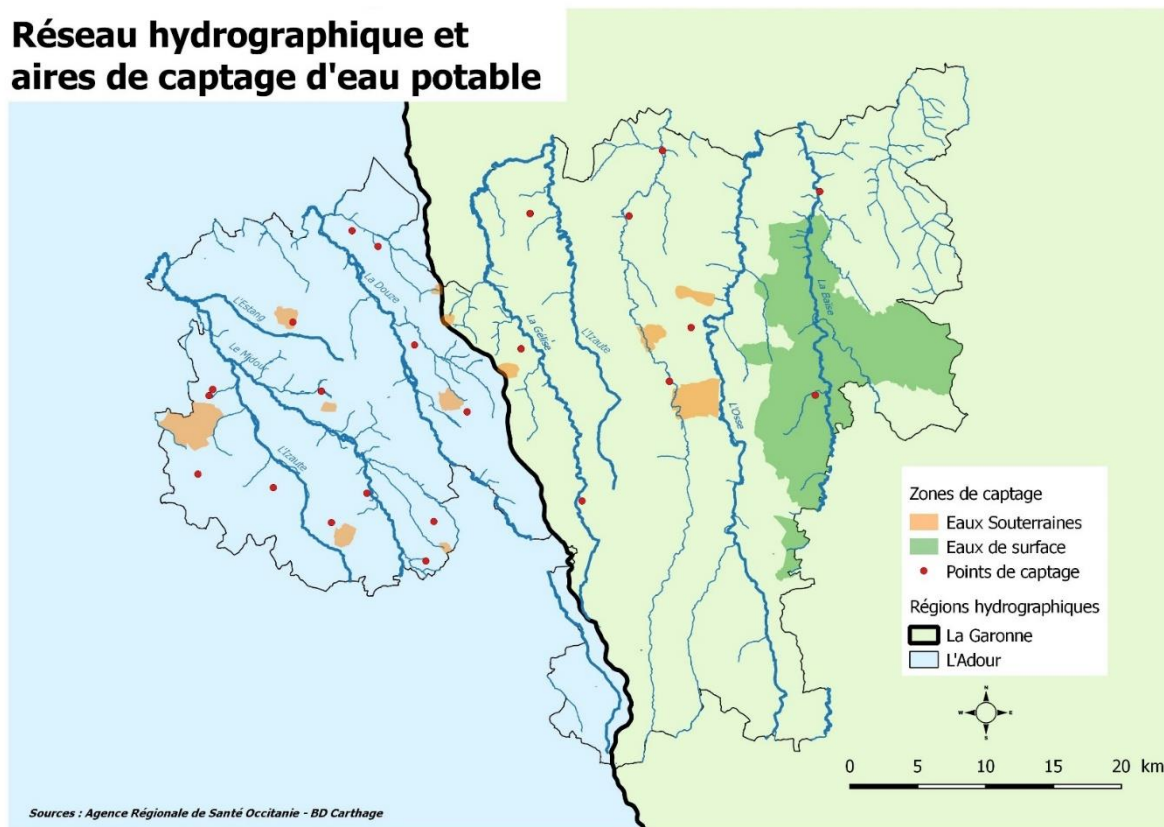
D'un point de vue quantitatif, le PETR est déficitaire et présente une sensibilité forte vis-à-vis de la ressource en eau notamment en période d'étiage. Les pénuries sont fréquentes en été et les risques de sécheresse, entendue comme un

L'eau que boivent les habitants du Pays d'Armagnac provient en majorité des principales rivières mais aussi des nappes souterraines (de l'Adour, des sables fauves de l'Armagnac, de l'aquifère de l'éocène).

Le diagnostic V4 du SCoT de Gascogne (déc 2018) indique un état écologique des masses d'eau superficielles moyen, altéré par les pesticides et les nitrates (pollution d'origine agricole, en particulier liée à la production en grande culture).

Une étude réalisée par l'UFC Que Choisir en janvier 2017 sur la qualité de l'eau potable indique que le sud-ouest et en particulier le département du Gers est particulièrement affecté par les pollutions d'origine agricoles. En effet, l'analyse des bilans annuels de l'Agence Régionale de Santé, ARS, indique que la qualité de l'eau distribuée dans le Gers montre parfois des dépassements des normes de potabilité sur les pesticides. D'après un diagnostic régional de l'ARS publié en 2017 : en 2015, dans le Gers, plus de 30 % de la population a été alimentée par une eau à teneur en pesticides pouvant dépasser les limites de qualité.

Réseau hydrographique et aires de captage d'eau potable



Nous avons analysé les données brutes des résultats analytiques du contrôle sanitaire des Eaux Destinées à la Consommation Humaine concernant les paramètres pesticides et azotés (pollution d'origine agricole pour la plupart) sur le territoire du PETR Armagnac, sur la période 2017-2019, fournies par l'ARS : (environ 30 000 lignes de données par année...)

Sur les 3 années, 8 polluants sont retrouvés dans l'eau, aussi bien brute que traitée, de diverses installations du PETR :

- 1 molécule type pesticide : le métaldéhyde ;
- 4 métabolites (engendrés par la dégradation d'une substance active) de pesticides herbicides interdits depuis les années 2000 : ESA métolachlore et OXA métolachlore proviennent du métolachlore (maïsiculture notamment), ESA alachlore provient de l'alachlore et Atrazine déséthyl déisopropy (maïsiculture notamment). Ces substances sont donc persistantes dans les sols ;
- 3 marqueurs de la pollution de l'eau par des rejets organiques d'origine agricole (tout type d'engrais), domestique ou industriel : le phosphore, l'ammonium et les nitrates.
- Enfin, est indiquée également la famille « Pesticides divers » qui permet de regrouper les codes paramètres des molécules de pesticides qui ne sont pas classées dans les familles des pesticides définis.

En 2018, 17 installations sur 55 soit 31% des installations montrent une pollution des eaux à une ou plusieurs de ces molécules : pour 10 d'entre elles, plus de la moitié des prélèvements effectués montrent une pollution à une ou à plusieurs de ces molécules. Cette pollution peut atteindre jusqu'à 30 fois le seuil autorisé.

En 2019, 20 installations sur 69 soit 29% des installations montrent une pollution des eaux à une ou plusieurs de ces molécules : pour 11 d'entre elles, plus de la moitié des prélèvements effectués montrent une pollution à une ou à plusieurs de ces molécules. Cette pollution peut atteindre jusqu'à 27 fois le seuil autorisé.

Les installations dont la moitié des prélèvements présentent une pollution aux pesticides et/azotés sont pour la plupart situées dans l'Ouest et au Nord du PETR. Seule la communauté de communes d'Artagnan en Fezensac est épargnée.

L'association Génération Futures a **publié le 17 juin 2020 une nouvelle enquête qui analyse les résultats des contrôles sanitaires de l'eau du robinet réalisés par les agences régionales de santé** (<https://www.generations-futures.fr/wp-content/uploads/2020/06/expert-12-eau-version-finale.pdf>). **D'après cette étude, le métolachlore, l'atrazine, et leurs métabolites sont des « potentiels perturbateurs endocriniens suspectés », l'alachlore et ses métabolites sont classés CMR (Cancérogène Mutagène ou Reprotoxique) Cancérogène groupe 2** (indications suffisantes de cancérogénicité pour l'animal de laboratoire et indications de cancérogénicité pour l'homme presque suffisantes).

Cette faiblesse quantitative et qualitative de la ressource en eau est à prendre sérieusement en compte, tant du point de vue de l'agriculture que de l'eau potable, car corrélée aux projections d'évolution du climat, elle pourrait à terme constituer une menace pour le territoire.

Tension sur la ressource à l'étiage : quelques ordres de grandeur à l'échelle du bassin Adour-Garonne

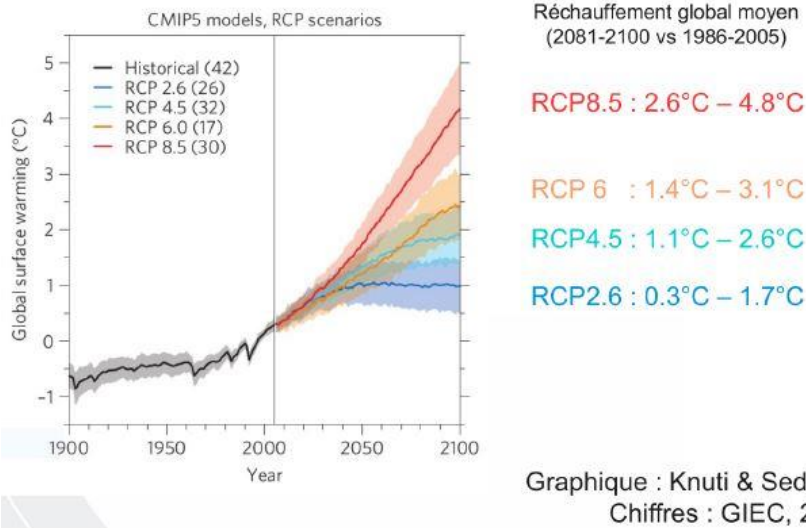
	Aujourd'hui	En 2050
Pluie Pluie efficace après évapotranspiration	90 milliards de m ³ /an 36 milliards de m ³ /an	90 milliards de m ³ /an 25 milliards de m ³ /an
Population sur le bassin	7 millions d'habitants	8,5 millions d'habitants
Consommation nette	A l'étiage de l'ordre de 1 milliard de m ³	
Agriculture Eau potable Industrie	900 millions de m ³ 100 millions de m ³ 20 millions de m ³	
Volumes stockés	de l'ordre de 3 milliards de m ³	
Barrages hydroélectriques Retenues dédiées au soutien d'étiage Lacs collinaires	2,3 milliards de m ³ 345 millions de m ³ 290 millions de m ³	
Déficit : déséquilibre entre besoins et ressources en eau superficielle	À l'étiage 200-250 millions de m ³	À l'étiage 1-1,2 milliard de m ³ dans l'hypothèse d'usages et de stockage constants

Source : PACC Agence de l'Eau Adour-Garonne, juillet 2018.

Préoccupation majeure : le déficit hydrique actuel du bassin Adour-Garonne qui est actuellement de l'ordre de 200-250 millions de m³ à l'étiage serait multiplié par 4 ou 5 d'ici 2050, dans l'hypothèse d'usages et de stockage constants. La sécheresse sévère et les épisodes caniculaires de cet été 2020 qui impactent fortement notre agriculture démontrent la fragilité de la ressource en eau sur le territoire.

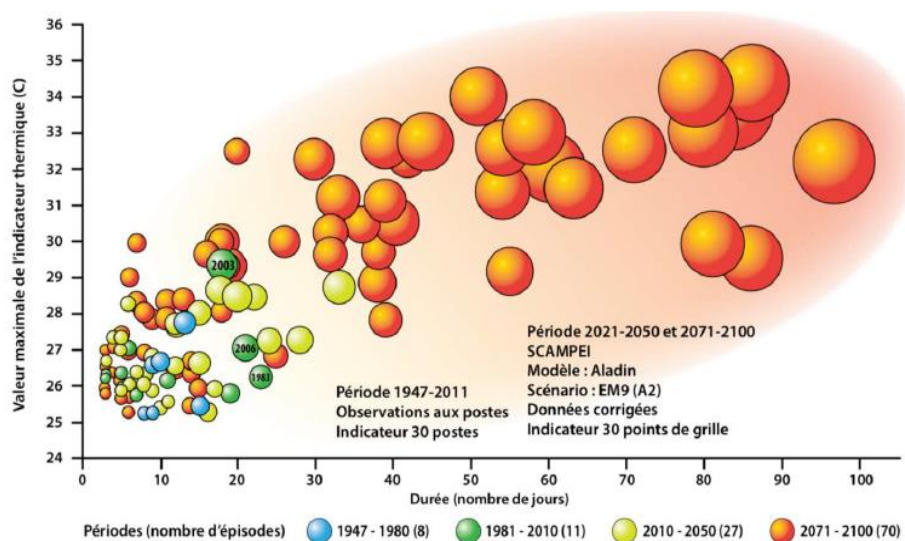
2.5 Le climat

Un climat océanique ayant tendance à une évolution vers un climat plus chaud et méditerranéen.



Selon Aurélien Ribes, chercheur au CNRM Toulouse, météo France CNRS, le réchauffement climatique est en cours et le climat va continuer à se réchauffer indépendamment des émissions actuelles. Cela se traduira par davantage de vagues de chaleur, des sécheresses estivales plus nombreuses, des hivers humides avec intensification des épisodes de fortes précipitations. La projection graphique « Knuti & Sedlacek 2012 » montre qu'en l'absence de mesures globales fortes pour réduire les émissions de GES (RCP 8.5), la température globale planétaire augmentera de 4° en moyenne d'ici l'horizon 2100. Concrètement, cela amènerait progressivement notre territoire au climat actuel de villes d'Afrique du nord comme Tunis, Alger ou Tanger, soit le climat actuel 800km au sud de notre position.

Cette tendance forte de l'évolution du climat va très certainement entrainer un besoin d'adaptation de l'agriculture qui devra évoluer pour appréhender ces nouvelles conditions dans les décennies avenir.



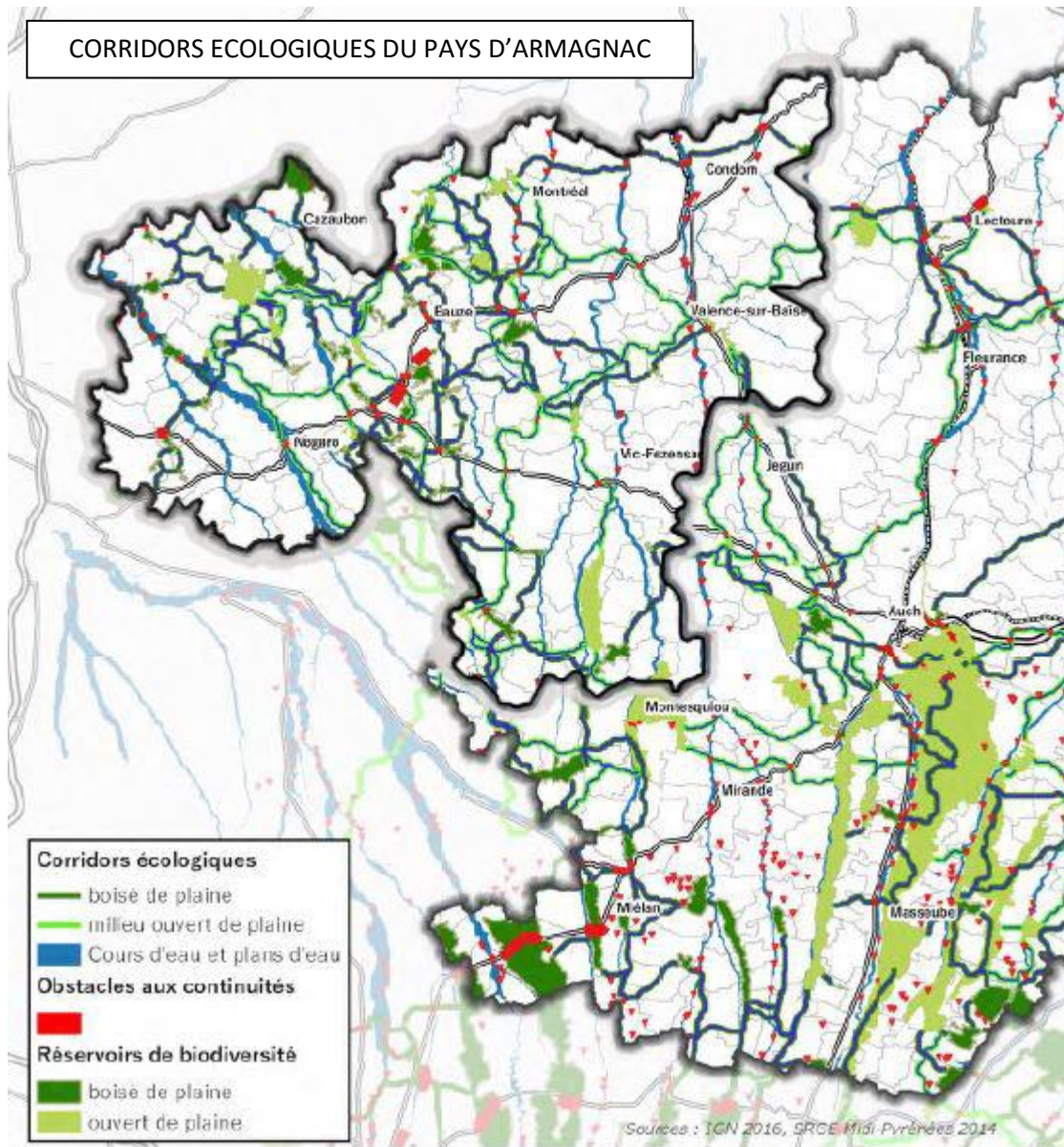
Intensité des vagues de chaleur en France sur la période passée et projetée selon la méthode ALADIN et le scénario EM9-Météo France (source : Solagro).

Il est acquis que ces changements climatiques pour les trois prochaines décennies ne peuvent désormais plus être influencés et vont s'opérer. Cette évolution vers un climat plus chaud va sérieusement impacter la ressource en eau du territoire présentant déjà un déficit hydrique. L'agriculture va logiquement elle aussi être fortement impactée avec des besoins croissants en irrigation et une disponibilité moindre de la ressource en eau. Un allongement de la période d'étiage qui va progressivement s'étendre sur une partie de l'automne. L'élevage devrait également ressentir des difficultés liées à l'augmentation du nombre de journées chaudes (supérieures à 25°). En effet, les ruminants supportent très mal la chaleur, on parle alors de stress thermique qui entraîne pathologies et effondrement des rendements (production de lait, prise de poids, fécondité...). Cette année 2020 où se sont succédées inondations, sécheresse et canicules exceptionnelles nous fait prendre conscience de la réalité de ce changement climatique.

2.6 Les espaces naturels du Pays d'Armagnac

Ils représentent 18% du territoire, et sont à 97% des espaces boisés (petits bois, haies bocagères, ripisylves, sylviculture...), fragments résiduels d'une vaste forêt originelle davantage présents sur l'Ouest du territoire.

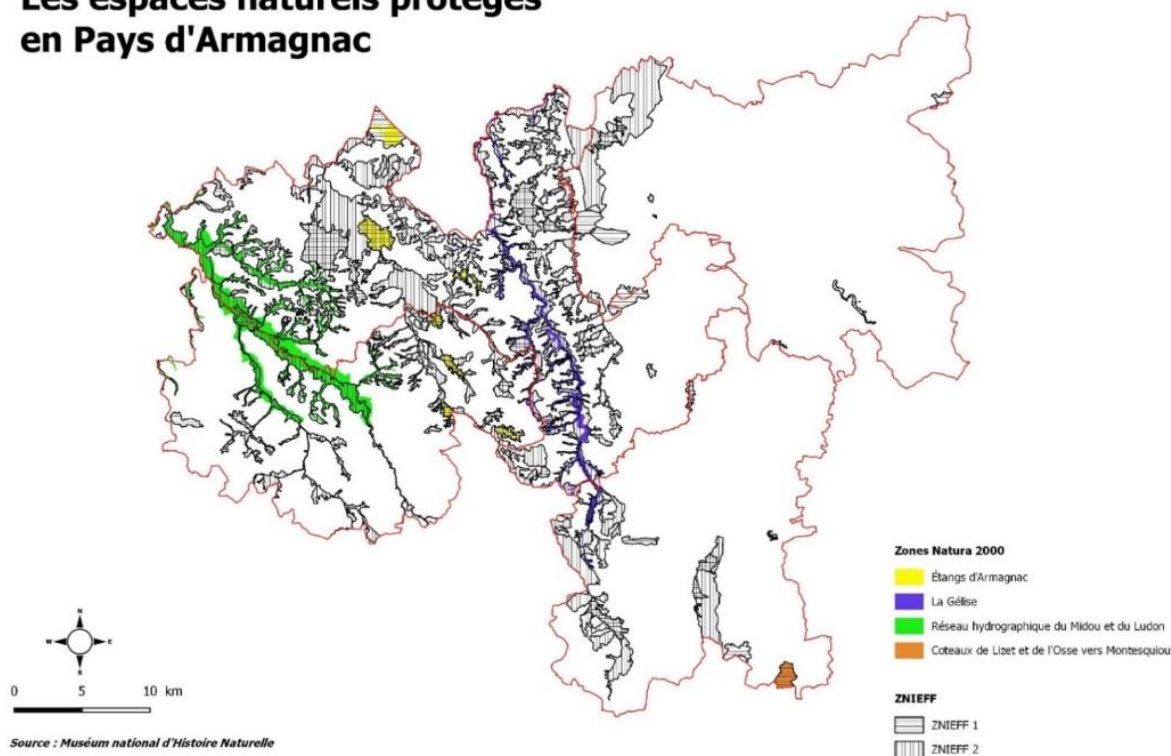
Les espaces naturels sont plus présents dans l'ouest du Pays, dans les CCBA et CCGA. L'ensemble de ces espaces naturels, variés, participe à la qualité des paysages et des écosystèmes et constitue un habitat privilégié pour de nombreuses espèces floristiques et faunistiques.



Source IGN 2016/Atlas Scot de Gascogne 2017

Les espaces naturels protégés sur le territoire concernent majoritairement des milieux humides associés au réseau Natura 2000. Les autres outils de protection recensés sont le classement en sites classés et inscrits (ZNIEFF), bien que ces zonages n'aient pas pour vocation la protection des espaces naturels au sens strict.

Les espaces naturels protégés en Pays d'Armagnac



Il existe 4 sites Natura 2000 principalement regroupés à l'Ouest du Pays d'Armagnac : Les étangs d'Armagnac, le réseau hydrographique du Midou et du Ludon, la vallée de la Gélise, et les côteaux de l'Osse et du Lizet.

Ces sites offrent de nombreux habitats (prairies humides, pelouses sèches, landes et broussailles, eaux douces stagnantes et courantes ...) particulièrement intéressants pour plusieurs espèces d'intérêt communautaire (Vison d'Europe, Loutre, Cistude d'Europe notamment).

Les zones humides des étangs de l'Armagnac constituent un espace unique en Midi-Pyrénées comprenant la plus grande population de Cistude d'Europe de la région (98% de la population régionale). Sur ces sites plusieurs espèces piscicoles sensibles comme la Lamproie de Planer, le Chabot, la Bouvière et le Toxostome y trouvent également des habitats favorables.

Outre les considérations liées à la biodiversité, ces espaces naturels et protégés constituent un facteur essentiel du potentiel touristique (tourisme « vert »). La question du lien à l'alimentation doit se poser dans le cadre de la préservation de ces espaces et de l'impact que les activités alimentaires et notamment agricoles peuvent avoir dessus.

2.7 Le tourisme en Pays d'Armagnac : 1^{ère} destination touristique du Gers



Village fortifié de Larressingle et paysage viticole en Pays d'Armagnac

Par son nom reconnu, son identité gastronomique et viticole, la beauté des sites, des paysages, l'abondance du patrimoine, le cadre naturel préservé et la richesse de sa vie culturelle, le Pays d'Armagnac dispose des atouts d'un territoire touristique à part entière : c'est la première destination touristique du Gers grâce à la richesse de son offre.

La prise de conscience récente de ce potentiel économique a favorisé l'émergence de sites majeurs comme le Grand Site régional « Flaran-Baïse-Armagnac », le Pôle Archéologique « Elusa capitale antique », la thématique d'Artagnan, etc.

Pour autant que le Pays d'armagnac jouisse d'atouts touristiques majeurs, les retombées économiques demeurent insuffisantes et la concurrence des autres territoires ruraux est réelle et féroce.

Une mission du PETR est de développer l'œnotourisme, le tourisme vert et le spiritourisme.



Le Pays d'Armagnac a clairement une carte à jouer en liant alimentation et tourisme. La renommée et le patrimoine gastronomique du territoire constituent un fort potentiel de développement encore sous exploité pour le tourisme. Le territoire dispose de 134 restaurants et abrite 33 ateliers /conserveries de foie gras et 149 domaines viticoles.

Le PETR travaille en étroite collaboration avec les 3 filières viticoles du territoire (Floc, Armagnac, Côtes de Gascogne), les 4 Offices de tourisme du territoire et la Centrale de Réservation départementale portée par Gîtes de France, pour :

- Le montage de projets oenotouristiques et événementiels
- Le montage d'offres et de séjours.
-

Dans ce cadre, la gastronomie gersoise est mise en avant comme dans ce type de séjours : <https://sejours-creationsoriginales.fr/2018/12/04/sejour-gers-gourmand-fait-maison-gastronomie-cuisine/>

Un site internet est dédié par le Pays à la commercialisation de ces offres : <https://sejours-creationsoriginales.fr/>

Avec ce dispositif, des séjours spécifiques à la gastronomie peuvent être créés. De plus, il manque de l'événementiel sur le territoire et la gastronomie pourrait être une entrée pour un programme 4 saisons, associant culture, art et patrimoine. Notre spécificité locale de la distillation doit aussi être renforcée et modernisée ; elle couvre la période d'octobre à janvier.

Pour cela, on peut s'appuyer sur le réseau des Tables du Gers, dont d'illustres représentants travaillent sur notre territoire et on peut facilement les réunir.

En offre touristique, les producteurs locaux et les viticulteurs sont nos prestataires les plus nombreux et emblématiques ; ils sont ouverts à des partenariats.

Les projets actuels portés par le PETR peuvent tous intégrer un volet gastronomie :

- Compagnon digital de voyage, pour vendre des itinéraires touristiques. Je dois créer un itinéraire « Gourmands & Gourmets en Pays d'Armagnac » ; on peut y bosser ensemble.
- Une formation-action ADEPFO a démarré cette année, dans le cadre du CTE, pour la mise en relation des producteurs locaux et les organisateurs de festivals et de manifestations culturelles afin de favoriser l'approvisionnement local. Le projet portera jusqu'au printemps 2021.
- Dans la future collection des 20 sites emblématiques du patrimoine naturel du Pays on peut associer des productions locales emblématiques.

L'identité du territoire touristique ARMAGNAC est en train, par ces projets, d'être réinventée autour de la notion de « vivre bien » et l'alimentation est une clé majeure.

Notre tourisme est essentiellement culturel et la gastronomie est un secteur de la culture.

3. La population du Pays d'Armagnac

3.1 Données et contexte socio-économique.

Le Pays d'Armagnac abrite 44861 habitants (données Banatic) répartis sur 4 communautés de communes (totalisant 102 communes sur une superficie de 1700km²):

CC Bas Armagnac : 26 communes, 8930 habitants

CC Grand Armagnac : 25 communes, 13522 habitants

CC Ténarèze : 26 communes, 15165 habitants

CC Artagnan en Fézensac : 25 communes, 7244 habitants

Démographie :

Une faible densité démographique :

Le PETR-Armagnac possède une densité démographique moyenne de 25 hab/ km² (démographie minimale dans la CCAF : 19 hab/ km², maximale dans la Ténarèze : 30 hab/ km²), très inférieure à la densité moyenne en zone rurale (42 hab/ km²). A titre de comparaison, elle est de 80 habitants par km² à l'échelle de l'Occitanie et de 104 habitants par km² à l'échelle nationale.

Dynamique temporelle :

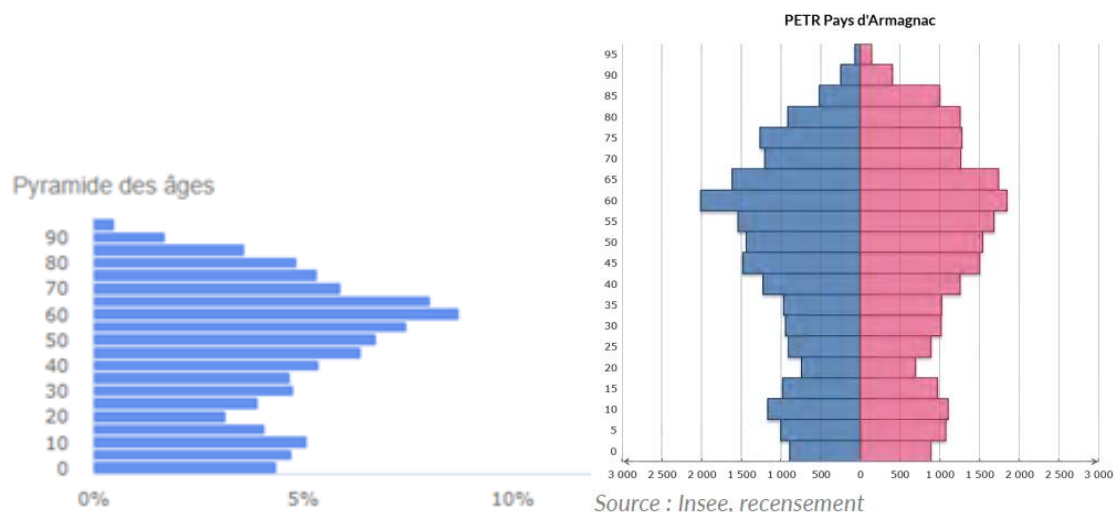
Depuis plusieurs décennies, le PETR Pays d'Armagnac connaît une baisse continue de population. Cette tendance s'atténue cependant à partir des années 1990 et la population enregistre une très légère hausse depuis 1999 au rythme de + 0,3 % par an, très en-deçà de la progression régionale (+1,1 % par an) : en effet, le solde naturel est « déficitaire » avec davantage de décès que de naissances (- 280 habitants en moyenne par an entre 2009 et 2014.), mais le solde migratoire est positif, en lien avec l'attractivité de la métropole toulousaine (Le Pays d'Armagnac a accueilli 272 habitants sur la période 2008-2013, soit plus de 45 habitants par an.).

Si les principales villes continuent de perdre des habitants (Condom, Vic-Fezensac, Eauze, Cazaubon, Valence-sur-Baïse), plusieurs communes en périphérie de ces dernières gagnent de nouveaux habitants, sur la partie Ouest notamment, dans la CCBA (Perchède, Lanne-Soubiran, Sainte-Christie-d'Armagnac mais aussi Nogaro). La mise en service de l'autoroute A65 reliant Langon à Pau en 2010 et la proximité d'Aire-sur-l'Adour peuvent en partie expliquer cette nouvelle dynamique.

Une population vieillissante :

La caractéristique majeure de l'évolution de la population demeure son vieillissement : les plus de 65 ans représentent 27.7% de la population, bien au-delà de la moyenne régionale des zones rurales, et cette part progresse alors que la part des moins de 15 ans diminue.

L'indice de vieillesse est particulièrement élevé à raison d'1,6 habitant de plus de 65 ans pour 1 habitant de moins de 20 ans en 2014.



La pyramide des âges du Pays d'Armagnac (diag V4 SCoT, insee 2014)

3.2 Activité professionnelle

Localisation de l'activité professionnelle :

Le PETR comprend 1 pôle d'emploi principal : Condom (3300 emplois) et 3 pôles d'emploi secondaires : Eauze, Vic-Fezensac, et Nogaro (plus de 1000 emplois).

Ces communes bénéficient d'une attractivité économique et rayonnent sur leur bassin de vie. Le profil des déplacements domicile-travail entrant et sortant du territoire conduit à établir que la quasi-totalité des 18 000 actifs (88 %) vivent et travaillent sur le Pays, ce qui en fait ainsi son propre "bassin d'emploi".

Dynamique de la population active :

Si la population active a légèrement crû depuis 1999 (+ 4,2 %), le taux d'emploi du Pays d'Armagnac est stable et s'établit à 71,5 %. (Source : contrat de ruralité)

L'équilibre emploi/habitants est en légère augmentation ce qui traduit la capacité du territoire à créer de l'emploi local. Cette dynamique concerne davantage l'Ouest Gersois (Bas-Armagnac et Grand Armagnac). La Ténarèze résiste mais Artagnan en Fezensac faiblit.

Evaluation du nb d'emplois pour 100 hab entre 1975 et 2014

Année -->	1975	1982	1990	1999	2009	2014
CC Bas-Armagnac	32	37	36	35	40	39
CC Grand Armagnac	39	37	35	37	40	41
CC Ténarèze	38	37	38	37	38	37
CC Artagnan en Fezensac	35	35	35	33	34	31
Moyenne sur l'ensemble	36	36,5	36	35,5	38	37

On peut néanmoins s'interroger sur la qualité des emplois créés. L'hypothèse avancée est que l'augmentation de l'emploi serait due avant tout au travail saisonnier (dans la viticulture par exemple) donc des emplois précaires, parfois à temps partiel, peu qualifiés qui ont un impact limité sur le territoire.

Secteurs d'activité et catégories socio-professionnelles (CSP) :

L'évolution de la répartition des emplois par secteur d'activité fait apparaître une rapide et profonde transformation de la structure de l'emploi : le secteur primaire s'effondre, passant de 24 à 18 % des emplois, le secteur secondaire se maintient aux alentours de 21 %, le secteur tertiaire progresse fortement de 54 à 60 % des emplois (contrat de ruralité).

Pour comparaison, en France aujourd'hui, le secteur tertiaire représente 75,9% des emplois, le secteur secondaire 20,3% et le secteur primaire 2,6% (insee, 2017).

Entre 2009 et 2014, une évolution importante des profils est cependant à noter. Elle se traduit par une forte diminution des ouvriers et des agriculteurs au profit des cadres et des professions intermédiaires. Cette mutation des CSP traduit, d'une part, une baisse des effectifs agricoles, et d'autre part, une transformation de l'économie du territoire qui s'oriente davantage vers les services.

Le profil de population active regroupe cependant une proportion encore importante d'agriculteurs exploitants : 11% en moyenne sur le Pays (donnée SCoT) contre 2.6% en Occitanie (donnée insee 2016)

Données insee 2016 par CC : CCT 12%, CCAF : 14.4%, CCBA : 9.5%, CCGA : 10.6%

La répartition des catégories socio-professionnelles dans le PETR en 2014

Agriculteurs exploitants	1824	11,15%
Artisans commerçants, chefs d'Ets.	1683	10,29%
Cadres professions intél.sup.	1312	8,02%
Professions intermédiaires	2872	17,56%
Employés	4354	26,62%
Ouvriers	4310	26,35%
TOTAL	16355	100,00%

D'après les données de la MSA, l'âge moyen des agriculteurs exploitants sur le PETR est de 51 ans.

Les indicateurs socio-démographiques liés au niveau de vie

Tableau de synthèse des principaux indicateurs sociodémographiques liés au niveau de vie dans le Pays d'Armagnac, le Gers et la région Occitanie (source ; Insee 2016 et 2018 ou diag V2 SCoT)

NIVEAU TERRITORIAL	CCBA	CCGA	CCT	CCAF	PETR Pays d'Armagnac	Gers	Occitanie
Taux de pauvreté	15%	18,90%	18.5%	18,80%	18%	15%	16.9 %
Niveau de vie ou revenu médian	19 293,00 €	18 330,00 €	18 602,00 €	18 498,00 €	18 382,00 €	19 877,00 €	19 905,00 €
Taux de chômage annuel moyen (2016)	9,3%	10,7%	12,6%	11,0%	11,17	6.7%	10.6%
Part des ménages fiscaux imposés	41.6%	38%	43%	39.6%	40.55%	44.5%	46.7%

Le Pays d'Armagnac présente une série d'indicateurs traduisant une fragilité économique et sociale des ménages :

- Le profil des actifs dans le Pays d'Armagnac est moins qualifié par rapport à la moyenne du SCoT de Gascogne : les ouvriers et les employés représentent 53% des actifs (47% SCoT) et les agriculteurs 11% (8% SCoT).
- Le nombre de personnes sans diplôme atteint 39% des actifs.
- Le taux de chômage est supérieur à la moyenne du Gers.
- Le nombre de ménages imposés est inférieur à la moyenne du Gers
- Le nombre de salariés en CDD se monte à 14 % des emplois (10% SCoT).

- L'activité agricole, notamment la viticulture, mobilise un nombre important d'emplois saisonniers.
- Les revenus sont plus faibles de 7% que la moyenne du SCoT ou du Gers
- Le nombre de ménages pauvres est supérieur à celui du Gers et le nombre d'allocataires de retraites ou de pensions est plus important.

Rq : Les communes de Condom et d'Eauze sont particulièrement concernées par les fragilités sociales (respectivement 20,3 % et 18,7 % de taux de pauvreté).

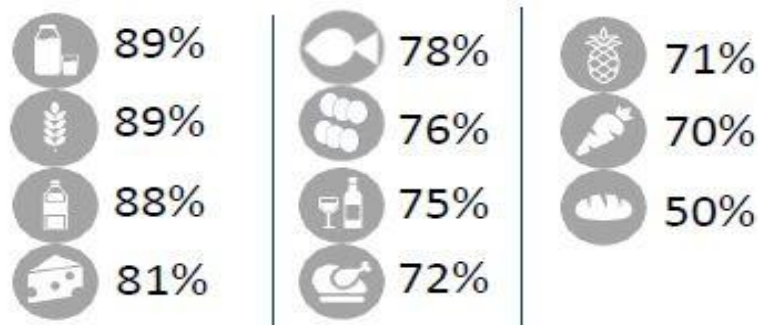
En rapprochant ces constats de la pyramide des âges, le Pays d'Armagnac devrait connaître une arrivée massive de retraités modestes ou pauvres.

3.3 La population de « mangeurs »

Réputé territoire de gastronomie, le Gers est reconnu comme un fief national de la culture culinaire. Le sud-ouest, ses coteaux verdoyants, son soleil et sa douceur de vivre proposent une carte postale champêtre suggérant la vie saine d'une campagne ancrée à son terroir. Le nom « Armagnac » évoque l'image et les saveurs de la célèbre eau-de-vie de vin, produite depuis le moyen-âge, qui marque fortement l'image de ce territoire. De la même manière, les productions des vins « côtes de Gascogne », du Floc de Gascogne, des canards et du foie gras, représentent l'identité culturelle gastronomique du Pays d'Armagnac. Ces produits sont partie intégrante du patrimoine territorial et ont grandement participé à son économie et à sa notoriété. Certes nous avons les canards, le foie gras et l'Armagnac. La vérité est également que nous avons une population qui à 85%, comme partout en France, fait principalement ses courses alimentaires dans les GMS commercialisant des produits majoritairement importés.

Une majorité des achats sont réalisés en GMS, toutes catégories confondues

En hyper/ supermarché



(Données nationales observatoire de la grande distribution/Harris interactive/enquête de terrain)

<https://harris-interactive.fr/wp-content/uploads/sites/6/2017/02/Rapport-Alimentation-HI-SITE.pdf>

Au niveau national, les tendances de comportements alimentaires des français évoluent vers une alimentation plus saine (+de produits frais + de produits sous signes de qualité) et plus végétale (consommation de viande en baisse, principalement viande rouge). Selon les enquêtes successives 2010, 2013 2016, CCAF publiées par le CREDOC, la consommation moyenne de viande par habitant (+ de 18 ans) est passée de 400g/ semaine en 2010 à 320g/ semaine en 2016. Désormais, 80% des Français mangent moins de viande que le seuil (maximum recommandé par le HCSP) de 500g de viande cuite, hors volaille, par semaine.

<https://www.la-viande.fr/nutrition-sante/consommation-viande-france>

Les consommateurs sont de plus en plus en demande de qualité, de garantie de fraîcheur, de proximité et de produits sains (sans additifs, sans pesticides, bios). Les notions environnementales et sociales poussent également le consommateur à rechercher des produits locaux et « équitables ». (*voir l'intégralité de l'enquête Harris interactive 2017 en annexe*)

L'évolution des modes de vie et de consommation (moins de temps, plus de repas hors domicile) fait également évoluer les repas vers plus de simplicité et de facilité de préparation. Si les GMS écrasent toujours la concurrence en termes de part de marché alimentaire, les nouveaux modes d'achat du type « panier numérique », drive fermier, e-market sont plébiscités et en forte progression.

Les résultats des enquêtes de satisfaction sur la restauration scolaire du Bas-Armagnac ont montré que quelle que soit la qualité des repas servis à leurs enfants, les parents étaient très satisfaits de la restauration scolaire... La perception de la notion de « bien manger » semble donc souvent réduite à la question de quantité. La relocalisation de l'alimentation, portée par un discours sur la qualité en termes de sécurité, d'environnement et de provenance, semble essentiellement le fait des classes sociales favorisées et/ou sensibles aux discours alternatifs.

La crise du covid-19 a rebattu les cartes et est venue bouleverser les attentes et modes de consommation de produits alimentaires. Les français souhaitent plus de local et de bio, ils sont également plus enclins à transformer et cuisiner eux-mêmes leurs repas et déclarent être plus défiants envers les produits importés, prêts à consommer, industriels. C'est ce qui ressort de nombreuses études réalisées pendant et après la période de confinement. Certaines tendances s'estompent mais d'autres perdurent et semblent parties pour durablement impacter les modes de consommation. En matière de consommation des ménages, il y aura clairement un avant et un après covid.

<https://www.pwc.fr/fr/assets/files/pdf/2020/04/fr-france-pwc-enquete-conso-alim-confinement.pdf>

https://www.challenges.fr/economie/consommation/les-francais-vont-ils-consommer-plus-bio-local-responsable-apres-la-crise-du-coronavirus_707840

<http://www.artisans-gourmands.fr/project/la-crise-du-covid-19-de-nouveaux-comportements-alimentaires%E2%80%AF/>

3.4 Les enseignements de la grande enquête sur les comportements d'achats alimentaires des habitants du Pays-d'Armagnac

448 Questionnaires recueillis du 21/03/2020 au 12/07/2020

63 Questionnaires écartés car hors cadre géographique de l'étude

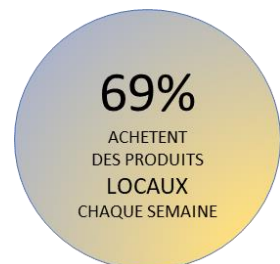
385 Questionnaires analysés

Les répondants sont issus de **75** communes sur les **102** du PETR soit une couverture de **73,53%** des communes du Pays d'Armagnac.

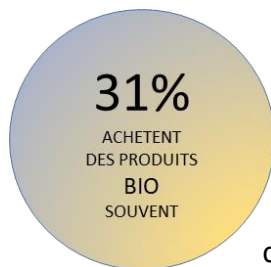
Les comportements d'achats alimentaires sont liés à des facteurs multiples : culture(s) et habitudes alimentaires, moyens financiers et situation socio-économique, offre alimentaire (disponibilité, variété et localisation), contexte d'actualité (covid, tendances scientifiques, émergence de la conscience écologique), mobilité.

Les habitants du Pays-d'Armagnac sont de manière générale en situation socio-économique plus faible que la moyenne française et ont donc un pouvoir d'achat alimentaire plus contraint.

Les habitants du territoire semblent très attachés à la « localité » des produits alimentaires qu'ils consomment et sont fortement en demande d'une offre plus large et plus accessible en produits locaux. Les produits locaux sont perçus comme plus frais et de meilleure qualité. L'offre alimentaire locale est diffuse et éclatée, elle est également jugée « difficile à trouver et à identifier » par les consommateurs du territoire.



Dans une moindre mesure, mais de façon significative, ils consomment également des produits bio et souhaiteraient une offre plus étendue et plus accessible en produits bio locaux. Cette production bio locale est aussi jugée faible en quantité et variété et difficile d'accès (difficile à trouver, peu de points de vente). Au travers des commentaires, on note que les produits bio importés évoquent une certaine défiance dans la population et ne sont pas souhaités.



L'offre alimentaire est principalement concentrée sur les bourgs centres et quelques pôles secondaires, une partie de la population en est éloignée et contrainte à des déplacements importants pour s'approvisionner. L'approvisionnement en produits alimentaires et particulièrement en produits locaux et bio pose des problèmes de mobilité et de temps, les commentaires à ce sujet sont très nombreux et unanimes.

Bien qu'habitants d'un territoire de « culture carnée », de nombreux répondants déplorent la pauvreté de l'offre en poisson frais sur le territoire et souhaiteraient vivement qu'elle soit enrichie.

De très nombreuses fois évoqué dans les commentaires : les habitants du territoire souhaiteraient bénéficier de points de vente de produits locaux regroupant en seul lieu la gamme complète des produits du territoire : Fruits et légumes, viandes, laitages, céréales et légumineuses...

Les pistes évoquées par les répondants sont les magasins de producteurs, les marchés de producteurs et également les rayons dédiés à la production locale dans les grandes surfaces. Cette dernière solution semble répondre à plusieurs problématiques : concentration d'une grande variété de produits en seul point et grande amplitude d'ouverture du commerce.

Pour les plus mobiles, un annuaire et/ou une carte interactive des productions locales sont aussi largement évoqués et demandés.

La fragilité socio-économique des habitants du Pays d'Armagnac pose le problème de l'accessibilité d'une alimentation durable. Si la plupart des habitants aspirent à pouvoir consommer des produits de meilleure qualité, le prix reste souvent le critère prépondérant. Toutefois, il convient de préciser que le prix des denrées alimentaires ne reflète nullement leur valeur nutritive, pas plus qu'il ne prend en compte les coûts environnementaux, ces fameux coûts cachés... ; ainsi, l'aliment le plus cher n'est-il pas forcément celui dont le prix affiché est le plus élevé. L'accès à des produits alimentaires de qualité, produits localement se heurte donc à également à une problématique socio culturelle : à revenu égal, pour avoir économiquement accès à une nourriture de meilleure qualité dont le prix de vente est globalement plus élevé, il est nécessaire de modifier ses habitudes alimentaires et donc de consommer et manger différemment. A budget constant, il est possible de considérablement améliorer la qualité de son alimentation mais cela demande une remise en question culturelle souvent rejetée et une plus grande connaissance en matière de nutrition et de cuisine.

Aiguiller une population globalement peu informée des conséquences physiques et environnementales d'une alimentation médiocre vers une alimentation plus saine et durable reste sans doute le défi le plus complexe à relever.

3.5 La santé des habitants du territoire

Selon l'ARS, d'après un diagnostic régional établi en 2017, la région Occitanie et/ou le département du Gers ne présente(nt) pas davantage de cas de diabète de type 2 ou d'obésité (pathologies multifactorielles liées entre autres à l'alimentation).

Une population en bonne santé relativement aux autres territoires mais une très grande part de l'augmentation de la prévalence des maladies chroniques due au vieillissement de la population et à l'accroissement de l'espérance de vie. Une vigilance à avoir sur les maladies chroniques corrélées à la précarité sociale (obésité, diabète, etc...).

L'absence de données locales sur d'autres pathologies pouvant être reliées à l'alimentation (maladies cardio-vasculaires, hypertension) ou à l'exposition aux pesticides (certains cancers, baisse de fertilité, ...) ne nous permet pas de développer davantage ce paragraphe.

<https://etude-nutrinet-sante.fr/>

https://e-communautes.cnfpt.fr/sites/default/files/fichiers_partages/slides_webinaire_manger_autrement.pdf

4. L'agriculture

4.1 Evolution de la SAU, du nombre et de la taille des exploitations

Une SAU en légère baisse :

A l'instar des tendances observées au niveau national et départemental, **la part de SAU** (74,4% du territoire actuellement, soit environ 117 900 ha (chiffre qui peut légèrement varier en fonction des sources) **est en baisse légère** entre 1998 et 2018, liée aux pressions foncières et à la déprise agricole (friches, landes, boisements...) : -7 % sur le PETR.

Le Gers reste néanmoins le 3ème département agricole de l'Occitanie derrière l'Aveyron et l'Hérault.

Diminution du nombre des exploitations agricoles, augmentation de leur taille :

Selon le recensement général agricole (2010), le **nombre des exploitations agricoles diminue fortement** depuis 1988 : 1740 exploitations en moins sur le Pays d'Armagnac soit près de 50%, tout comme le travail dans les exploitations agricoles. La SAU diminue également mais pas d'autant : cela s'explique par **l'augmentation de la taille des exploitations agricoles**.

Cette augmentation s'inscrit néanmoins dans les tendances et les moyennes nationales (62 ha en moyenne par exploitation en France en 2016 contre 21 ha en 1970). Elle s'explique par un déficit de "recrutement" et une demande d'agrandissement.

Taille moyenne des exploitations par CC entre 2000 et 2010 et évolution (diag V4 SCoT)

Communautés de Communes	SAU moyenne par exploitation (ha)		
	2010	2000	évolution
CCGA	51	38	+31%
CCBA	50	41	+21%
CCT	54	48	+18%
CCAF	62	53	+18%

Les exploitations

Données clé en **2018** (sources : MSA traitement ODR-CRAO, Chambre d'Agriculture du Gers/Terralto)

1572 exploitations sur le PETR Pays d'Armagnac (5783 sur le Gers),
dont 42,5% sont à transmettre dans les 10 prochaines années :

- 24% dirigées uniquement par des femmes
- 152 dirigées uniquement par des dirigeants cotisants solidaires
- 1,1 dirigeant en moyenne par exploitation

- 669 exploitations ont uniquement des dirigeants de plus de 55 ans

Majoritairement en exploitations unipersonnelles, seules 13% sont dirigées par plusieurs personnes

Nombre moyen d'années d'expérience sur l'exploitation (depuis l'installation la plus ancienne sur l'exploitation) : 22 ans (22 pour le Gers, 20 pour l'Occitanie)

Surface moyenne d'exploitation : 55 hectares

Surface Agricole Utile totale : 120 250 hectares

4.2 Les actifs agricoles

Données clés en **2018** (sources : *MSA traitement ODR-CRAO, Chambre d'Agriculture du Gers/Terralto*)

1648 chefs d'exploitations (5923 pour le Gers), dont 465 femmes.

- Les trois quarts à titre exclusif ou principal,

- 15% à titre secondaire,

-presque 10% en tant que cotisant solidaire

5462 salariés de la production (739 en CDI, 4837 en CDD), dont 5145 contrats saisonniers : représentant **1276 ETP en 2018** (2874 pour le Gers)

1741 salariés dans le secteur agricole, hors production (470 en CDI, 1339 en CDD), dont 290 en contrats saisonniers (secteur de l'approvisionnement, entreprises de travaux agricoles, vinification, stockage et conditionnement, organismes professionnels...) : représentant **551 ETP en 2018** (3275 pour le Gers)

34 installations en 2018 (hors transfert entre époux : 4) : 23 de moins de 40 ans, 20 à titre exclusif ou principal, 12 à titre secondaire, 27 en exploitation unipersonnelle

71 départs en 2018 (dont 5 de moins de 40 ans)

DYNAMIQUE DES 3 DERNIERES ANNEES 2015-2017 :

Taux de remplacement des chefs d'exploitation : nombre d'exploitations ayant au moins un dirigeant installé dans l'année / nombre d'exploitations ayant au moins un départ de dirigeant dans l'année

→ 52% pour le PETR (50% pour le Gers)

Taux de renouvellement des chefs d'exploitation: nombre d'exploitations ayant au moins un dirigeant installé dans l'année / nombre total d'exploitations

→ 2.4% pour le PETR (2.2% pour le Gers)

Taux de départ des chefs d'exploitation: nombre de départs (moins les installations par transfert entre époux l'année suivante) / nombre total de chefs d'exploitation

→ 4.7% pour le PETR (4.5% pour le Gers)

Devenir des exploitations agricoles :

L'âge moyen des agriculteurs exploitants sur le PETR est de 51 ans. (*Donnée MSA*)

D'après une étude de Solagro (*Etude prospective sur la trajectoire agricole et alimentaire du Gers*) présentée en juin 2020, 16% des exploitations agricoles gersoises dont le chef d'exploitation a plus de 50 ans n'ont pas de successeurs et sont vouées à disparaître, et 51% d'entre elles n'ont pas de successeurs connus à ce jour.

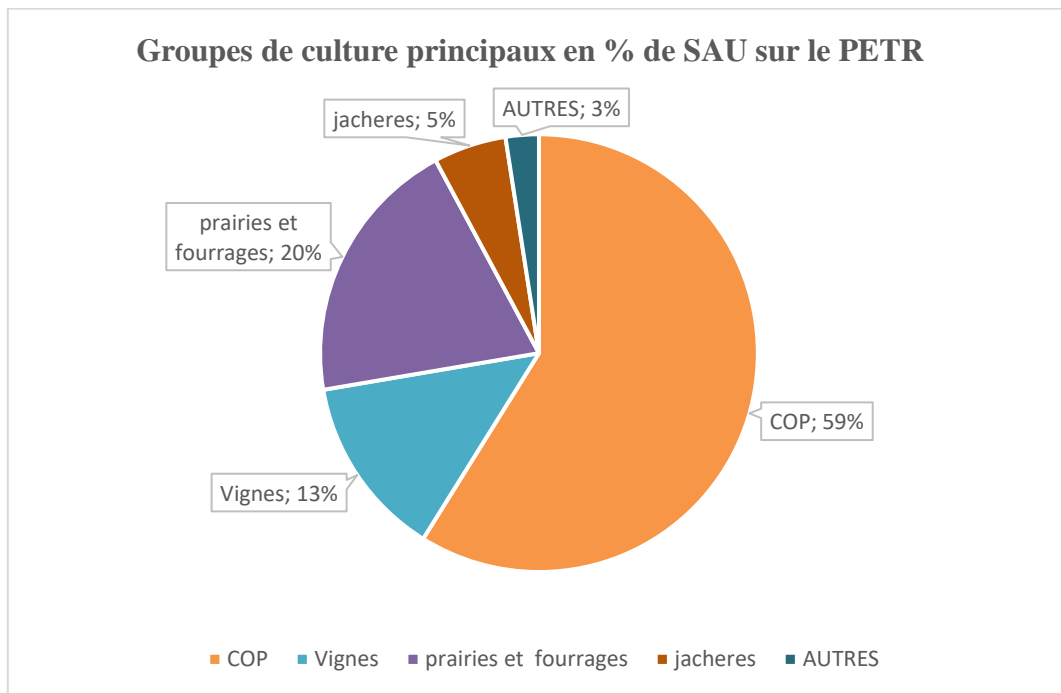
En corrélant l'âge moyen élevé des agriculteurs exploitants et le fait que 67% des exploitations agricoles du Gers (chef d'exploitation ayant plus de 50 ans) n'ont pas de successeurs ou inconnus à ce jour, nous pouvons affirmer que le nombre des agriculteurs exploitants et des exploitations agricoles sur le PETR va baisser dans les prochaines années.

4.3 La production agricole du territoire

Les données ci-dessous transmises par la DRAAF Occitanie proviennent de différentes sources et sont actualisées par rapport au Recensement Général Agricole de 2010. Également par rapport au Registre Parcellaire Graphique 2016 (PAC), au CVI 2015, et à l'inventaire verger 2013. Un nouveau recensement agricole général doit avoir lieu cette année : les données devraient être accessibles courant 2021.

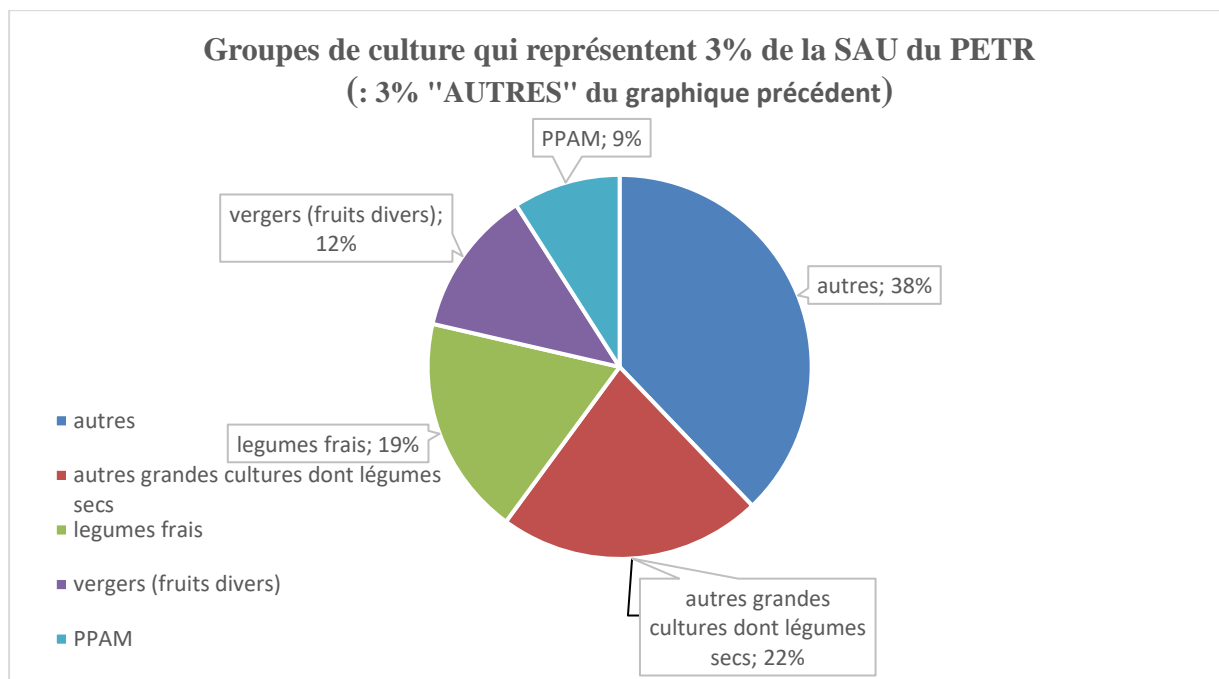
Nous devons pour cette partie observer une grande réserve vis-à-vis des données : Les données concernant les productions agricoles sont particulièrement complexes et volatiles. Les sources sont multiples et les données parfois divergentes voire contradictoires, que ce soit sur les surfaces, les quantités ou la typologie des productions. D'une année sur l'autre, le principe de rotation peut faire évoluer le type de production d'une parcelle ainsi que son rendement. Des agriculteurs font lentement évoluer l'orientation de leurs productions. Il est ainsi extrêmement compliqué et donc illusoire de vouloir précisément connaître en temps réel quelles sont très précisément les productions d'un territoire (typologies et volumes exact), nous n'avons pas les outils pour cela, ils n'existent pas. Nous pouvons en revanche dégager les grandes tendances du territoire.

4.3.1 Les productions végétales



Les grandes cultures de Céréales, Oléagineux et Protéagineux (COP) couvrent 59% de la SAU du territoire et sont majoritairement situées dans le Nord-Est et l'Est du PETR : il s'agit pour plus de la moitié de céréales (blé sur 16% de la SAU, maïs sur 12% de la SAU, autres), pour un tiers des oléagineux (tournesol sur 10% de la SAU, soja sur 4% de la SAU, colza, autres), et d'assez peu de protéagineux (0.54% de la SAU).

Viennent ensuite les prairies et les fourrages, destinés aux élevages (pâturages, alimentation du bétail), sur 20% de la SAU du territoire, puis la viticulture sur 13% de la SAU (surtout localisée dans le Nord-Ouest du PETR).

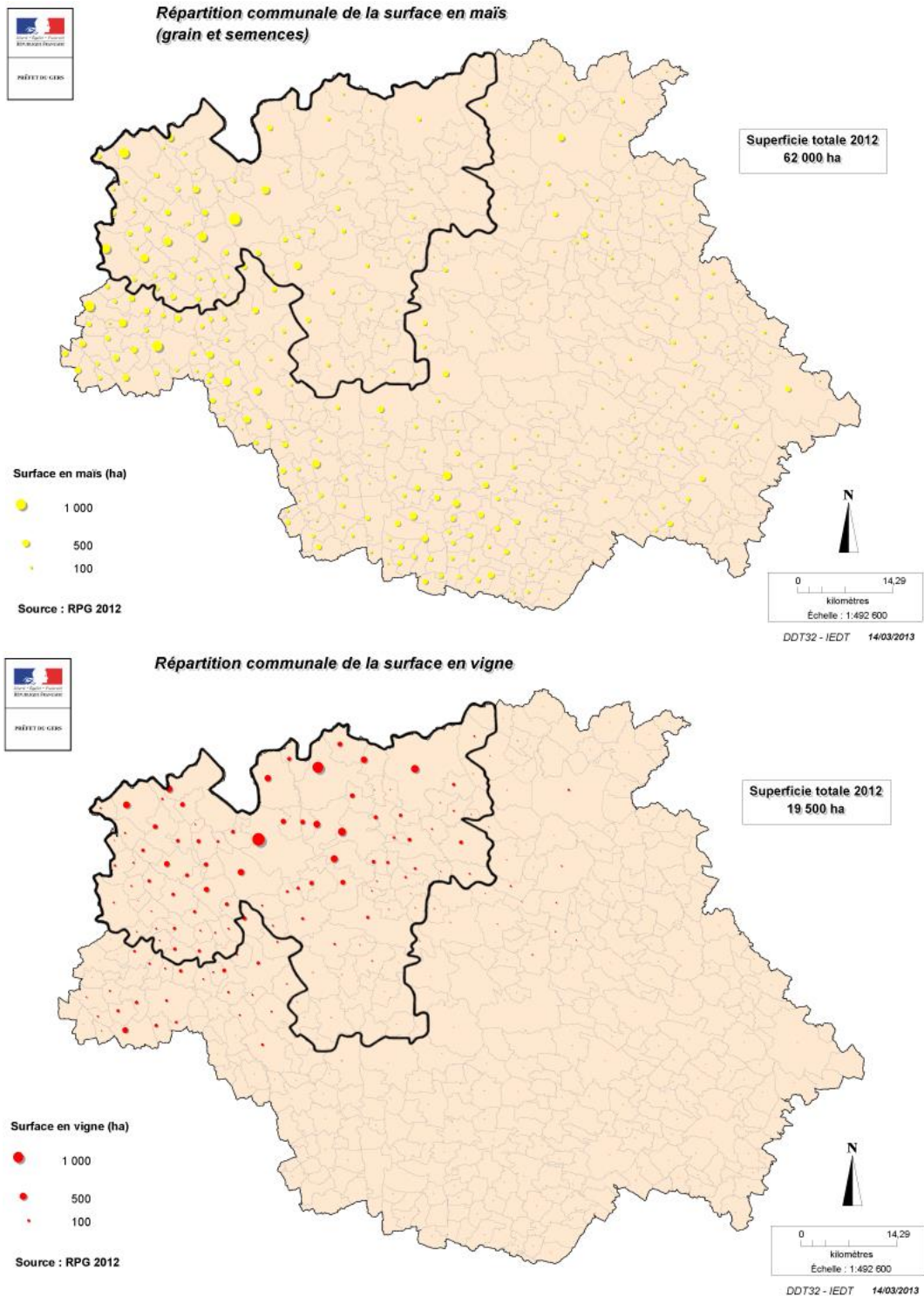


D'après ces données, la surface destinée à la production de légumes frais est de 533 ha (0.45% de la SAU) et la surface destinée à la production de légumes secs est de 577 ha (0.49% de la SAU).

Ces données issues des déclarations PAC doivent être manipulées avec précautions car nous savons par la DDT que peuvent être comptabilisés dans ces surfaces des potagers personnels de producteurs, qui ont déclaré à la PAC ces surfaces comme contenant du maraîchage mais dont la production n'est en réalité pas commercialisée. Cette réalité a pu être vérifiée lors d'entretiens téléphoniques avec certains producteurs référencés maraîchers, sur le site de l'Agence Bio par exemple. Par ailleurs, l'essentiel des surfaces en maraîchage concerne deux produits : le melon et l'ail. Ces deux productions majoritairement exportées concernent de vastes surfaces et ne constituent pas réellement une production de légumes variés.

La surface destinée aux vergers est de 357 ha à 396 ha (*Données DRAAF*) environ 0.3% de la SAU, répartis sur 67 exploitations en 2018 : ces vergers produisent principalement des fruits destinés à la transformation (179 ha soit 50% de la SAU dédiée) notamment des prunes d'Ente (pruneaux), des fruits divers (dont kiwis), et des fruits à coque (sur 76 ha). Comme pour le maraîchage, il convient de se demander si les surfaces de vergers déclarées sont toutes destinées à la commercialisation des produits.

La domination de la vigne, du maïs irrigué et des grandes cultures :



On observe sur ces deux cartes de la préfecture du Gers que le Pays-d'Armagnac concentre une grande partie des surfaces en maïs du Gers et l'écrasante majorité des surfaces en vigne, principalement dans sa partie ouest.

Avec les grandes cultures céréalières et oléo-protéagineuses plus présentes à l'est, ces cultures couvrent environ 73% de la surface agricole du PETR.

En matière de production végétale vivrière, c'est-à-dire de production directement utilisable comme alimentation humaine, les quantités produites semblent bien inférieures aux besoins et à la demande de la population. De même que la variété de produits ne couvre qu'une très faible portion du spectre de l'alimentation humaine et de notre régime alimentaire. Ainsi, notre territoire ne produit que très peu de légumes et pratiquement aucuns fruits de consommation, hormis quelques melons, kiwis et fraises. De même, la presque totalité des productions de légumineuses et céréales sont exportées via les filières coopératives et ne sont pas disponibles pour la consommation du territoire.

Donc un territoire avec une agriculture végétale prééminente et productrice mais dont l'orientation et les productions ne sont pas tournées vers les besoins alimentaires humains du territoire.

4.3.2 Cheptels et productions animales

Le territoire du PETR produit un peu de viande (bovins, brebis, chèvre, porc), beaucoup de volailles (poulets et canards gras), des œufs et peu de lait.

Cheptels et production animale sur le PETR

Autrefois territoire d'élevage, le Pays d'Armagnac a vu son cheptel de bovins et d'ovins diminuer au profit d'une spécialisation dans les filières volailles, palmipèdes et dans les grandes cultures spécialisées et la vigne. Ainsi, le cheptel de gros bovins a perdu plus de 20% de son effectif entre 1988 et 2010, passant de 60358 têtes à 48107 en 2010, la superficie toujours en herbe a été réduite de moitié durant le même temps. (*Données RGA 2010*). En 2018 le cheptel de gros bovins n'était plus que de 20938 têtes soit à peine 35% du cheptel de 1988. Le Veau représente 80% de la filière bovine du Pays d'Armagnac.

Nous ne donnerons pas ici d'autres chiffres sur les différents cheptels présents sur le territoire : Les données recueillies par différentes sources dont:

- Cheptels et productions animales : source DRAAF Occitanie/ BDNI 2010 et 2018
- Profil agricole PETR-Armagnac : source Chambre Agriculture 32/ BDD élevage 2019

Présentent de tels écarts et différences qu'il ne nous est en l'état pas possible de diffuser cette donnée. Nous ne sommes pas en mesure de vérifier et déterminer le niveau de fiabilité de ces chiffres. Un travail de concertation visant à éclaircir ces données va être entrepris avec nos partenaires et fera l'objet d'une mise à jour du présent document.

Les productions sous signes officiels de qualité (SIQO)

L'étude des données de l'INAO indique plusieurs productions SIQO dans le Pays d'Armagnac :

- Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC) : nombreuses en viticulture (Armagnac, Bas-Armagnac, Haut-Armagnac, Ténarèze, Blanche Armagnac, Floc de Gascogne, Saint-Mont) mais aussi Jambon noir de Bigorre et Porc noir de Bigorre (AF).
- Indication géographique protégée (IGP) : Comté Tolosan Haute Garonne, Côte de Gascogne, Jambon de Bayonne, Kiwi de l'Adour, Porc du Sud-Ouest, Volaille de Gascogne, Volaille des Landes, Volaille du Gers, Bœuf de Bazas, Canard à foie gras du Sud-Ouest, Pruneaux d'Agen, Ail Blanc de Lomagne.
- Label Rouge (LR) : Volaille fermière du Gers IGP, Blonde d'Aquitaine.

La valorisation des productions du territoire est d'une importance capitale pour les filières viticoles et volailles ; les SIQO participent pleinement à la renommée du Pays d'Armagnac qui rayonne jusqu'à l'international.

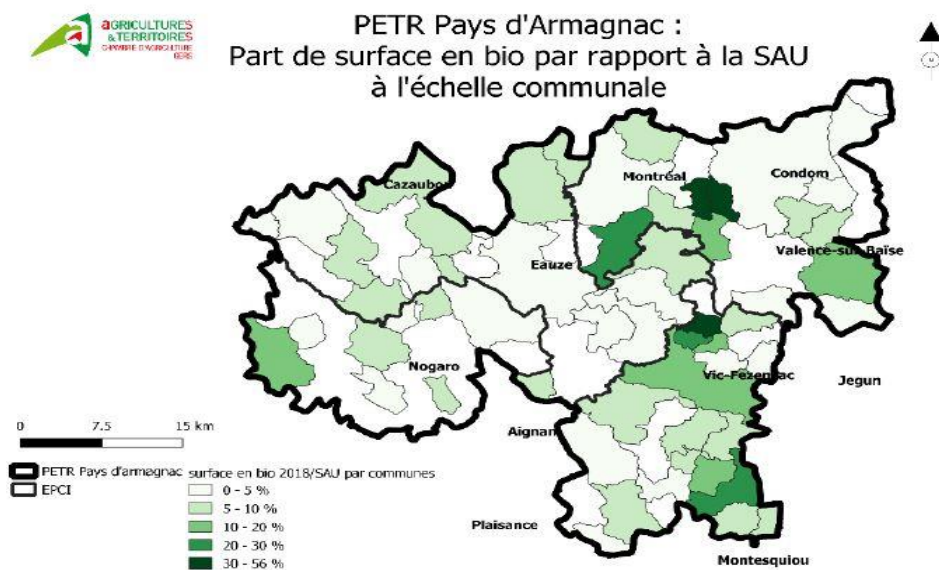
4.4 L'Agriculture durable

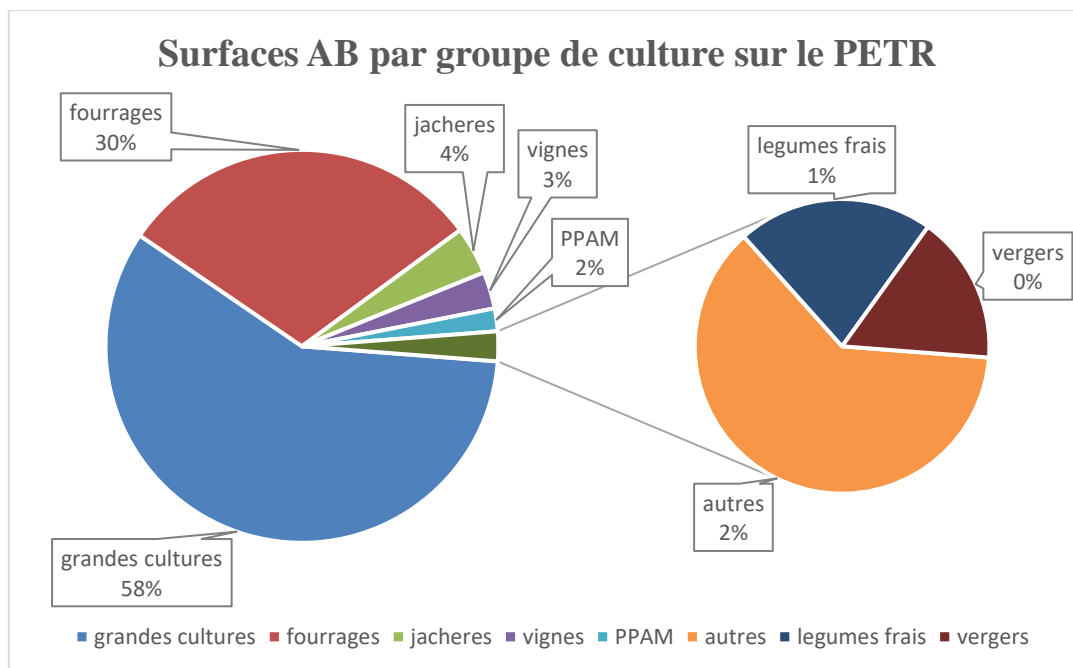
Agriculture Biologique (AB) et Haute Valeur Environnementale (HVE)

4.4.1 Les productions agricoles BIO

D'après le dernier rapport de l'Agence Bio 2016, le département du Gers est le département agricole français ayant le plus d'exploitations agricoles AB et en conversion (1367) et la SAU en Bio la plus élevée (88627 ha +24579 ha en conversion), soit le premier département français en bio.

Environ 12% de la SAU du PETR est en production AB (certifiée et en conversion) (Agence bio, 2018) avec 277 exploitations concernées, contre 7 à 8% de la SAU française.





Les productions en AB concernent pour la plupart les grandes cultures, les fourrages, et les vignes, confirmant les grandes tendances d'orientation agricole du territoire pour l'agriculture biologique comme pour l'agriculture conventionnelle.

D'après les données de l'Agence Bio (2018) et les données récoltées par d'autres sources, la production agricole de fruits et légumes, très faible sur le territoire, est dominée par l'Agriculture Biologique :

- Sur 46 sites de production de légumes frais référencés, 31 sont labellisés AB soit 67% ;
- Sur 39 sites de production de fruits, 33 sont labellisés AB soit 84%.

Ces données sont à prendre avec beaucoup de précaution étant donné les réserves émises précédemment concernant le référencement en maraîchage ou vergers à la PAC.

La plupart des maraîchers en agriculture biologique ont mis en place leur(s) propre(s) circuit(s) de distribution, le plus souvent des circuits très courts (vente à la ferme, sur les marchés, sur plates-formes numériques telles que cagette.com). La demande étant infiniment plus importante que l'offre, il n'y a pas de problématique de débouchés.

Cheptel AB et nombre d'exploitations concernées sur le PETR

Comme pour les cheptels non AB, nous n'avons à ce stade pas pu obtenir de données fiables et cohérentes pouvant être diffusées dans ce document. Ce paragraphe sera donc également complété et mis à jour ultérieurement.

4.4.2 Les productions agricoles HVE

La Haute Valeur Environnementale est une reconnaissance officielle de la performance des agriculteurs. Elle s'appuie sur des indicateurs de performance environnementale qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. C'est un label public qui correspond au troisième niveau de la certification environnementale, créé par la loi Grenelle II en 2010 et reconnu par l'ADEME.

La certification permet d'attester que les éléments de biodiversité : haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes, sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement : air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages, est réduite au minimum.

En décembre 2019, le Pays d'Armagnac abritait 38 des 50 exploitations certifiées HVE du Gers soit 76%. Chiffre qui s'explique par la quasi-exclusivité du territoire d'Armagnac sur la vigne dans le Gers. Sur les 38 exploitations HVE du PETR Armagnac 2 sont en grandes cultures et 36 concernent la vigne.

(Annuaire HVE Gers 2020, ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

Pour l'heure, la certification HVE ne concerne pas d'autres typologies de production agricole sur le territoire.

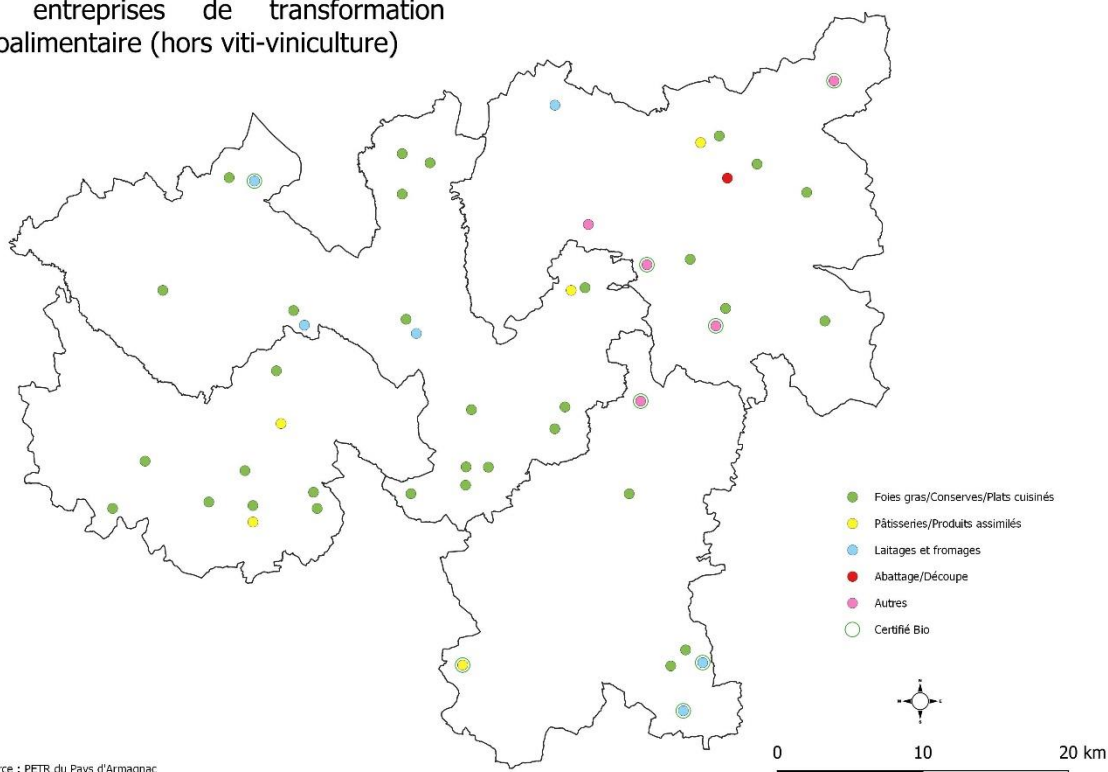
5. La transformation

5.1 Artisanat et industrie agro-alimentaires

Le territoire ne propose qu'une faible présence de structures agro-industrielles de transformation. Faute de structures, les différentes filières sont donc plus axées vers l'exportation que vers une transformation locale des productions. On recense tout de même la présence de quatre structures de taille industrielle : Delpeyrat à Vic-Fezensac, Les Canards d'Auzan à Castelnau d'Auzan, Gers Distribution à Nogaro et La Patelière à Condom. On peut regretter cette faiblesse des équipements de transformation sur le territoire car la transformation des productions est une source de valeur ajoutée, qui de fait échappe largement au Pays d'Armagnac.

En revanche, le territoire développe un savoir-faire indéniable qui se conjugue dans une multitude d'ateliers artisanaux de petite taille. On dénombre ainsi, pas moins de **33** conserveries de foie gras et plats cuisinés qui constituent une branche à part entière de la filière palmipèdes gras du territoire. Sans surprise, la production de vin, alcools et spiritueux représente la majorité des activités de transformation avec **149** maisons d'Armagnac, Floc et Côtes de Gascogne sur le territoire.

Les entreprises de transformation agroalimentaire (hors viti-viniculture)

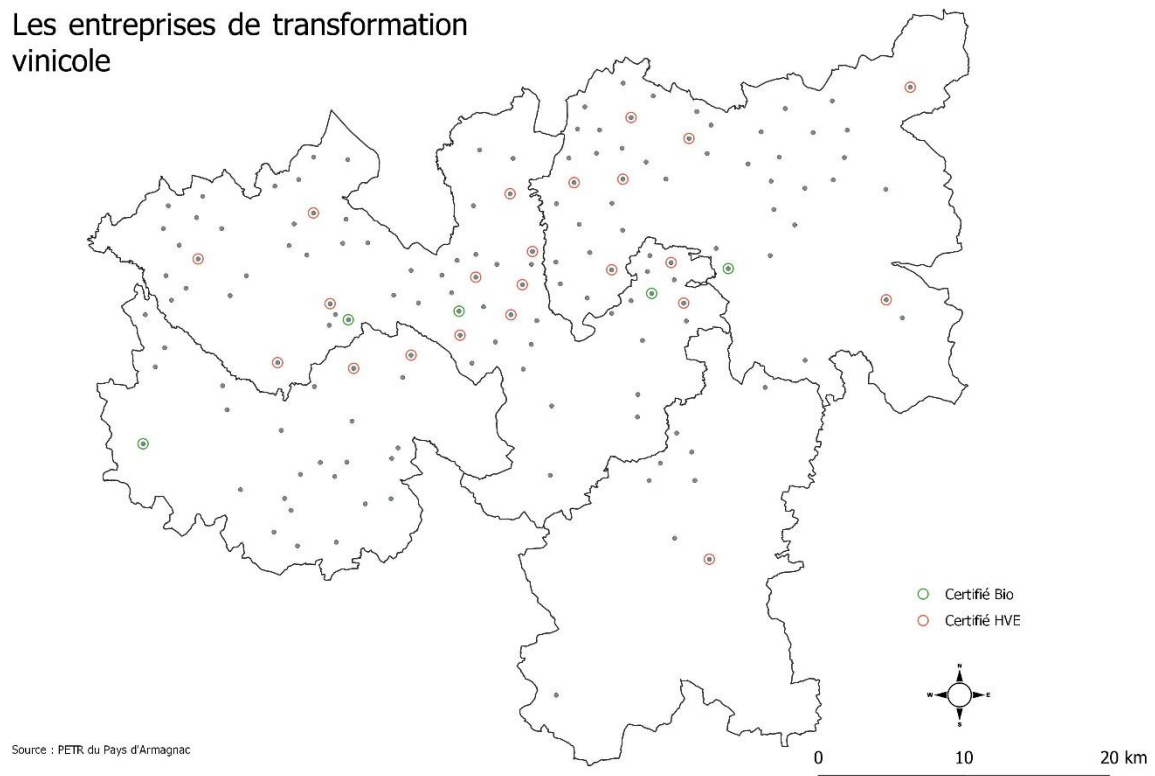


5.2 Les producteurs transformateurs

Outre les 4 industriels, 18 des 29 artisans conserveurs (63%) sont des producteurs assurant eux-mêmes la transformation de leurs produits. La filière viti-vinicole épouse également le même principe avec une grande majorité de vignerons récoltants qui procèdent eux-mêmes à la vinification, distillation, transformation et commercialisation de leurs produits au domaine ou sur des structures mutualisées comme « les Hauts de Montrouge » à Nogaro (60 vignerons adhérents/ 1000 hectares de vignes).

Cette forme très territorialisée de valorisation des deux productions emblématiques du Pays d'Armagnac que sont la vigne et le canard gras forment l'essence de l'identité gastronomique du territoire.

Les entreprises de transformation
vinicole



5.3 Filière viande

L'espoir du pôle viandes de Condom

Fermé depuis fin 2017 pour vétusté, l'abattoir de Condom était le seul outil du territoire à recevoir les bovins, les ovins, les caprins, les porcs et les chevaux et à répondre aux urgences de jour comme de nuit. Les éleveurs doivent maintenant aller à Auch, pour les bovins, Villeneuve-sur-Lot pour les porcs et Boulogne-sur-Gesse pour les agneaux. C'est un véritable coup de frein et une difficulté supplémentaire énorme pour les éleveurs du Pays d'Armagnac, acteurs d'une filière déjà en difficulté.

Pour répondre à l'enjeu capital de doter à nouveau le territoire d'une structure d'abattage et de découpe, la CC Ténarèze porte le projet du « Pôle Viandes de la Ténarèze » à Condom. Ce projet est d'autant plus essentiel que l'abattoir d'Auch (pour les bovins), structure la plus proche est elle aussi en grande difficulté et menacée de cessation d'activité. Le projet de la Ténarèze consiste en la construction d'un équipement répondant aux besoins du territoire avec un service d'abattage, un atelier de découpe, et un pôle de formation aux métiers de la viande. Il s'agit donc pas d'un simple abattoir mais d'un projet ambitieux qui permettrait de répondre aux besoins du territoire en outil d'abattage (un seul équipement à Auch et en difficulté...), renforcement des circuits courts, maintien sur place de la valeur ajoutée, développement de la formation des acteurs, développement de nouveaux marchés et émergence d'une filière de viande de haute qualité en réponse aux exigences sociétales. Il ne s'agit donc pas d'une rénovation ou remise aux normes mais d'une construction à neuf d'une toute nouvelle structure. Le projet dont les phases de pré-étude et étude sont achevées est orienté vers la priorisation du bien être humain et animal. Si le montage financier, extrêmement complexe, se déroule sans contretemps, la feuille de route prévoit une mise en activité courant 2022.

5.4 Coopératives et filières

Actrices majeures et incontournables de l'agriculture, les coopératives sont très présentes sur le territoire et concernent toutes les filières (hors maraîchage légumes). Plus de trois quarts des agriculteurs du PETR adhèrent à au moins une d'entre elles. Les liens et partenariats entre coopératives et groupes coopératifs sont très nombreux, il est complexe d'en définir toute l'arborescence mais il est certain que leurs interactions sont fortes.

Les coopératives assurent une multitude de missions et services, les plus importants sont : La collecte, le stockage et la vente des différentes productions ; la mise en commun de matériels et la fourniture de semences et d'intrants ; et de manière générale, le conseil et l'ingénierie technique ainsi que la structuration des filières. Les coopératives représentent un interlocuteur majeur dans l'optique de reterritorialisation de l'alimentation.

5.4.1 Coopératives viticoles

Les coopératives viticoles constituent un groupe un peu à part car hyperspécialisé, même si les groupes comme Vivadour et Val de Gascogne disposent de filiales ou branches dédiées à la viticulture en plus de leurs autres domaines d'activités.

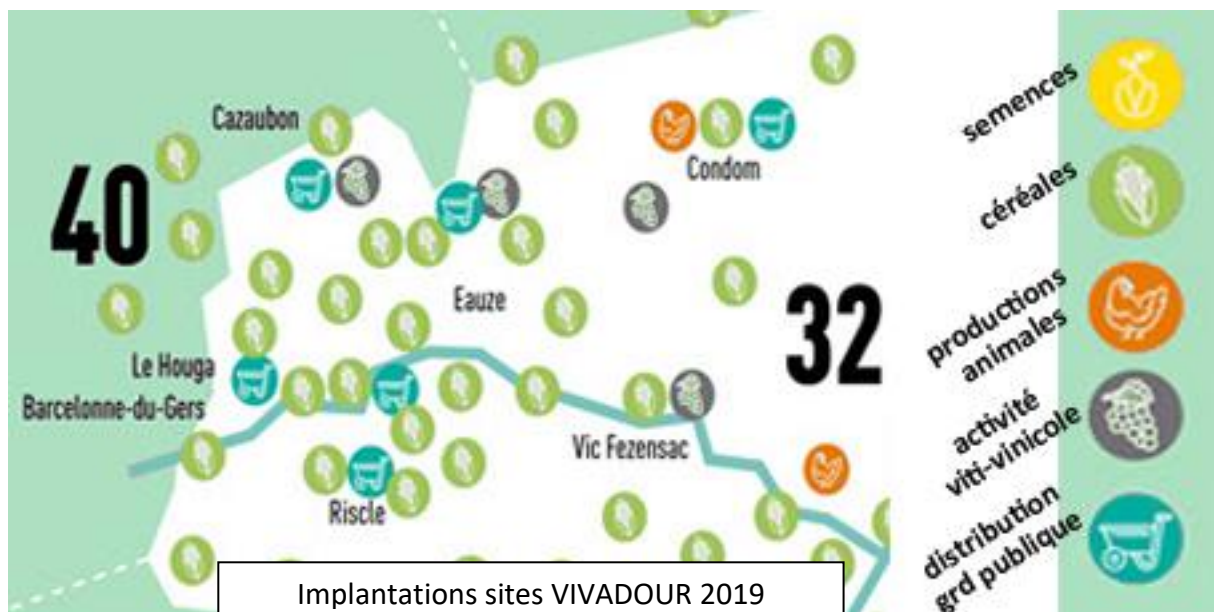
4 coopératives majeures sur le territoire :

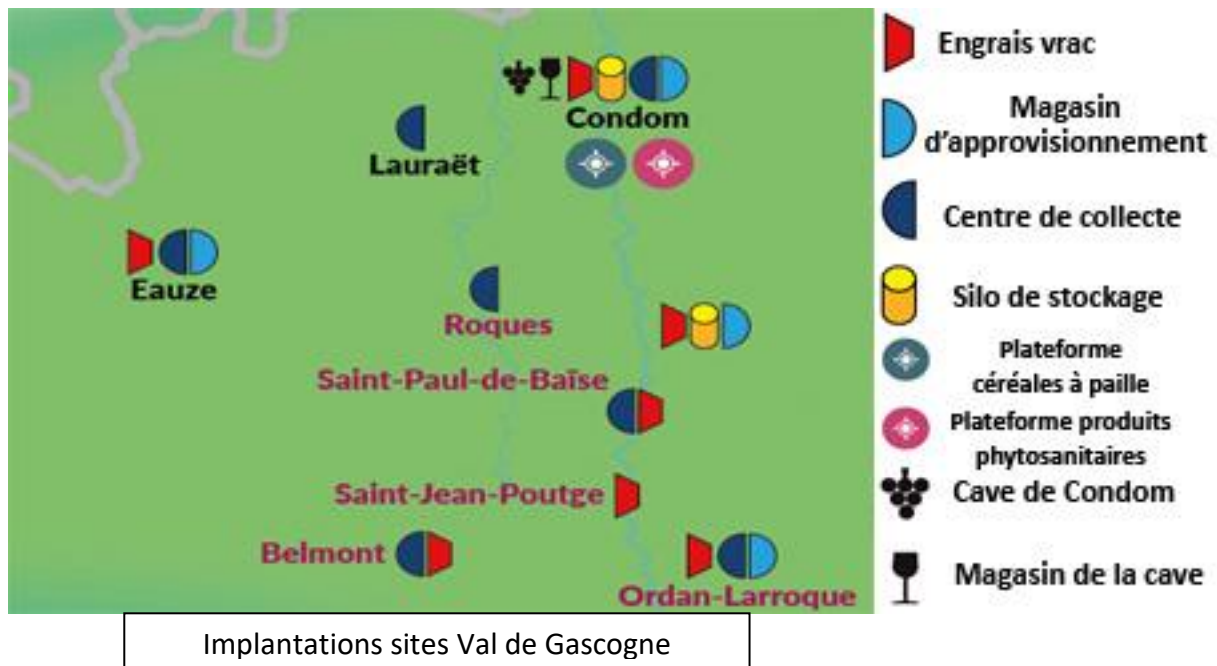
- **Les Hauts de Montrouge** à Nogaro qui fédère 60 viticulteurs, emploie 25 personnes et développe un CA annuel d'environ 10 M d'€uros.
- **Les vigneron du Gerland** avec deux sites principaux : à Eauze et Panjas, plus de 50 salariés, 200 producteurs adhérents et un CA annuel approchant 30 M d'€uros.
- **La Cave Coopérative Val de Gascogne**, issue du groupe **Val de Gascogne**, située à Condom. 17 salariés, 130 adhérents et un CA annuel de 12 M d'€uros.
- **La Cave Coopérative de Vinification**, issue du groupe **Vivadour**, avec 2 sites : Cazaubon et Vic-Fezensac.

Ces 4 coopératives sont également intégrées au groupe d'union coopérative **CVG Caves et Vignobles du Gers** qui intègre aussi la SAS Volpato « Les Chais de Saint-Jacques » à Nogaro.

5.4.2 Coopératives céréales et oléo-protéagineux

En cohérence avec ce deuxième grand axe d'orientation agricole, le Pays-d'Armagnac est maillé d'une multitude de sites de collecte et de stockage. Deux groupes sont particulièrement présents : Val de Gascogne et Vivadour avec une couverture de tout le territoire :





Euralis (Nogaro) et Maïsadour (Cazaubon) sont également présentes sur le territoire. D'autres grandes coopératives comme CASCAP, GRAINS D'OC et QUALISOL interagissent avec des agriculteurs du PETR sans avoir de sites sur le Pays-d'armagnac mais en étant implantées sur le département avec notamment une expertise spécialisée sur les filières bio.

5.4.3 Coopératives avicoles

La majorité du volume de la filière « volailles/poulets/volailles de chair/volailles festives » est assurée par Maïsadour /Fermiers du Gers/ Avigers, groupe Fermiers du Sud-Ouest avec pour apporteur principal : Vivadour. Les abattoirs aviaires « Fermiers du Gers » de Condom jouent un rôle central dans la filière.

Des producteurs et groupements pratiquent l'abattage à la ferme et la commercialisation hors circuit coopératif.

Sur la filière palmipèdes gras, c'est toujours Vivadour qui assure l'essentiel de la collecte. La « filière Vivadour » intègre ensuite une holding : **MVH** (Maisadour-Vivadour-Val de Seves) pour les opérations d'abattage et transformation. La coopérative Euralis avec les marques « ROUGIE » et « MONTFORT » est également présente. Enfin, il faut également citer le cas des « Canards d'Auzan /Délices d'Auzan » à Castelneau-d'Auzan, qui sans être une structure coopérative (CA Holding/ Jean Larnaudie) assure un rôle assez comparable de collecte, abattage, transformation et commercialisation. La structure emploie plus de 200 personnes, réalise un CA annuel de 70 millions d'euros et assure le débouché de quelques 150 producteurs sous contrat.

Des éleveurs et/ou transformateurs restent en dehors des circuits coopératifs.

6. La logistique, les flux

Comme relaté dans les paragraphes précédents, l'essentiel des productions du Pays-d'Armagnac est destiné à l'exportation. Chaque filière dispose d'une logistique bien établie. Réciproquement, l'approvisionnement des commerces alimentaires et des établissements de restauration commerciale et collective est également largement basé sur l'importation via des opérateurs et circuits bien établis.

La problématique de la logistique se pose dans l'optique d'une reterritorialisation de l'alimentation du PETR. Si quelques opérateurs locaux fonctionnent de manière circulaire localement, cela reste à la marge en termes de variété de produits et surtout de volumes. Si une production locale de produits alimentaire existe, l'organisation de son acheminement vers les points de commercialisation et de consommation est globalement à développer. Concrètement, il s'agit de pouvoir organiser une chaîne logistique territoriale qui assure la collecte, la massification et le stockage, jusqu'à la distribution (dernier kilomètre).

La réponse à cette problématique pourrait se trouver auprès d'acteurs et de structures agroalimentaires déjà existants sur le territoire. On pense notamment aux « délices d'Auzan » à Castelneau d'Auzan ou à « Gers Distribution » à Nogaro qui disposent d'entrepôts de stockage et d'une flotte de véhicules réfrigérés qui sillonne le Gers. Une étude est en cours pour identifier les possibilités. Reste à savoir comment de telles structures pourraient apporter leur contribution et quelles contreparties elles en retireraient.

A noter que cette question logistique est également l'objet d'une étude en cours, menée par le Conseil départemental du Gers, et principalement axée sur l'approvisionnement de la restauration collective.

Nous savons que cette question est nodale dans le développement à long terme du Projet Alimentaire Territorial du Pays-d'Armagnac.

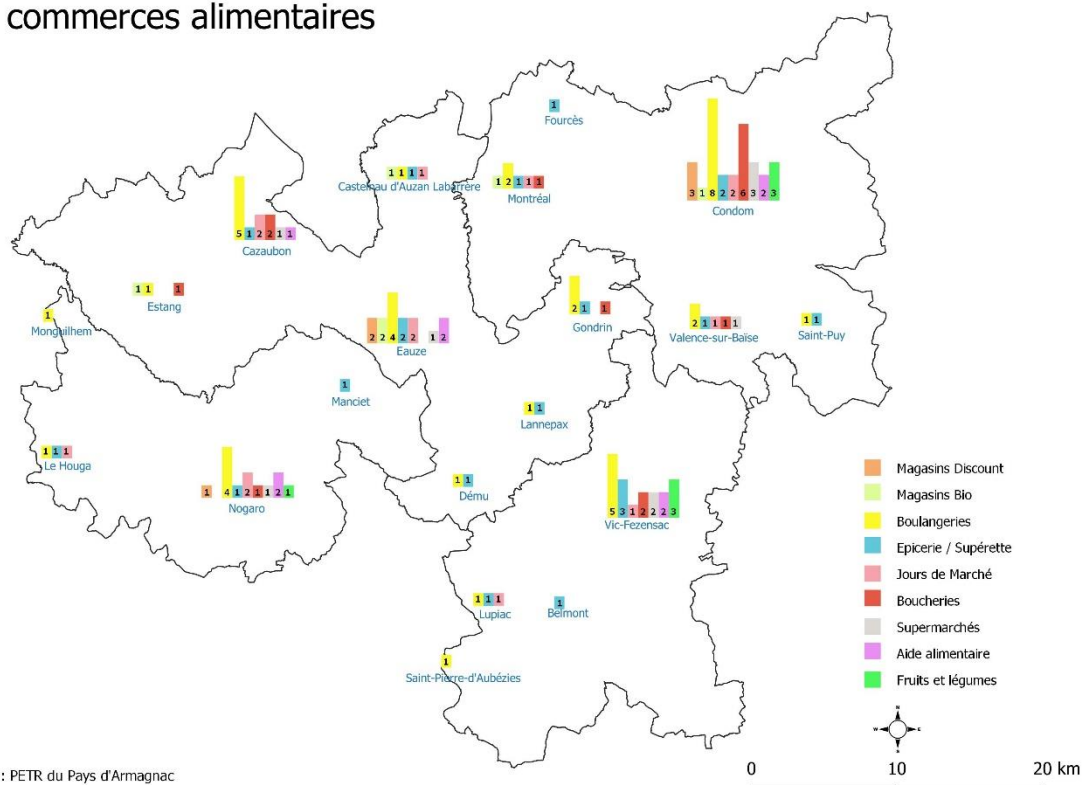
7. L'offre alimentaire

7.1 Inventaire, données brutes et géolocalisation

On recense sur le territoire :

9	21	6	5	15	7	42	14	134
SUPERMARCHÉ	SUPERETTE / EPICERIE	DISCOUNT	MAGASIN BIO	BOUCHERIE	Primeur FRUITS & LEGUMES	BOULANGERIE	(jours de) MARCHÉ hebdomadaires	RESTAURANT

Les commerces alimentaires



Sur les **102** communes du territoire, seules **20** communes ont **1** ou plusieurs commerces de bouche. On note une plus grande présence de commerces alimentaires sur la partie nord du territoire. Des « zones blanches » du commerce alimentaire apparaissent dans les parties ouest et sud (CCAF) du territoire.

10 communes proposent **1** ou **2** jours de marché par semaine.

Parmi les commerces alimentaires, quelques-uns sont spécialisés dans les produits régionaux, d'autres dans les produits AB, et certains proposent des produits régionaux et AB.

Les magasins « Bio » sont au nombre de **5** et **4** d'entre eux sont situés dans la CCGA : **2** épicerie à Eauze, **1** à Estang, **1** à Castelnau d'Auzan Labarrère et **1** à Condom dans la CCT. En cohérence avec les statistiques de l'ensemble du territoire français, la grande distribution (GMS) capte la plus grande part du marché de l'alimentation sur le territoire.

Les enseignes discount (6 sur le territoire) sont des moyennes surfaces à dominante alimentaire et se positionnent ainsi également en acteurs majeurs de l'offre alimentaire à bas prix.

- *En France en 2014, 78% des achats alimentaires pour la consommation à domicile ont été réalisés dans des enseignes de grande distribution (hypermarchés, supermarchés, supérettes, magasins de proximité, drives...). (Source : Insee, comptes du commerce, 2014)*
- *La part du budget des ménages consacrée à l'alimentation est passée de 35% en 1960 à 20% aujourd'hui. (Source : Insee)*

Le maillage du Pays d'Armagnac en points d'alimentation peut sembler suffisant pour une zone territoriale rurale peu dense. L'offre alimentaire est cependant très concentrée sur les centres bourgs et certaines populations en sont éloignées de plusieurs kilomètres. Le commerce de proximité le plus présent et le mieux réparti reste la boulangerie avec 42 établissements. En termes de mobilité d'une population de plus en plus âgée, la question de l'accessibilité se pose et rejoint la problématique de logistique des circuits courts de proximité. Les produits locaux ainsi que les produits issus de l'AB sont accessibles dans un nombre limité de points, même s'il faut reconnaître que toutes les GMS disposent désormais d'un rayon bio conséquent. L'enjeu de l'accessibilité est également économique car la reterritorialisation de l'alimentation vise également à accroître l'économie circulaire du territoire et la captation de la valeur ajoutée. Le lien avec le CTE prend ici tout son sens, beaucoup de nourriture consommée sur le territoire est importée et issue de circuits longs générateurs de GES.

7.2 Approche qualitative de l'offre alimentaire

L'appréciation de la qualité s'effectue ici par le prisme de l'alimentation durable : produits frais et bruts, sains et nutritionnellement bons, locaux, bio, de saison, accessibles en termes de prix, de culture et de mobilité, respectueux de l'environnement et économiquement viables. Définition FAO : <http://www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/fr/>

Nous avons vu dans le volet « production/agriculture » que la production vivrière du territoire est limitée en quantité et variété : peu de viande hormis volailles, très peu de légumes et encore moins de fruits, des céréales et protéo-oléagineuses non transformées destinées à l'export hors territoire.

De même, l'analyse de l'offre commerciale alimentaire du territoire montre que les denrées alimentaires disponibles dans les différents points de vente sont majoritairement importées. L'offre en produits de qualité (au regard de l'alimentation durable) est faible et relève de circuits encore minoritaires : marchés de plein vent et quelques magasins de producteurs. Quelques producteurs en circuit direct de vente à la propriété et drives fermiers. Des grandes et moyennes surfaces et supérettes intégrant un rayon « producteurs/produits locaux ». En dehors des circuits directs de producteurs, l'offre en produits bio locaux est limitée à 5 points de vente regroupés sur la Ténarèze(4) et la CCGA (1) et circonscrits dans la moitié nord du Pays d'Armagnac. Les grandes surfaces et discounts proposent une gamme de

produits bio de plus en plus étendue mais très majoritairement importée. Deux GMS à Condom et Valence sur Baïse ont développé des partenariats avec des producteurs locaux et proposent ainsi une offre diversifiée en produits frais locaux, notamment en viande locale. Cette initiative représente une piste très intéressante qui semble parfaitement correspondre à l'attente des habitants et est mentionnée dans les commentaires de l'enquête alimentaire à plusieurs reprises. L'offre commerciale en produits alimentaires locaux de qualité est globalement faible et peu accessible. L'enquête sur les habitudes d'achats alimentaires des habitants du territoire en témoigne.

7.3 Les réseaux alternatifs de distribution et commercialisation

Il y a 2 AMAP sur le territoire : l'AMAP de la Baïse basée à Moncrabeau (47) mais qui interagit avec le territoire en proposant des paniers de légumes BIO provenant de la ferme du Rythme des saisons à Nérac (47) et à Condom (32, CCT), ainsi que l'AMAP des Oumettes basée à Vic Fezensac qui propose des paniers de légumes. Très peu d'habitants du territoire sont concernés par ce mode de distribution (12 foyers à Condom et ? à Vic Fezensac). Également les paniers bio « AQUO QUE BIO » à Valence / Baïse.

Les jardins de l'Adour, entreprise d'insertion en maraîchage bio, située à Cahuzac/Adour (CC Armagnac Adour), distribue également des paniers à quelques abonnés sur Nogaro et Aignan.

On note la présence de quelques distributeurs automatiques de producteurs avec paiement par CB : EARL du Rechou à MOUREDE, Le domaine de Hustet à MOUCHAN. Certains producteurs ont mis en place un réseau et un système de vente en direct avec commandes par internet aux « abonnés », comme les Jardins de Léo à Ste Christie d'Armagnac.

D'autres encore utilisent une interface comme « cagette.net », comme la ferme bio du petit Sau à GAZAUPOUY ou la ferme de Malet à BEAUCAIRE.

Autre système : « La ruche qui dit oui » à Vic Fezensac et Condom qui un mercredi/2 permet de retirer sa commande internet issue d'une sélection de producteurs locaux.

Enfin, la « crise du COVID-19 » a vu naître quelques initiatives locales comme le drive fermier de LAGRAULET du Gers qui tentent de perdurer.

Ces modes de commercialisation « alternatifs » divers et variés restent marginaux et ne concernent qu'un nombre limité de personnes formant un public « éclairé ». Ils demandent la plupart du temps d'être équipé en informatique et organisé pour passer ses commandes et aller les récupérer. Ils apportent un vrai plus aux consommateurs motivés et mobiles, en phase avec les nouvelles technologies mais de nombreux freins s'opposent à leur généralisation.

8. La Restauration collective

8.1 Inventaire, données brutes

On dénombre sur le territoire **66 établissements de restauration collective** répartis en plusieurs catégories : enseignement, enseignement privé, ehpad, hôpitaux, et « autres ». 33 des 102 communes du territoire hébergent au moins 1 établissement de restauration collective scolaire. Seules 9 communes dont les 7 bourgs-centres du territoire hébergent plus d'un établissement de restauration collective. Sur l'ensemble du Pays-d'Armagnac, il y a :

41 Cantines scolaires communales

5 Collèges

2 Lycées

5 Etablissements d'enseignement privé

8 Ehpad

3 Hôpitaux

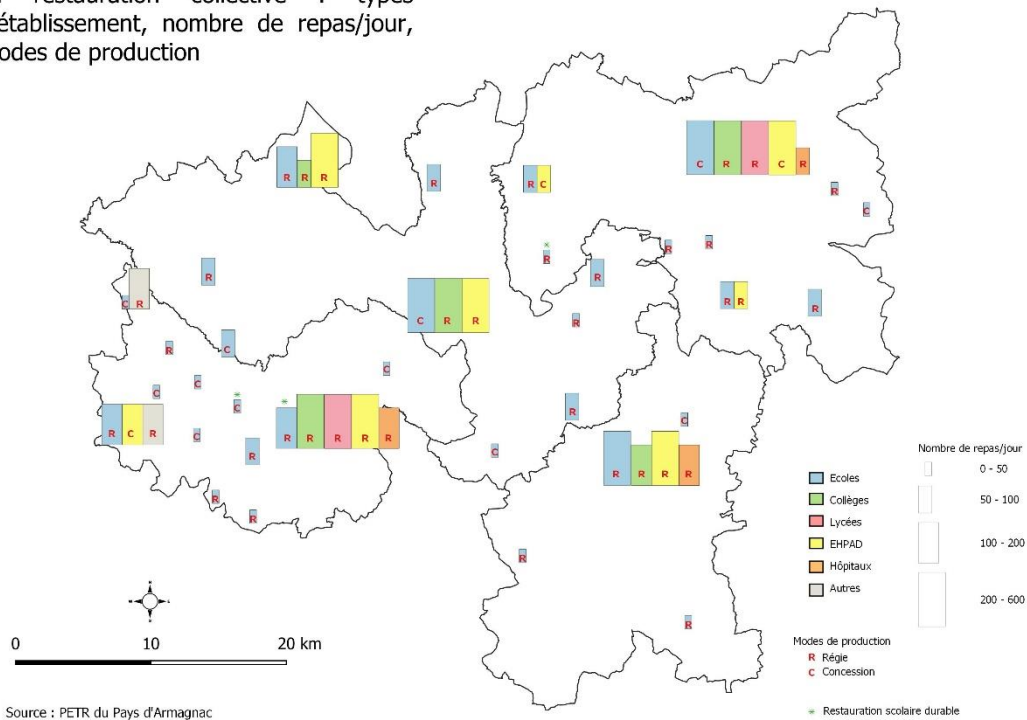
2 IME

2 Structures « restauration d'insertion »

L'ensemble de ces restaurants collectifs produit en moyenne **7900 repas par jour** (jour scolaire plein), les repas scolaires en représentent la majeure partie : environ **5500** repas par jour scolaire. En prenant en compte les vacances scolaires, les centres aérés, les repas servis les mercredis (demi-journée scolaire), on estime la production annuelle de repas collectifs à environ **2 millions de repas** pour l'ensemble du Pays-d'Armagnac.

Avec un coût de denrées moyen de 2,00€ par repas, ce sont donc quelques **4 millions d'euros** de denrées alimentaires qui sont transformées et consommées sur par an sur le territoire pour les repas collectifs.

La restauration collective : types d'établissement, nombre de repas/jour, modes de production



Source : PETR du Pays d'Armagnac

8.2 La restauration scolaire

PETR PAYS D'ARMAGNAC		RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE												
CC	COMMUNES	COMMUNES				AUTRES								
		ecole	cantine	production des repas	repas/j	collège	production des repas	REPAS/J	lycée	production des repas	REPAS/J	enseignement privé	production des repas	REPAS/J
CC GA	CASTELNEAU D'AUZAN LABARRERE	primaire	1	régie	65									
	CAZAUBON BARBOTAN/THERMES	mater élém	2	régie	140	1	régie	85						
	COURRENSAN	élémentaire	1	régie	20									
	DEMU	maternelle	1	conçédée	18									
	EAUZE	mater élém	2	conçédée	220	1	régie	265			école+collège		280	
	ESTANG	primaire	1	régie	55									
	GONDRIN	primaire	1	régie	80									
	LANNEPAX	élémentaire	1	régie	85									
PANJAS	primaire	1	conçédée	55										
CC BA	ARBLADE LE HAUT	élémentaire	1	régie	55									
	CAUPENNE D'ARMAGNAC	maternelle	1	conçédée	23									
	LAUJUZAN	élémentaire	1	conçédée	20									
	LE HOUJGA	mater élém	1	régie	120									
	MAGNAN	élémentaire	1	conçédée	20									
	MANCLET	primaire	1	conçédée	50									
	MONGUILHEM	maternelle	1	conçédée	15									
	MONLEZUN D'ARMAGNAC	élémentaire	1	régie	15									
MORMIES	élémentaire	1	conçédée	16										
NOGARO	mater élém	1	régie	206	1	régie	375	1	régie	570				
SAINT GRIEDE	élémentaire	1	régie	18										
SAINT MARTIN D'ARMAGNAC	maternelle	1	régie	30										
CC AF	LUPIAC	mater élém	1	régie	30									
	MARAMBAT	élémentaire	1	conçédée	35									
	RIGUEPEU	élémentaire	1	régie	30									
	VIC-FEZENSAC	mater élém	2	régie	358	1	régie	140						
CC TENAREZE	BLAZIERT	élémentaire	1	conçédée	20									
	CASSAIGNE	maternelle	1	régie	20									
	CAUSSENS	primaire	1	régie	30									
	CONDOM	2mater 2élém	4	conçédée	290	1	régie	490	1	régie	461	écoles+collège	conçédée 390	
	LAGRAULET-DU-GERS	élémentaire	1	régie	40									
	MONTREAL	primaire	1	régie	80									
	MOUCHAN	élémentaire	1	régie	30									
	SAINT-PUY	primaire	1	régie	55									
VALENCE-SUR-BAÏSE	mater élém	2	régie	100										
TOTAL		51	41	→	2438	5	→	1355	2	→	1031	5	→	670
34 communes sur 102 ont au moins 1 établissement scolaire														
8 communes sur 102 ont 2 ou plus établissements scolaires														
il y a sur le territoire du Pays: 7 Collèges et 2 Lycées														
65 ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE					5494			REPAS / JOUR			1 222 750		REPAS / AN	
DONT 52 DE RESTAURATION SCOLAIRE														

8.2.1 La restauration scolaire communale des écoles

Pour rappel, la compétence scolaire et donc, la restauration scolaire restent du ressort des communes pour l'ensemble des quatre communautés de communes du territoire. Bien que la restauration ne soit pas un service obligatoire, toutes les écoles du territoire le proposent. La compétence communale pour la restauration scolaire entraîne logiquement d'importantes différences dans tous les domaines de la restauration : taille, fréquentation, qualité/produits, gestion, personnels, matériel, service, couts, moyens, tarification, etc... Donc des conditions matérielles et humaines ainsi que des prestations très variées.

La restauration scolaire des écoles sur le territoire se caractérise par un modèle dominant de petites et très petites structures : 85% des cantines servent moins de 100 couverts par jour, 34% moins de 25 couverts et seulement 15% (6 établissements) plus de 100 couverts par jour. L'ensemble représente tout de même quelques 2400 repas servis quotidiennement (hors établissements de l'enseignement privé). La typologie des agents de cantine est majoritairement féminine, principalement sur les petites structures (exemple CCBA : 3 hommes pour 17 femmes). 60% des cantines produisent leur repas sur place en régie contre 40 % dont la production des repas est concédée et livrée, en liaison chaude dans la majorité des cas. Les cantine se faisant livrer les repas par un tiers font le plus souvent appel à des collectivités voisines (écoles ou collèges) pour se fournir, seules 2 communes font appel à des prestataires privés (API Restauration et La Culinaire du Val d'Adour).

On observe un faible niveau de formation professionnelle des agents de restauration sur l'alimentation durable, la technique culinaire et l'accompagnement pédagogique des repas. La très grande majorité des agents de cantine du territoire ne sont pas initialement des professionnels de la restauration et n'ont pas durant leur carrière, suivi de formation portant sur les techniques culinaires ni sur la pédagogie d'accompagnement du temps de repas. La plupart des agents ont donc appris « sur le tas », souvent de manière autodidacte. Ce constat pose la question de la considération du métier de cuisinier de restauration collective dans les écoles, longtemps considéré comme un métier que « tout le monde peut exercer » et confié à des individus non formés. Cette conception archaïque se heurte aux réalités des exigences considérables de ce métier, dues entre autres aux nombreuses réglementations qui régissent cette activité. Le responsable de cantine scolaire doit maîtriser les techniques culinaires mais aussi : les réglementations sanitaires (HACCP), nutritionnelles, diététiques (*Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité des repas scolaires, GEMRCN*), la comptabilité et comptabilité analytique, l'outil informatique, la réglementation environnementale et durable (égalim), ainsi que le cas échéant : le management... c'est beaucoup de compétences pour un emploi sous considéré qui est encore bien souvent confié à des personnes sans qualifications. Il faut également rappeler que cette fonction qui implique la santé des usagers, engage la responsabilité, y compris pénale du chef de cuisine et de sa chaîne hiérarchique. Il faut également souligner que le métier de cuisinier se situe en tête du classement de la pénibilité professionnelle (*études successives DARES*).

Beaucoup d'agents ont un temps de travail partagé entre la restauration scolaire et d'autres fonctions comme l'accueil garderie, l'entretien des locaux, etc... ou simplement un temps partiel.

Il est donc complexe de déterminer quels sont les ratios d'ETP dédiés au service de restauration dans chaque établissement ou pour chaque commune.

L'origine des produits mis en œuvre dans les repas scolaires est multiple, les sources vont du grossiste spécialisé à la supérette de village en passant par le petit producteur local. L'ensemble des établissements en gestion directe (régie) fonctionne en « gré à gré » avec les fournisseurs, la petite taille des établissements leur permettant de rester bien en deçà des seuils de marchés publics. Il semble y avoir une volonté politique forte de prioriser un approvisionnement local, quand bien même le « local » n'est pas défini.

Au regard de « l'alimentation durable » et de la feuille de route dictée par la loi « égalim » et le GEMRCN, la qualité des repas scolaires servis sur le territoire présente également une forte variabilité. Dans l'ensemble, la réglementation sur la qualité nutritionnelle et l'équilibre des repas est peu respectée et les objectifs fixés par égalim sont loin d'être atteints. Toutefois, il convient de noter que des efforts conséquents sont réalisés dans ce sens depuis peu par certains établissements et que nous avons également sur le territoire des structures pionnières qui vont bien au-delà des exigences réglementaires en termes de qualité et de restauration durable.

8.2.2 Exemples et singularités des cantines de Lagraulet-du-Gers et Nogaro

Ces deux communes très différentes (Lagraulet, CCténarèze, env 600hab et Nogaro, CCBA, env 2100hab) proposent une prestation de restauration scolaire atypique de grande qualité reconnue au niveau national.

La commune de Lagraulet a mis en place une restauration scolaire 100% bio pour les quelques 40 enfants qui déjeunent quotidiennement à la cantine. Cette transition a été menée de manière très rapide (en quelques mois) sous l'impulsion du conseil municipal. Pour pallier aux difficultés d'un approvisionnement local en fruits et légumes et pour rester en cohérence avec l'orientation de la commune (territoire bio engagé) ; la municipalité a investi dans une régie agricole municipale pour produire elle-même les légumes et fruits en bio, nécessaires à la confection des repas. La restauration scolaire de Lagraulet est contrôlée par l'organisme indépendant ECOCERT et labellisée au niveau 3 du label « En Cuisine » qui contrôle et valorise la qualité des repas scolaires et la gestion environnementale du site.

La commune de Nogaro mène une transition alimentaire progressive de la cantine scolaire depuis 2013, soit 7 ans. Elle est également labellisée au niveau 3 du label ECOCERT « En Cuisine » et propose un pourcentage, toujours en progression, de produits bio de 70% (en valeur d'achats, chiffre en progression constante) ainsi qu'un panel d'actions éducatives et une gestion environnementale du site : produits frais et bruts, saisonnalité, tri sélectif, lutte contre le gaspillage, produits d'entretiens écologiques, économies d'eau et d'énergies, etc...

La cantine de Nogaro produit 220 repas par jour pour les enfants de la crèche à l'élémentaire. Depuis 2019, la cantine livre également les repas de la cantine scolaire de Caupenne-d'Armagnac.

Ces deux modèles très différents ont en commun d'avoir émergés d'une volonté politique forte et d'être suivis et contrôlés par un organisme externe et indépendant. Ils constituent une ressource précieuse sur le territoire qui peut s'appuyer sur leur expérience pour faire progresser la restauration scolaire sur l'ensemble du PETR. Ce sont les deux seuls établissements du territoire à répondre aux exigences de la loi égalim et à aller bien au-delà.

8.2.3 La restauration des Collèges et Lycées

Le territoire du Pays d'armagnac comporte 7 Collèges (dont 2 privés) et deux Lycées, avec un ensemble « cité scolaire » Collège/Lycée à Nogaro. L'ensemble de ces établissements sert quotidiennement près de 3000 repas en période scolaire. En dehors de l'enseignement privé, ces établissements relèvent du département du Gers pour les Collèges et de la région Occitanie pour les Lycées. Ces structures de restauration collective sont donc adossées à de grosses collectivités bien structurées. Les personnels de cuisine sont pratiquement tous des professionnels diplômés. Une particularité de ces établissements est le système de double hiérarchie : si la collectivité a bien la gestion des bâtiments et du personnel (hors enseignement) de l'établissement, la gestion du fonctionnement relève du gestionnaire rattaché à l'éducation nationale. Cette articulation gestionnaire/chef de cuisine peut s'avérer problématique quand l'orientation souhaitée par la collectivité s'oppose à celle du gestionnaire qui détient littéralement les cordons de la bourse et le pouvoir fonctionnel sur l'établissement. De fait, si les menus proposés en Collèges et Lycées sont relativement équilibrés et conformes au GEMRCN, les produits dits « de qualité » (bio et siqo) sont encore très peu représentés et bien loin des objectifs « égalim ». Les volumes par établissement étant plus importants que pour la restauration des écoles, les approvisionnements se font principalement par les grossistes spécialisés. On note toutefois, et c'est une particularité gersoise, que les Collèges fonctionnent en marchés de « gré à gré », procédure facilitée par des effectifs modestes et le fractionnement du marché global en lots. Ces derniers ont donc une plus grande souplesse d'action. Le département du Gers est actuellement très impliqué dans une orientation d'alimentation durable et les cantines des collèges sont pilotées par la direction « restauration durable des collèges » du département. Ainsi, sur notre territoire, les 5 Collèges publiques sont engagés dans le label Ecocert « En Cuisine » et 1 (Vic-Fezensac) est labellisé au niveau 1. Le département du Gers mène également un PAT axé sur la restauration collective et vient d'être nommé lauréat du Programme National pour l'Alimentation (PNA). La démarche du département du Gers pour une alimentation durable va donc s'intensifier dans les mois et les années à venir.

En résumé

Le territoire :

102 communes réparties en 4 communautés de communes et abritant 45 000 habitants sur 1700 kilomètres carrés. Un territoire enclavé hyper-rural où l'agriculture est prééminente, maillé de petites communes (48 communes ont moins de 200 habitants, seules 4 en ont plus de 2000) avec 74,4% de SAU. Une densité de 26 habitants/km².

135 000 repas consommés chaque jour, 49, 275 millions de repas / an.

Soit 39420 tonnes d'aliments consommés / an pour une valeur d'environ 100 millions d'€uros.



L'eau :

Une problématique qualitative (pollutions) et quantitative (déficit structurel) de l'eau, rendant le territoire sensible aux changements climatiques en cours. Une préoccupation majeure.



Le climat :

Un climat océanique doux ayant tendance à une évolution vers un climat plus chaud. Des projections d'évolution du climat qui représentent une menace pour l'agriculture et la ressource en eau.



Le tourisme :

Première destination touristique du Gers, le Pays-d'Armagnac dispose d'atouts indéniables : beauté des paysages, patrimoine naturel, bâti et gastronomique. L'armagnac jouit d'une réputation internationale en matière de gastronomie. Une identité touristique à forger, un potentiel à valoriser et développer.



La population :

45 000 habitants. Une population vieillissante (27,7% de + de 65 ans), globalement fragile économiquement et socialement. Une population active avec une forte proportion d'agriculteurs (11%) mais dont le profil mute fortement vers une augmentation du secteur tertiaire. Des habitants très demandeurs en produits alimentaires locaux.



L'agriculture :

74,4% du territoire soit 126 480 hectares de SAU.

Dominée par la vigne et les grandes cultures céréalières et oléo-protéagineuses, une agriculture végétale prééminente et productrice mais dont l'orientation et les productions ne sont que peu tournées vers les besoins alimentaires humains du territoire. Une production animale essentiellement vouée à la filière avicole : volailles et palmipèdes.

Des filières aviaire, viticole et grandes cultures orientées vers l'export.



La transformation :

Peu de grandes unités de transformation sur le territoire et très peu d'industrie agroalimentaire : une valeur ajoutée qui échappe au territoire.

Des productions et un savoir-faire emblématiques autour de la vigne (armagnac, floc et vins de Gascogne) et du canard gras. Une production alimentaire faible, peu diversifiée et peu accessible à la population locale.



L'offre alimentaire :

9 supermarchés, 21 supérettes, 6 discounts, 5 magasins bio, 15 boucheries, 7 primeurs F&L, 42 boulangeries, 14 « jours » de marché et 134 restaurants...



Une offre alimentaire majoritairement importée, concentrée sur les bourgs centres (20 communes sur 102 ont un ou plusieurs commerces alimentaires) et posant la question de la mobilité. Une offre alimentaire en produits locaux bien en deçà des besoins et des souhaits de la population locale et difficile d'accès (offre éclatée nécessitant temps et trajets pour y accéder).

La restauration collective :

66 établissements de restauration collective répartis en plusieurs catégories : enseignement, enseignement privé, ehpad, hôpitaux, et « autres ». 7900 repas / jour, 2 millions de repas / an.

33 des 102 communes du territoire hébergent au moins 1

établissement de restauration collective scolaire. 41 cantines scolaires communales.



Une restauration collective présentant une forte variabilité, donc contrastée en termes de qualité de prestation, avec cependant des exemples remarquables de restauration scolaire, faisant figures de modèles au niveau national. Un véritable potentiel de levier pour une transition alimentaire du territoire.



ATOUTS, FAIBLESSES, OPPORTUNITES ET MENACES DU PETR-ARAMGNAC

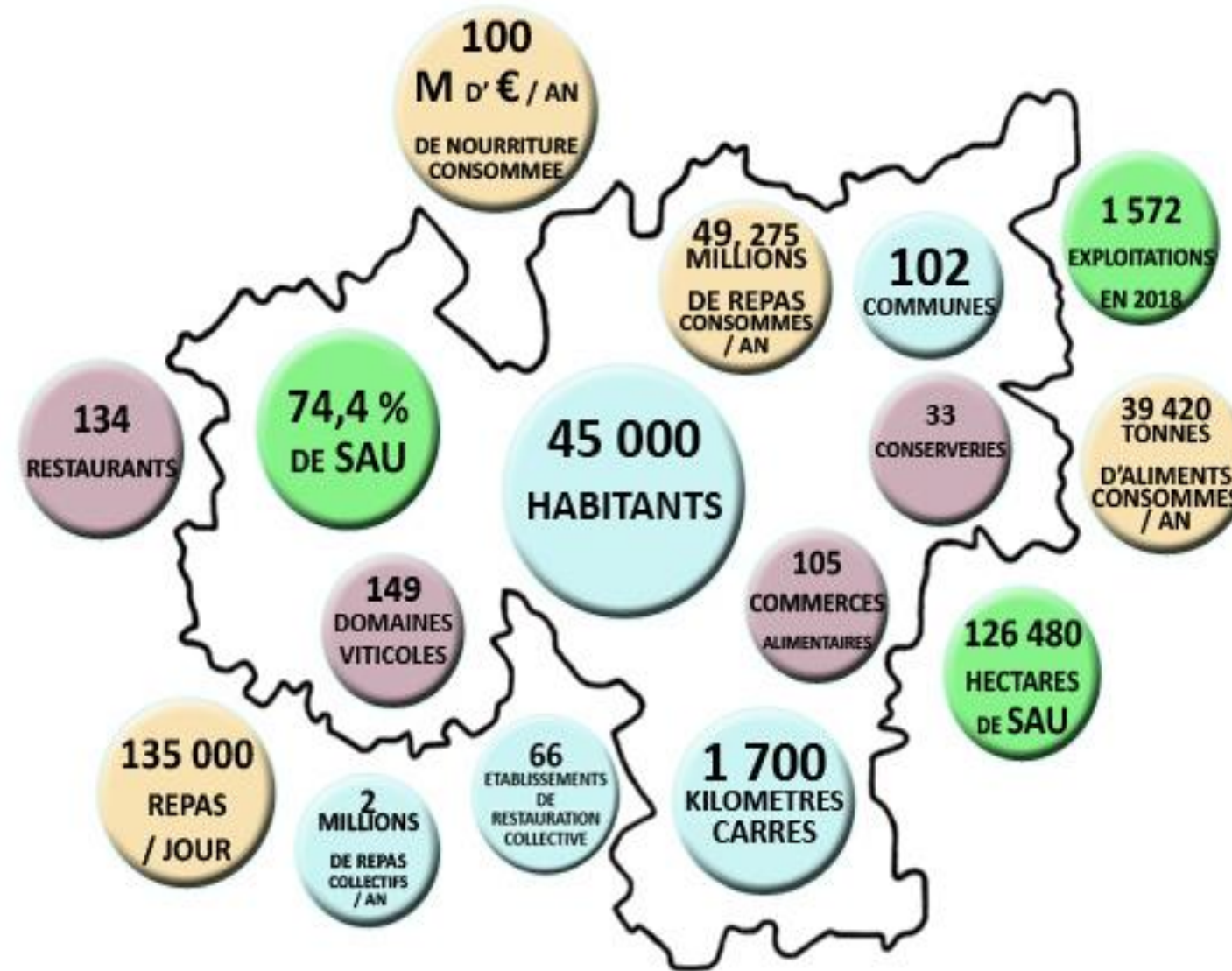


ATOUTS

- 74,4% du territoire en SAU, un territoire à l'agriculture omniprésente et productive.
- Une réputation gastronomique mondiale, 1^{ère} destination touristique du Gers.
- Des productions et un savoir-faire d'excellence autour de la vigne et du canard gras.
- Des collectivités modèles en restauration scolaire « durable ».
- Une population attachée aux produits locaux et au territoire.
- Un maillage territorial en pôles de services : bourgs centres et pôles secondaires.

OPPORTUNITES

- Une dynamique des grandes politiques publiques en faveur de la transition alimentaire à tous les échelons territoriaux : des opportunités de financement de projets. (PNA/PAT/CTE).
- Le CTE et le PAT du Pays d'Armagnac, outils d'ingénierie et d'accompagnement de projets.
- Des manifestations d'émergence d'une conscience collective, une population en demande de plus de produits locaux et bio.
- Une restauration collective servant 2 millions de repas par an et qui constitue une porte d'entrée pour une évolution des pratiques alimentaires de la population.
- Des communes ayant construit des systèmes exemplaires de restauration scolaire durable qui peuvent servir de points d'appui pour les autres.
- Un attrait touristique du territoire pouvant servir d'accélérateur de transition du système alimentaire.



FAIBLESSES

- Un déficit quantitatif structurel et qualitatif de la ressource en eau, entraînant une concurrence des usages.
- Une dépendance agricole à l'irrigation.
- Une agriculture peu équilibrée dans sa diversité et orientée vers des productions destinées à l'exportation hors territoire.
- Très peu de transformation : une perte de valeur ajoutée.
- La sensibilité des grandes cultures aux aléas climatiques.
- Un vieillissement de la population active agricole.
- Une offre alimentaire majoritairement importée et concentrée sur les bourgs centres.
- Une faiblesse socio-économique de la population.

MENACES

- Une évolution climatique menaçant le secteur agricole du territoire.
- Une problématique de la ressource en eau très préoccupante, en lien avec l'évolution climatique.
- Une déprise agricole liée au vieillissement des actifs et à l'absence de repreneurs.
- Une compétition pour l'attractivité entre territoires.



La vision



Le Pays d'Armagnac est un territoire de douceur de vivre et d'excellence gastronomique. Ce lien fort à l'alimentation peut servir de vecteur d'attractivité s'il est associé à la notion de qualité de vie. Et si manger mieux se plaçait au centre de la transformation positive du Pays-d'Armagnac?

Notre territoire dispose de nombreux atouts pour devenir un territoire d'exception alimentaire où il fait bon vivre et où l'on souhaite s'installer.

Cette thématique de l'alimentation peut être exploitée en lien et cohérence avec le tourisme et la politique environnementale menée dans le cadre du CTE.

La santé, l'économie et l'environnement sont des paramètres déterminants de la qualité de vie ; l'alimentation et les systèmes alimentaires sont au cœur de ces sujets.

Avec 74,4% du territoire en SAU, une réputation gastronomique mondiale, 100 millions d'€uros de nourriture consommée par an et une convergence des grandes politiques publiques sur le sujet, le Pays-d'Armagnac peut construire un véritable projet de territoire autour de l'alimentation et de sa gastronomie exceptionnelle.

Le Projet Alimentaire du Pays d'Armagnac propose de faire de **l'alimentation un atout majeur de l'attractivité du territoire : Un territoire de bons vivants où il fait bon vivre.**



Les enjeux

Sociaux, sociétaux et de santé publique :

- Réduire la dépendance alimentaire à l'importation en développant la production vivrière du territoire.
- Développer l'accès à une alimentation saine et abordable pour tous, réduire la « fracture alimentaire ».
- Diffuser les bonnes pratiques d'une alimentation saine et durable par la restauration collective à caractère social : cantines scolaires, hôpitaux, Ehpad,...
- Eduquer à l'alimentation et à la nutrition pour une meilleure prévention des maladies chroniques liées à l'alimentation (l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires, certains cancers, les maladies dentaires).

Economiques :

- Reterritorialiser l'alimentation du Pays d'Armagnac : 100 Millions d'euros de nourriture principalement importée, consommée sur le territoire chaque année. Augmenter la commercialisation et la consommation de denrées produites localement permet de capter une partie de ce marché au profit du territoire, de ses acteurs et de ses habitants.
- Capter et garder une partie de la valeur ajoutée en accompagnant et favorisant les projets de transformation car une grande partie des productions du territoire est exportée avant transformation.
- Utiliser pleinement les atouts du Pays d'Armagnac, capitaliser et valoriser la renommée gastronomique d'excellence du territoire, notamment par le tourisme et l'œnotourisme.
- Soutenir l'agriculture, activité majeure du Pays d'Armagnac, qui fait sa renommée et sculpte ses paysages, accompagner son évolution et son adaptation aux nouveaux contextes.

Environnementaux :

- Préserver notre environnement et notre cadre de vie.
- Protéger la ressource en eau dans un contexte d'évolution climatique défavorable.
- Participer à l'effort général de lutte contre le réchauffement climatique.

Ces enjeux sont étroitement liés et participent tous à :

L'enjeu majeur territorial de l'attractivité.

La santé, l'économie et l'environnement sont des paramètres déterminants de la qualité de vie. Dans ce domaine, les territoires sont en compétition et agir par l'alimentation, sur ces trois groupes d'enjeux devient en soi un enjeu territorial à part entière.

POPULATION

INFORMATION / AIGUILLAGE DE LA

- SITE INTERNET : BIEN MANGER EN PAYS-D'ARMAGNAC
- PLAQUETTE D'INFORMATION
- ATELIERS POPULAIRES
- CONFERENCES / CINE DEBAT / ECOFETES
- DEFI FAMILLES A ALIMENTATION POSITIVE

ACCESSIBILITE DE L'ALIMENTATION

- PROMOTION ET RENFORCEMENT DES MARCHES
- LOCALISATION DES ZONES BLANCHES DE COMMERCE
- INTEGRATION DES PRODUITS LOCAUX DANS LES COMMERCES

PRECARITE ALIMENTAIRE

- AIDE ALIMENTAIRE
- EPICERIE SOLIDAIRE
- RESTAURANT SOCIAL / TIERS LIEU
- ATELIERS SPECIFIQUES PUBLIC CIBLE

AGRICULTURE

CULTURES VIVRIERES & ELEVAGE

- IDENTIFICATION/LOCALISATION / CARTOGRAPHIE
- SITE INTERNET INTERACTIF
- ANNUAIRE PLAQUETTE
- RENFORCEMENT DES PRODUCTIONS DEFICITAIRES
- AIDES A LA TRANSMISSION
- AIDES A L'INSTALLATION
- PEPINIERE D'INSTALLATION
- DIVERSIFICATION DE LA PRODUCTION VIVRIERE
- IDENTIFICATION DES BESOINS ET DES MARCHES
- STRUCTURATION DES FILIERES POUR UNE CONSOMMATION LOCALE
- SOUTIEN DES PRODUCTIONS D'EXCELLENCE

AGRICULTURE & ENVIRONNEMENT

- ANTICIPATION ET PRISE EN COMPTE DES EVOLUTIONS
- PRESERVATION DE LA RESSOURCE EN EAU
- PROMOTION DE LA BIO ET DE L'AGROECOLOGIE
- PROMOTION DU MODELE EXTENSIF POLYCLTURE / ELEVAGE

TRANSFORMATION

MADE IN ARMAGNAC

- VALORISATION PROMOTION DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE
- RELOCALISATION DES TRANSFORMATIONS
- CAPTATION DE LA VALEUR AJOUTEE
- VALORISATION DU SAVOIR FAIRE LOCAL

SITES ET OUTILS DE TRANSFORMATION

- POLE VIANDES DE CONDOM
- EVALUATION DES BESOINS
- PROJETS DE MUTUALISATIONS

LOGISTIQUE

ECONOMIE CIRCULAIRE LIENS PRODUCTEURS /

- ETUDIER UNE LOGISTIQUE CIRCULAIRE LOCALE
- FACILITER LA CIRCULATION DES DENREES SUR LE TERRITOIRE
- ASSURER L'APPROVISIONNEMENT DES COMMERCES EN PRODUITS
- OPTIMISER L'EMPREINTE CARBONE DES CIRCUITS ALIMENTAIRES

RESTAURATION COLLECTIVE

- FACILITER L'ACCES DES CANTINES AUX PRODUITS LOCAUX
- FACILITER L'ACCES DES PRODUCTEURS AU MARCHÉ RESTOCO
- POINTS DE MASSIFICATION / ENTREPOTS
- AGREGATION DES COMMANDES / COMMANDES GROUPEES
- ARTICULATION AVEC LE PROJET LOGISTIQUE DEPARTEMENTAL

DISTRIBUTION COMMERCE

AMELIORATION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

- FACILITER L'ACCES AUX PRODUITS LOCAUX
- AUGMENTER LA PART DE PRODUITS LOCAUX DANS LES
- DIVERSIFIER L'OFFRE
- MAGASINS DE VRAC
- MAGASINS DE PRODUCTEURS
- EPICERIE ITINERANTE
- DISTRIBUTEURS / DRIVES FERMIERES
- 1 POINT RELAIS PANIER PAR BOURG CENTRE ET POLE SECONDAIRE
- COMMUNICATION / INFORMATION DES

TOURISME ET ALIMENTATION

- VALORISATION DU TERROIR ARMAGNAC
- PROMOTION DES PRODUCTIONS LOCALES
- ILOTS "MADE IN ARMAGNAC"
- MANIFESTATIONS FESTIVES GASTRONOMIQUES
- RALLYES GASTRONOMIQUES
- VISITES SITES REMARQUABLES
- COURS DE CUISINE GASCONNE
- DEVELOPPEMENT DE L'OFFRE GASTROTOURISME
- BROCHURE GASTRO-TOURISME

RESTAURATION COLLECTIVE

EGALIM RESTAURATION

- AIDE TECHNIQUE AUX STRUCTURES
- HOTLINE
- DECRYPTAGE DE LA LOI
- COMPTABILITE ANALYTIQUE
- BONNES PRATIQUES
- MISE EN RESEAU ET PARTAGE
- LUTTE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
- GESTION

FORMATION DES AGENTS

- OFFRE DE FORMATION CIBLEE, ACCESSIBLE A TOUS LES AGENTS
- THEMATIQUE ALIMENTATION DURABLE
- TECHNIQUE CUISINE PRODUITS BRUTS / DURABLES
- VEGETALISATION DES REPAS

PRIORISATION ET VALORISATION DES PRODUCTIONS LOCALES

- SOURCING PRODUITS LOCAUX ET BIO
- PARTENARIATS PRODUCTEURS
- ACHATS GROUPEES

PEDAGOGIE / EDUCATION AU GOUT

- ATeliers PEDAGOGIQUES
- PROGRAMMES PEDAGOGIQUES

IDENTIFIER LES PARTIES CONCERNÉES

IDENTIFIER LES BONNES ET MEILLEURES PRATIQUES

IDENTIFIER LES COMPETENCES

IDENTIFIER LES BESOINS

HIERARCHISER LES DOMAINES

HIERARCHISER LES ACTIONS

ELABORER UNE STRATEGIE DE CONDUITE DE PROJET

INGENIERIE FINANCIERE ET SUBVENTIONS

COMMUNIQUER

ORGANISER LE SUIVI ET L'EVALUATION

POPULATION

INFORMATION / AIGUILLAGES DE LA

- SITE INTERNET : BIEN MANGER EN DAVE
- PLAQUETTE D'INFORMATION
- ATELIERS POPULAIRES
- CONFERENCES / CINE DEBAT
- DEFI FAMILLES A

ACCESSIBILITE DE L'ALIMENTATION LOCALE

- PROMOTION ET SENSIBILISATION DES
- LOCALISATION DES ZONES BLANCHES DE COMMERCE
- INTEGRATION DES PRODUITS

PRECARITE ALIMENTAIRE ALIMENTATION SOCIALE

- AIDE ALIMENTAIRE
- EPICERIE SOLIDAIRE
- RESTAURANT SOCIAL / TIERS
- ATELIERS SPECIFIQUES

AGRICULTURE

CULTURES VIVRIERES & FIFVAGE

- IDENTIFICATION / LOCALISATION /
- SITE INTERNET INTERACTIF ANNUAIRE PLAQUETTE
- RENFORCEMENT DES
- AIDES A LA TRANSMISSION AIDES A L'INSTALLATION PEDINIERE D'INSTALLATION
- DIVERSIFICATION DE LA
- IDENTIFICATION DES
- STRUCTURATION DES ENERGES POUR UNE
- SOUTIEN DES PRODUCTIONS D'EXCELLENCE

AGRICULTURE & ENVIRONNEMENT

- ANTICIPATION ET PRISE EN COMPTE DES EVOLUTIONS
- PRESERVATION DE LA
- PROMOTION DE LA BIO ET DE L'AGROECOLOGIE
- PROMOTION DU MODELE

TRANSFORMATION

MADE IN ARMAGNAC

- VALORISATION PROMOTION DU PATRIMOINE
- RELOCALISATION DES TRANSFORMATIONS
- CAPTATION DE LA VALEUR
- VALORISATION DU SAVOIR

SITES ET OUTILS DE TRANSFORMATION

- ABATTOIRS DE CONDOM
- EVALUATION DES BESOINS
- PROJETS DE

LOGISTIQUE

ECONOMIE CIRCULAIRE IIFENS PRODUCTEURS /

- ETUDIER UNE LOGISTIQUE
- FACILITER LA CIRCULATION
- ASSURER L'APPROVISIONNEMENT DES
- OPTIMISER L'EMPREINTE CARBONE DES CIRCUITS

RESTAURATION COLLECTIVE

- FACILITER L'ACCES DES CANTINES AUX PRODUITS
- FACILITER L'ACCES DES PRODUCTEURS AU MARCHE
- POINT DE MASSIFICATION /
- AGREGATION DES COMMANDES /
- ARTICULATION AVEC LE PROJET LOGISTIQUE

DISTRIBUTION COMMERCE

AMELIORATION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

- FACILITER L'ACCES AUX PRODUITS LOCAUX
- AUGMENTER LA PART DE PRODUITS LOCAUX EN
- DIVERSIFIER L'OFFRE
- MAGASINS DE VRAC
- MAGASINS DE
- EDICERIE ITINERANTE
- DISTRIBUTEURS / DRIVES
- 1 POINT RELAIS PANIER PAR
- COMMUNICATION / INFORMATION DES

TOURISME ET ALIMENTATION

- VALORISATION DU TERROIR
- PROMOTION DES
- ILOTS "MADE IN
- MANIFESTATIONS FESTI
- PALLVES GASTRONOMIQUES
- VISITES SITES
- COURS DE CUISINE
- DEVELOPPEMENT DE L'OFFRE GASTROTOURISME
- BROCHURE GASTRO

RESTAURATION COLLECTIVE

EGALIM RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

- AIDE TECHNIQUE AUX
- HOTLINE
- DECRYPTAGE DE LA LOI
- COMPTABILITE ANALYTIQUE
- BONNES PRATIQUES
- MISE EN RESEAU ET LUTTE GASPIILLAGE
- GESTION

FORMATION DES AGENTS

- OFFRE DE FORMATION
- THEMATIQUE
- TECHNIQUE CUISINE
- VEGETALISATION DES REPAS

PRIORISATION ET VALORISATION DES

- SOURCING PRODUITS
- PARTENARIATS
- ACHATS GROUPEES

PEDAGOGIE / EDUCATION AU GOIT ET

- ATELIERS PEDAGOGIQUES
- PROGRAMMES

IDENTIFIER LES PARTIES

IDENTIFIER LES BONNES

IDENTIFIER LES COMPETE

IDENTIFIER LES BESOINS

HIERARCHISER LES DOMAINES

HIERARCHISER LES ACTIONS

ELABORER UNE STRATEGIE

INGENIERIE FINANCIERE

COMMUNIQUER

ORGANISER LE SUIVI ET

Synthèse mode Projet

Le PETR Armagnac est lauréat 2019 des CTE (Contrats de Transition Ecologique) sur la base d'un projet dont l'un des axes consiste à mettre en œuvre un projet alimentaire territorial (PAT) à l'échelle du Pays-d'Armagnac : Orientation N°1 produire et manger local.

Equipe projet :

- Hugo DEREYMEZ, chargé de mission alimentation durable / animation du PAT
 - Fanny VAYSSE, stagiaire du D.U. « chef de projet en Alimentation Durable » de l'université Côte-d'Azur.
- Sous la supervision de Philippe DUDEZ, directeur du PETR et en transversalité avec les autres services du PETR.

Axes principaux :

- Produire et manger local
 - Identifier les acteurs
 - Favoriser la production locale sur le territoire
 - Solutionner les problèmes de logistique
- Restauration collective
 - Auditer les structures
 - Les accompagner et les conseiller
 - Former les personnels
 - Se mettre à niveau des critères « égalim »
 - Mettre en réseau et créer des synergies
- Volet social et population
 - Résorber la fracture alimentaire
 - Former la population à l'alimentation saine et durable
 - Améliorer l'offre locale à la population
- Valoriser et promouvoir le patrimoine alimentaire
 - Promouvoir les produits et le savoir-faire locaux
 - Lier l'alimentation, le tourisme et le tourisme vert

Les partenariats et interactions :

- Les 4 intercommunalités CCGA, CCBA, CCAF, CCT.
- Les 102 communes
- Le département du Gers
- Le réseau des PAT du Gers
- Le réseau RNPAT
- La DRAAF Occitanie
- La DDT
- La préfecture du Gers / sous-préfecture de Condom
- La chambre d'agriculture
- La MSA Ténarèze
- Le GIP Gerssolidaire
- Le réseau UnPlusBio
- Le CNFPT du Gers

(Liste évolutive et non exhaustive...)

Les actions et projets en cours :

- **PETR-Armagnac** : Diagnostic alimentaire territorial en cours (99% d'achèvement)
- **Commune de Nogaro** : Centre de formation à l'alimentation durable de Nogaro. Financement acquis (DETR), travaux programmés, livraison fin septembre.
- **Association PIMAO** : Ateliers culinaires « alimentation durable » tous publics. Financement acquis (DRAAF Occitanie) et programme bouclé, 15 ateliers en 5 séries de 3. Programmation de novembre 2020 à juin 2021, lieu : CFAD Nogaro.
- **CNFPT** : Formation « égalim/cantines durables » programmée pour automne 2020
- **CC Ténarèze** : Accompagnement de la création du pôle viande Ténarèze à Condom.

Les actions et projets à l'étude et à venir :

- Reconnaissance du PAT du Pays d'Armagnac par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.
- Audits des cantines scolaires des 4 EPCI sur base de volontariat et accompagnement technique des communes volontaires
- Solution logistique de massification et transport visant à améliorer la circulation et l'accessibilité des productions locales
- Projet de légumerie collective/mutualisée à Lagraulet.
- Projet Nogarolien de maraîchage écologique en irrigation par récupération des eaux traitées et chauffage géothermique des serres.

Focus « fiches action » du CTE :

Fiche action : Aménagement d'un centre d'éducation et de formation à l'alimentation durable - Volet investissement

Montant prévisionnel 64 465 € HT, portée par : Commune de Nogaro en Armagnac

Description de l'action : Création d'un plateau technique pour la diffusion des pratiques d'alimentation durable, la formation des professionnels et de la population.

Objectif de l'action : la formation de la population par la tenue d'ateliers cuisine des produits locaux/santé/nutrition/lutte contre le gaspillage alimentaire et la formation des équipes techniques de cuisine du territoire par l'organisation interne de formations et de rencontres professionnelles

Etat d'avancement au 03/09/2020

FINANCEMENT DETR ACQUIS

Procédure de marché public menée à son terme.

Prestataires choisis. Devis signés.

Travaux engagés

Achèvement des travaux prévus en octobre 2020.

Fiche Action - Création d'un centre d'éducation et de formation à l'alimentation durable – Volet animation

Montant prévisionnel 6 250 €, portée par : Association PIMAO

Description de l'action : Organisation de 15 ateliers d'éducation à l'alimentation durable à destination des citoyens du Pays d'Armagnac et actions de communication.

Objectif de l'action : cette action constitue l'un des volets d'animation du Centre d'éducation et de formation à l'alimentation durable de Nogaro (cf fiche action précédente)

Etat d'avancement au 03/09/2020

FINANCEMENT DRAAF ACQUIS opération prête pour exécution

Demande DRAAF Occitanie déposée en avril 2020. ARDC Ok. Convention signée.

Programme des ateliers calés. Intervenants sélectionnés. L'opération débutera dès que le volet investissement sera opérationnel : prévision octobre/novembre 2020.

Dans le cadre du CTE et de l'orientation N°1 : PAT « Produire et Manger local », le PETR Armagnac accompagne la création du « **Pôle viandes de la Ténarèze** »

Phase étude et conception.

Fiche Action - Création et gestion du « Pôle viandes de la Ténarèze »

Montant prévisionnel 700 000 € HT portée par : Communauté de communes de la Ténarèze

Description de l'action : Construction d'un équipement répondant aux besoins du territoire avec un service d'abattage, un atelier de découpe, et un pôle de formation.

Objectif de l'action : répondre aux besoins du territoire en outil d'abattage (un seul équipement à Auch), renforcement des circuits courts, maintien sur place de la valeur ajoutée, développement de la formation des acteurs, développement de nouveaux marchés, émergence d'une filière de viande de haute qualité en réponse aux exigences sociétales...

Etat d'avancement au 03/09/2020

FINANCEMENT DETR accord de principe - attente de l'arrêté - action démarrée

Procédure de marché public menée à son terme. Prestataires choisis. Phase 1 de l'étude achevée.

Pour rappel cette étude pré opérationnelle a pour objectif de préparer la phase d'investissement du projet dont le portage sera assuré par une SEMOP.