PROJET ALIMENTATION DURABLE DU BAS-ARMAGNAC



RAPPORT DE DIAGNOSTIC DE TERRITOIRE ETAT DES LIEUX ET PERSPECTIVES

MAI 2018

Hugues DEREYMEZ







REMERCIEMENTS

Ce diagnostic de territoire n'aurait pas été possible sans l'intervention, consciente, d'un grand nombre de personnes.

Je souhaite ici les en remercier.

Je tiens d'abord à remercier très chaleureusement Christian PEYRET, Maire de NOGARO de la confiance qu'il m'accorde et de m'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 m'ont fourni les outils nécessaires à la réalisation de ce diagnostic.

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

Merci à Rkia Hirel, Directrice Générale des Services de Nogaro, ma tutrice de stage pour son écoute, sa patience, ses conseils et encouragements.

Merci à Véronique Champomier, diététicienne, pour sa disponibilité, son aide et ses conseils précieux.

Merci à Céline Bessagnet et Stéphanie Lamarre, Présidente et Vice Présidente du SIISBA pour leur accueil, le partage de données et les échanges ainsi que pour leur ouverture à une vision alternative de l'alimentation.

Merci aux élus du territoire, Elisabeth Dupuy-Mitterrand, Présidente de la CCBA et du PETR Armagnac; Christian Peyret, Maire de Nogaro; Roger Combres, Premier adjoint de Nogaro; Alain Marin, Maire de Perchède; Pierre Capdepont, Maire de Manciet; d'avoir donné de leur précieux temps pour me recevoir et échanger.

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

Merci à la famille Bringuier pour son accueil chaleureux et son hospitalité lors de mes sessions d'enseignements à Mouans-Sartoux.

Je tiens également à remercier mon équipe de la cantine de Nogaro pour son engagement au quotidien à mes côtés et pour m'avoir permis de réaliser ce travail en me libérant d'une partie de ma charge.

Je tiens enfin à remercier tous ceux qui, de près ou de loin, ont contribué à la réalisation de ce diagnostic de territoire.

TABLE DES MATIERES

Liste des sigles et acronymes	NJEUX, OBJECTIFS ET DEMARCHE e 6 exte et les enjeux 6 exte et les enjeux 7 e et démarche adoptées 8 ext limites du diagnostic 9 TERRITOIRE tation durable L'alimentation durable : définition 10 Agriculture biologique et alimentation durable 10 Le cercle vertueux de l'alimentation durable 11 nètre du diagnostic Périmètre et contexte géographique 12 Spécificité géologique du Bas-Armagnac 13
INTRODUCTION : ENJEUX, OBJECTIFS ET DEMARCHE	
#Préambule	6
1. Le contexte et les enjeux	6
2. Les objectifs du diagnostic	7
3. Méthode et démarche adoptées	8
4. Portée et limites du diagnostic	9
5. Plan	9
LE DIAGNOSTIC DE TERRITOIRE	
1. L'alimentation durable	
1.1 L'alimentation durable : définition	10
1.2 Agriculture biologique et alimentation durable	10
1.3 Le cercle vertueux de l'alimentation durable	11
2. Le périmètre du diagnostic	
2.1 Périmètre et contexte géographique	12
2.2 Spécificité géologique du Bas-Armagnac	13
2.3 Données et contexte démographiques	14
3. L'agriculture	
3.1 La production agricole du territoire	15
3.2 L'agriculture biologique du territoire	16
4. L'offre alimentaire	
4.1 Inventaire et localisation de l'offre commerciale	18
4.2 Territoire, terroir et identité alimentaire	19
5. La population	
5.1 Données et contexte socio économique	20
5.2 Le comportement de « mangeur »	21
6. La restauration collective	
6.1 Inventaire, données brutes	22

6.2 La restauration scolaire	23
6.3 Exemple et singularité de la cantine scolaire de Nogaro	24
CONCLUSIONS	
1. Conclusions générales	26
2. Faiblesses et Atouts	27
3. Défis à relever et perspectives	28
Mindmap, carte mentale du PAT Bas Armagnac	29
VISION ET STRATEGIE	
Vision	30
But, objectif, orientations stratégiques	32
Schéma « WBS » découpage des actions	33
Feuille de route phase théorique	34
Feuille de route phase théorique Feuille de route phase opérationnelle	35
ANNEXES	
- Questionnaire d'enquête cantine Nogaro	i
- Analyse enquête cantine Nogaro	iv
- Enquête SIISBA cantines de Caupenne et Magnan	V
- Enquête SIISBA cantine de Monlezun	vi
- Enquête SIISBA cantine de Monguilhem	vii
 Note de synthèse sur la cantine de Nogaro 	viii
- La labellisation ECOCERT « en cuisine »	xi
- Données fiscales INSEE 2014	xii
- Entretiens/interview « de rue » sur les modes d'achats alimentaires	xiii
- Compte rendu d'entretien Elisabeth Dupuy-Mitterrand	XV
- Comptes rendus de rencontres producteurs bio locaux	xvi
- Tableau de l'évolution de l'agriculture de la CCBA 1988→2010	xix
- Présentation de PIMAO et CR réunion du 24 avril	XX
- Compte rendu rencontre du 8 mars « Graine /Pierre et Terre »	xxii
- Les pesticides, définition et données	XXV
 Etude « manger sain, pas plus cher » WWF / Eco2 Intiative, nov 2017 	xxviii

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

ALAE: Accueil de Loisirs Associé à l'Ecole

AMAP: Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

AOP: Appellation d'Origine Protégée

CCBA: Communauté de Communes du Bas Armagnac

CUMA : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole

D.U.: Diplôme Universitaire

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

EHPAD: Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

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

GABB32: Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques du Gers

GMS: Grandes et Moyennes Surfaces (grande distribution)

IME: Institut Médico-Educatif

INSEE: Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques

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

SIISBA: Syndicat Intercommunal d'Intérêt Scolaire du Bas Armagnac

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

INTRODUCTION: ENJEUX, OBJECTIFS ET DEMARCHE

Préambule :

Cette étude ne fait l'objet d'aucune commande de quelque entité ou autorité que ce soit. Il s'agit d'un travail personnel de l'auteur, dans le cadre du cursus universitaire 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 ».

Ce travail, les résultats qui en découlent et les propos qui le constituent n'engagent que moi. Ce diagnostic, 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.

1. Le contexte et les enjeux

L'alimentation est un des sujets les plus importants et les plus complexes.

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 »

Dans ce contexte représentant une « fenêtre d'opportunité » politique, formaliser sur le territoire la prise en compte de la problématique alimentaire dans sa globalité, par un PAT semble plus que jamais accessible aux collectivités.

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.

2. Les objectifs du diagnostic

Les orientations de ce diagnostic, validées par le comité de pilotage réuni le 12/02/2018, ont été définies comme suit :

Ce diagnostic propose d'étudier l'alimentation du Bas Armagnac par une approche systémique prenant en compte :

Le contexte géographique,

La population du point de vue démographique et sociologique,

Le contexte agricole,

La production alimentaire du territoire,

L'offre commerciale alimentaire,

La restauration collective et plus particulièrement les cantines scolaires.

Le propos est de faire un état des lieux de la situation au regard de la définition de l'alimentation durable, de lister les points forts et faibles et de dégager des axes ou leviers d'action pour amorcer une transition vers une alimentation plus durable.

3. Méthode et démarche adoptées

Méthodologie:

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 pour les parties : « Le contexte géographique, population du point de vue démographique et sociologique, contexte agricole et production alimentaire du territoire » :

Consultation des données de la CCBA notamment avec l'aide de Lisa RACLET (coordinatrice enfance-jeunesse de la CCBA qui a mené deux diagnostics sur la thématique « enfance jeunesse » riches en données sur la population en 2014 et fin 2017.

Complémentation des données sur les sites internet institutionnels :

INSEE
Région OCCITANIE
Département du GERS
Chambre d'agriculture du GERS
Gabb 32
Agence bio
Préfecture du GERS
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
ADEAR32
ADASEA32

Entretiens/interview « de rue » sur les modes d'achats alimentaires avec 67 habitants du territoire réalisés sur 3 sites : Le Houga 19 interviews, Nogaro 34 interviews, Manciet 14 interviews Deux questions posées :

Où faites vous vos courses alimentaires?

Achetez-vous (souvent/parfois/jamais) des produits issus de l'agriculture biologique ?

Questionnaires d'enquête aux parents d'élèves, distribués et recueillis par les équipes ALAE Pour la cantine de Nogaro. 220 questionnaires distribués, 88 questionnaires remplis, restitués et analysés.

Questionnaires d'enquête aux parents d'élèves, distribués et recueillis par le SIISBA sur 6 établissements de restauration scolaire. 4 sites, 51 questionnaires remplis, restitués et analysés.

8 entretiens (physiques) avec des élus du territoire dont Mme Dupuy-Mitterrand, présidente de la CCBA et du PETR Armagnac.

Réunion avec les responsables de production des 6 cantines gérées par le SIISBA.

3 entretiens avec des agriculteurs/producteurs en bio du territoire (Patrick et Isabelle Collomb, maraîchers du « Jardin de Léo », Lilian Goineau producteur d'ovins, Les jardins de l'Adour (réseau cocagne).

Entretiens et réunions avec l'association PIMAO, association locale d'intérêt public de promotion du territoire.

Les nombreuses commissions de cantine de Nogaro ont également depuis cinq ans permis d'établir une relation privilégiée avec l'association des parents des 227 élèves de l'école, qui a fourni des informations précieuses sur l'impact du projet alimentaire mené par la cantine scolaire de Nogaro.

Enfin, l'équipe universitaire du D.U. « chef de projet en alimentation durable » de l'université Côte d'Azur a apporté les éléments de méthodologie et de structuration indispensables à la réalisation de cette étude.

4. Portée et limites du diagnostic

L'ambition de ce diagnostic est d'apporter une vision globale mais précise de l'alimentation dans le Bas Armagnac. L'étude appréhende la problématique de l'alimentation, de la production à la consommation, en essayant d'intégrer les différents facteurs intervenant. Pour autant, cette étude ne saurait prétendre être exhaustive tant les facteurs et variables sont nombreux. Le temps consacré à ce travail de diagnostic, bien que conséquent, définit également ses limites qui si elles devaient être étendues nécessiteraient une durée de recueil, d'analyse et d'intégration des données plus importante.

5. Plan

- Dans un premier temps, ce diagnostic propose une définition de « l'alimentation durable » qui servira de référence tout au long de la progression. $(1.1 \rightarrow 1.3)$
 - Le périmètre de l'étude est ensuite exposé. (2.1 →2.3)
- Une fois ces deux premiers points définis, le diagnostic aborde une à une les différentes thématiques territoriales liées à l'alimentation :
- La première thématique abordée est l'agriculture qui détermine la production. (3.1 \rightarrow 3.2)
- L'offre alimentaire du territoire est ensuite analysée. $(4.1 \rightarrow 4.2)$
- La population est également étudiée du point de vue social, en lien avec le comportement alimentaire $(5.1 \rightarrow 5.2)$
- Ce panorama alimentaire du territoire se termine par la restauration collective. (6.1 \rightarrow 6.3)

Pour conclure, le diagnostic dresse un bilan du territoire au regard de l'alimentation durable, recense les atouts et les points faibles et évoque les perspectives en proposant des pistes à suivre pour opérer une transition vers une alimentation durable sur le territoire.

Les annexes, à partir de la page 27, 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

La FAO (organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) a entamé une réflexion sur l'alimentation durable, et en a donné en 2010 cette définition : "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".

L'alimentation durable 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 Agriculture biologique et alimentation durable





Les produits issus de l'agriculture biologique sont définis comme répondant à un cahier des charges extrêmement précis, qui après un audit de contrôle par un organisme agréé apporte une certification. Parmi les points importants de ce cahier des charges, on trouve:

- ➤ L'interdiction d'utilisation des pesticides (traitements chimiques de synthèse) et des semences OGM pour les cultures
- L'interdiction des traitements allopathiques chimiques préventifs (dont antibiotiques) ainsi que l'obligation d'une nourriture certifiée « bio » pour l'élevage.

Les produits dits « BIO » certifiés sont donc les seuls garantissant la limitation de l'introduction de pesticides et perturbateurs endocriniens dans l'alimentation.

Les modes de production biologiques sont donc également les seuls permettant réellement de limiter l'impact de l'activité de production agricole sur l'environnement et participent ainsi à la préservation du milieu et des ressources naturelles.

Dans ce sens, l'agriculture biologique et les produits qui en découlent prennent une place évidente dans les projets d'alimentation durable.

1.3 Le cercle vertueux de l'alimentation durable

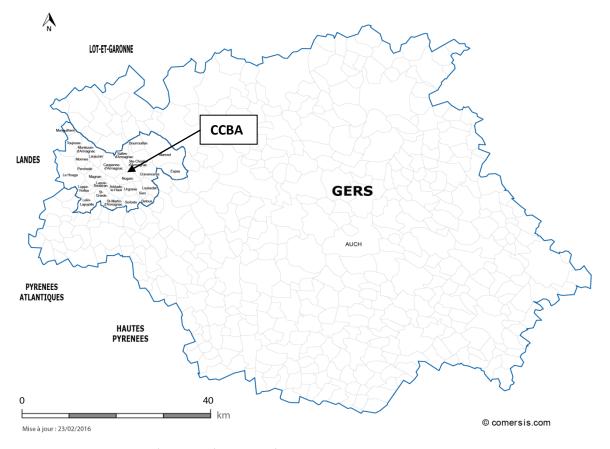


Ce schéma illustre les interactions et la transversalité de la question de l'alimentation. Dans le principe de l'alimentation durable, chaque composante agit positivement sur les autres dans un effet de cercle « vertueux ».

2. Le périmètre du diagnostic

2.1 Périmètre et contexte géographique

Cette étude a pour périmètre le territoire du Bas-Armagnac et ses 26 communes regroupées sur 237 Km carrés, au sein de la communauté de communes du Bas-Armagnac (CCBA)



Un territoire rural enclavé, traversé par les départementales D6 et D931.

Pas de voies ferrées ni d'autoroutes.

Une position en bordure ouest de l'Occitanie, à la frontière Est des Landes et de la Nouvelle Aquitaine.

Un relief doux et vallonné, servi par un climat océanique ayant tendance à une évolution vers un climat plus chaud et méditerranéen.



Vallons de l'Armagnac

2.2 Spécificité géologique du Bas-Armagnac

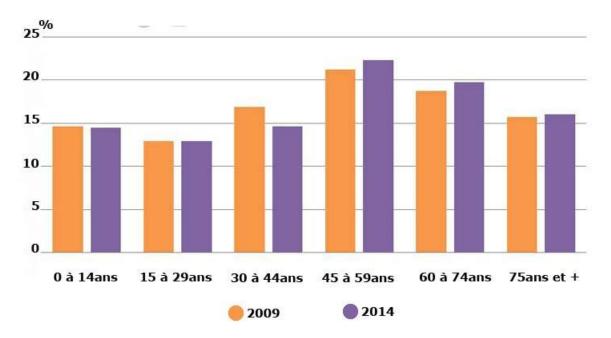
Dans le Bas-Armagnac, la formation géologique affleurante principale est celle des sables fauves. Ces sables se seraient déposés il y a 10 millions d'années (tortonien) alors que la mer bordait le Haut Armagnac et que le Bas Armagnac était un estuaire. En effet, de nombreux fossiles d'huitres ont été observés dans ces sables. Ils ont ensuite été remaniés et enrichis en fer ce qui leur a donné leur couleur actuelle, jaune orangé. Leur épaisseur peut atteindre de 20 à 40 m. Leur nature siliceuse et la présence en excès d'oxyde de fer ont donné à toute cette région une vocation spéciale pour la culture de la vigne. Ils font la spécificité du succès des alcools du Bas-Armagnac. Par ailleurs c'est le secteur le plus boisé du Gers avec un taux de boisement de 17 % contre un taux départemental qui est à peine de 12 %. La présence de différents milieux (secs et humides, inexploités et cultivés) entraîne une richesse importante en matière de biodiversité et de ressources naturelles du territoire. On retrouve ainsi des espèces floristiques et faunistiques associées à différents types de milieux. Situé au niveau du partage des eaux des bassins de l'Adour et de la Garonne, le Bas-Armagnac est le lieu de naissance d'une multitude de sources et de ruisseaux plus ou moins intermittents qui découpent le paysage en de nombreux petits bassins versants qui s'encastrent les uns dans les autres, formant ainsi un réseau hydrographique relativement dense. La densité de son réseau hydrographique associé à de nombreuses zones humides (mares, étangs...) fait de l'enjeu «Eau» un enjeu majeur sur ce territoire, avec 29 captages d'eau potables. La préservation des zones humides et des milieux herbagers est importante pour la gestion des eaux. En effet, leurs rôles fonctionnels permettent de ralentir le ruissellement et de limiter l'effet des crues en aval. Ils jouent un rôle de filtre et d'épuration, d'expansion des crues et d'habitat d'espèces.

L'agriculture du Bas Armagnac était traditionnellement basée sur la polyculture-élevage et la viticulture. La SAU moyenne par exploitation est de 50 ha. Depuis 1970, il s'est spécialisé de plus en plus dans les grandes cultures avec la culture dominante du maïs et les élevages hors-sol, au détriment de l'élevage extensif et de la superficie des zones herbagères. Les prairies, et notamment les prairies naturelles, ont été largement retournées depuis les années 70 pour être converties en céréales. Cette transformation s'est accompagnée d'une artificialisation des cours d'eau en lien avec la création de nombreux barrages, de problèmes d'érosion, de pollution des eaux superficielles et d'une forte perte de biodiversité. En effet, la spécialisation et l'intensification des systèmes agricoles génère des perturbations sur le réseau hydrographique, les sables fauves étant totalement perméables aux intrants et propices aux phénomènes d'érosion des sols.

SOURCE : ADASEA32 (Association départementale Pour l'aménagement des Structures des Exploitations Agricoles du Gers) et ALIMAGRI (ministère de l'agriculture et de l'alimentation)

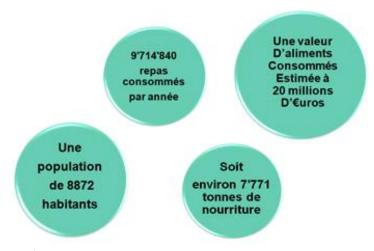
2.3 Données et contexte démographiques

Le Bas-Armagnac, incarné par la communauté de communes du Bas-Armagnac (CCBA), abrite une population d'environ 8870 habitants répartis sur 26 communes pour une densité d'environ 28 habitants au Km carré.



- > Peu de variation dans les tranches d'âge entre 2009 et 2014
- ➤ Population plutôt vieillissante, 58% à 45 ans ou plus
- La tranche 30/44 ans qui correspond souvent aux couples avec enfant(s) a chuté de 7% entre 2009 et 2014

(données INSEE/diagnostic CCBA. L. Raclet)



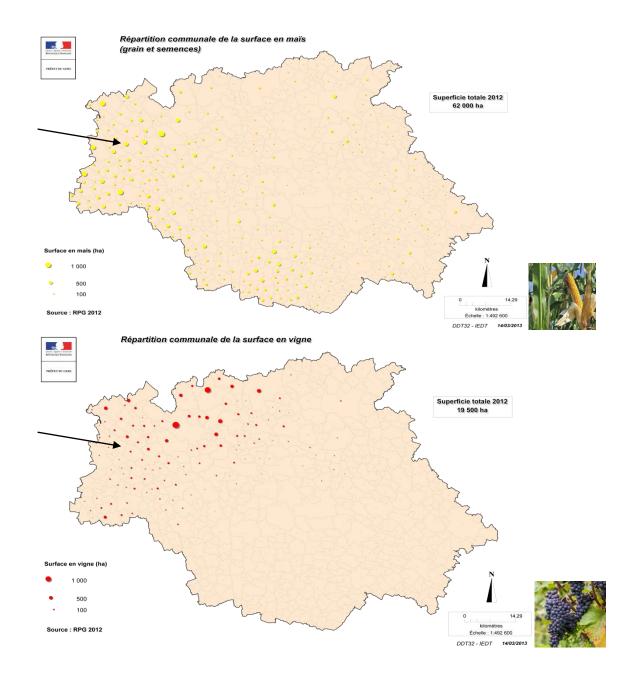
Chiffres extrapolés sur la base des statistiques nationales de consommation et de prix

3. L'agriculture



3.1 La production agricole du territoire

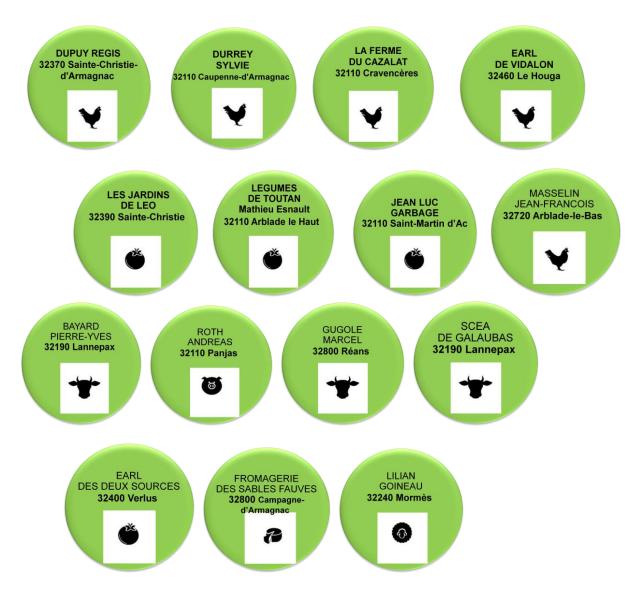
Une agriculture peu diversifiée, fortement dominée par les cultures du maïs et de la vigne faisant largement appel à l'utilisation d'intrants chimiques. Quelques petits producteurs en volailles, canards gras et maraichage.



Ces deux cartes éditées par la préfecture du Gers, illustrent la domination de ces deux grandes monocultures dans le Bas Armagnac.

3.2 L'agriculture biologique du territoire

Alors que le Gers est le 5ème département français en surfaces agricoles certifiées bio avec près de 15 000 hectares, (1er pour les céréales, oléagineuses et protéagineuses), l'agriculture biologique reste un mode de production encore marginal sur le territoire. Une production alimentaire bio locale bien insuffisante pour répondre à la demande potentielle. La production est éclatée en petites exploitations gérant individuellement leurs commercialisations généralement tournées vers l'exportation hors du territoire. Cette absence de structuration de la filière ne permet pas à la population locale d'accéder normalement aux produits bio locaux.

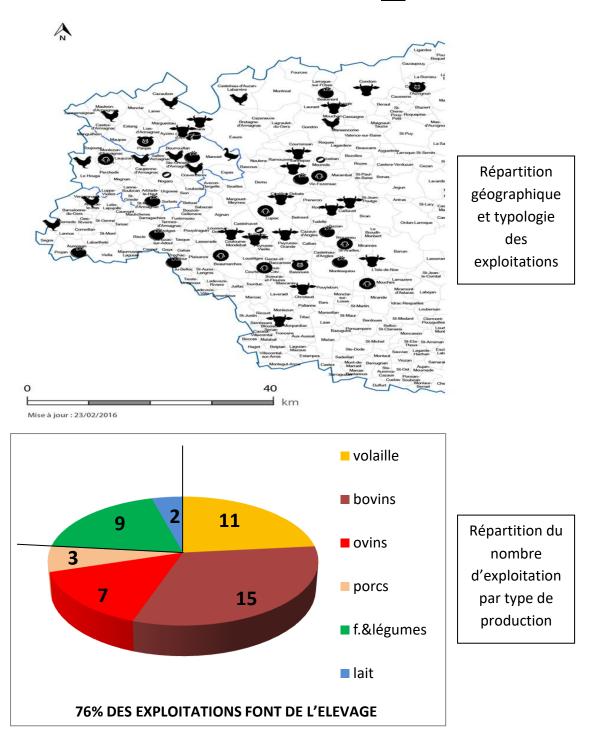


Nom, adresse et typologie de production des agriculteurs en bio du Bas-Armagnac

15 producteurs recensés, à noter que cet « inventaire » ne prend en compte que la production directement consommable en tant qu'alimentation (exclusion des grandes cultures, cultures céréalières et oléagineuses et vigne)

Sources : Agence Bio, Conseil Départemental du Gers, GABB32.

PRODUCTIONS AGRICOLES ALIMENTAIRES BIO DE L'OUEST GERS



Une production bio très axée sur les viandes ovines et bovines ainsi que sur la volaille

En bio, les territoires de l'Ouest du Gers ne produisent pratiquement pas de lait ni de produits laitiers et pratiquement pas de fruits hormis kiwis et fraises en très faibles quantités

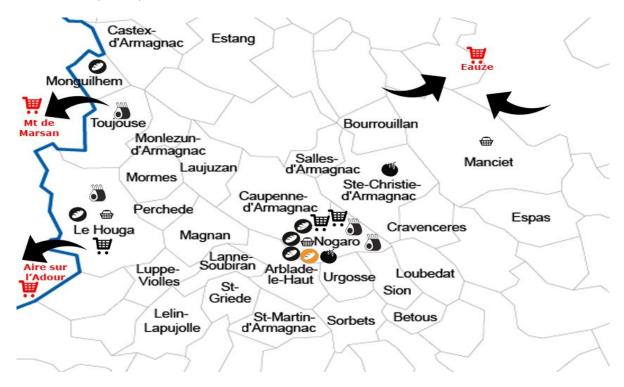
Cette carte ne prend en compte que la production directement consommable en tant qu'alimentation (exclusion des grandes cultures, cultures céréalières et oléagineuses et vigne)

Sources: Agence Bio, Conseil Départemental du Gers, GABB32.

4. L'offre alimentaire

4.1 Inventaire et localisation de l'offre commerciale

Le territoire de la communauté de communes du Bas Armagnac propose une offre commerciale alimentaire faible et mal répartie amenant la population à s'approvisionner majoritairement en grandes surfaces et à l'extérieur du territoire. (Un seul marché bihebdomadaire, 65% de l'offre alimentaire concentrée sur la seule commune de Nogaro, pas de magasin bio). Une nourriture de qualité peu accessible localement.



COMMERCES ALIM	NOGARO	ССВА	VILLE 10000 Ha
) SUPERMARCHE	2	2	3
) SUPERETTE	1	4	4
) MARCHE	1) 1) 2
) MAGASIN BIO	0	0	2
) BOULANGERIE	3	5	6
DEPOT DE PAIN	1	2) 1
) BOUCHERIE	2	4	5
) MARAICHER	1	2	2

4.2 Territoire, terroir et identité alimentaire

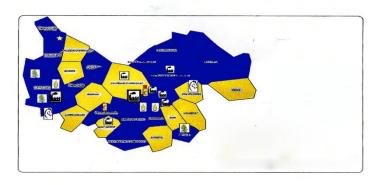
Le nom « Bas-Armagnac » évoque dans l'esprit de tous, l'image et les saveurs de la célèbre eau-de-vie de vin, produite depuis le moyen- âge, qui marque fortement l'image de ce territoire. De la même manière, les productions des vins « côtes de Gascogne », du Floc de Gascogne, des canards et du foie gras ou encore de la délicieuse croustade aux pommes représentent l'identité culturelle gastronomique du Bas Armagnac. Ces produits sont partie intégrante du patrimoine territorial et ont grandement participé à son économie et à sa notoriété. L'identité alimentaire du Bas Armagnac est donc étroitement associée à ces produits prometteurs de voluptueuses agapes. Pour autant, on peut difficilement les assimiler à de « l'alimentation » dans le sens où ce sont des produits festifs et onéreux, dont la consommation n'est pas régulière, ni nécessaire à un régime alimentaire sain et équilibré. S'il faut savoir se faire plaisir et ne pas oublier nos racines, il est peut être également opportun de se questionner sur notre identité alimentaire et de savoir si nous devons nous contenter de l'hériter ou si nous pouvons la façonner pour nous l'approprier. Il ne s'agit pas de mettre en place une politique allant contre l'agriculture conventionnelle, dont les productions constituent pour part, notre patrimoine local. Il s'agit plutôt d'œuvrer pour le développement d'une agriculture à taille humaine tournée vers le bio et la biodynamie, plus saine et respectueuse de notre environnement et qui pourrait à terme redéfinir notre identité alimentaire.



5. La population

5.1 Données et contexte socio économique





- 15 communes ont une activité économique à dominante tertiaire (services)
- 11 communes ont une activité économique à dominante primaire (agriculture)

Les pôles économiques se concentrent autour de Nogaro et à l'ouest du territoire

Un territoire rural tourné vers le tertiaire et l'agriculture. Une population économiquement vulnérable: avec 48% des ménages imposables, un taux de pauvreté de 16,03% et une médiane du revenu disponible par U.C. De 18'812 €uros

(données INSEE. 2014)

SALAIRE MENSUEL NET MOYEN en 2016

ССВА	1706
GERS	1831
OCCITANIE	2022
FRANCE	2130

Un salaire mensuel moyen inférieur de 20% à la moyenne nationale

(Source : calculs Journal Du Net d'après ministère de l'Economie, 2016)

5.2 La population de « mangeurs »

Réputé territoire de gastronomie, le Gers est reconnu comme un fief national de la culture culinaire. Le sud-ouest, ses côteaux verdoyants, son soleil et sa douceur de vivre proposent une carte postale champêtre suggérant la vie saine d'une campagne ancrée à son terroir. Si on regarde de plus près ce que consomment et mangent en réalité les gersois... il faut bien admettre que l'on s'éloigne considérablement de la carte postale. 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 ses courses alimentaires dans les GMS commercialisant des produits majoritairement importés. (Données nationales observatoire de la grande distribution/enquête de terrain)

Les résultats des enquêtes de satisfaction sur la restauration scolaire du territoire 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 est donc 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. En effet, on dit souvent que les produits sous labels ou AOP sont plus chers que les autres produits alimentaires. De même souligne-t-on que la préoccupation de l'origine ou de la proximité, concerne plutôt des populations sensibles aux mouvements alternatifs et aux questions environnementales. Aussi a-t-on tendance à réduire la question du lien au territoire à une question de revenu et d'éducation. Il incombe donc aux acteurs du territoire d'alerter et d'informer les populations sur l'importance et les enjeux de la question alimentaire.

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.



6. La restauration collective

6.1 Inventaire, données brutes

1 EHPAD privé (LE HOUGA 30 LITS)

1 HOPITAL (NOGARO 180 LITS M.RETRAITE + HOPITAL)

1IME (LE HOUGA 45 PENSIONNAIRES)

1 CITE SCOLAIRE COLLEGE/LYCEE 800 REPAS/JOUR

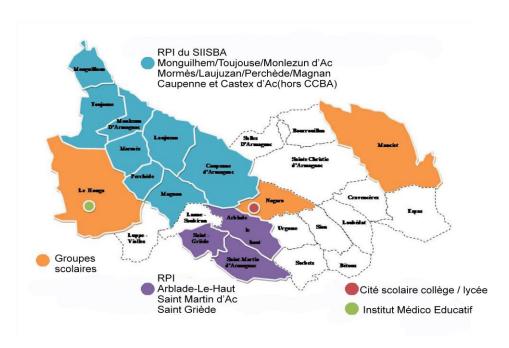
12 CANTINES SCOLAIRES (TOTAL 567 REPAS/JOUR)

Une estimation d'environ 1800 repas par jour, servis dans des établissements collectifs sur l'ensemble du territoire.

Il n'existe pas à l'heure actuelle de concertation ou d'échanges entre les différents établissements de restauration collective qui sont gouvernés par différents organismes ou collectivités. La communauté de communes n'ayant pas la compétence scolaire, chaque commune garde la gouvernance de son école et de sa restauration scolaire. Cependant, huit communes se sont regroupées en syndicat (le SIISBA) de manière à mutualiser et harmoniser le fonctionnement des compétences scolaires et périscolaires, dont la restauration.



6.2 La restauration scolaire



(Carte CCBA/L. Raclet)

On dénombre sur le territoire 12 établissements de restauration scolaire (11 écoles + la cité scolaire collège/lycée). Ils proposent des qualités de restauration très diverses allant du « tout industriel » livré en liaison froide à un établissement proposant 70% de bio en production sur place à partir de produits frais et bruts. Une restauration scolaire qui se révèle disparate. Le modèle dominant est celui de très petites structures 15 à 50 couverts. Les personnels de cantine cumulent la plupart du temps, leur fonction de travail en cuisine avec des fonctions d'entretien de l'école ou d'encadrement et d'accueil des élèves.

	COMMUNE	POPULATION	ECOLE	CANTINE	CUISINE	BIO	DURABLE	REPAS/J	REPAS/AN
RPI	Arblade-le-Haut	301	OUI	OUI	OUI	0,00%	NON	47	6800
	Bétous	96	NON	NON	NON				
	Bourrouillan	153	NON	NON	NON				
SIISBA	Caupenne-d'Armagnac	439	OUI	OUI	NON	0,00%	NON	25	3600
	Cravencères	99	NON	NON	NON				
	Espas	121	NON	NON	NON				
	Lanne-Soubiran	138	NON	NON	NON				
SIISBA	Laujuzan	272	OUI	OUI	NON	0,00%	NON	20	2880
COMMUNAL	Le Houga	1295	OUI	OUI	OUI	0,00%	NON	100	15000
	Loubédat	119	NON	NON	NON				
	Luppé-Violles	163	NON	NON	NON				
SIISBA	Magnan	254	OUI	OUI	NON	0,00%	NON	20	2880
COMMUNAL	Manciet	833	OUI	OUI	NON	0,00%	NON	50	7500
SIISBA	Monguilhem	319	OUI	OUI	OUI	0,00%	NON	15	2160
SIISBA	Monlezun-d'Armagnac	202	OUI	OUI	OUI	5,00%	NON	22	3168
SIISBA	Mormès	122	OUI	OUI	NON	0,00%	NON	20	2880
COMMUNAL	Nogaro	2111	OUI	OUI	OUI	43,00%	OUI	200	32000
	Perchède	101	NON	NON	NON				
	Ste-Christie-d'Armagnac	414	NON	NON	NON				
RPI	Saint-Griède	151	OUI	OUI	OUI	8,00%	NON	18	2600
RPI	St-Martin-d'Armagnac	244	OUI	OUI	OUI	0.00%	NON	30	4250
	Salles-d'Armagnac	122	NON	NON	NON	,			
	Sion	113	NON	NON	NON				
	Sorbets	208	NON	NON	NON				
SIISBA	Toujouse	228	NON	NON	NON				
	Urgosse	254	NON	NON	NON				
		8872						567	85718

Les enquêtes de terrain et notamment, la rencontre du 10 mars avec l'ensemble des responsables de production des cantines gérées par le SIISBA ont mis en lumière le manque de formation des personnels de cuisine dans les cantines. En effet, aucun des agents rencontrés n'avait suivi de formation professionnelle initiale de cuisine. Les formations dispensées entre autres par le CNFPT, ne peuvent remplacer un cursus long diplômant. Ce constat est plutôt préoccupant si on considère la complexité des contraintes réglementaires et techniques ainsi que les responsabilités de ce métier. Découlant directement de cette situation, il apparait à l'analyse des menus que l'équilibre alimentaire est rarement respecté. Conscient de cette situation, le SIISBA dont la prise de compétence de la restauration est toute récente, a déjà pris des mesures pour mettre ses équipes en conformité. Par ailleurs, les responsables du SIISBA ont formulé leur volonté de travailler à l'amélioration de l'offre alimentaire des cantines, particulièrement en ce qui concerne la qualité des aliments. La commune de Saint Griède (qui fait partie du RPI Saint Griède / Saint Martin D'Armagnac / Arblade le Haut) a également commencé, depuis deux ans, à introduire des produits bio dans les menus de la cantine. Ces exemples sont encourageants pour le futur.

Rappelons que l'article 11 du projet de loi agriculture / alimentation prévoit une obligation pour la restauration collective d'introduire 50% de produits de qualité dans les repas, dont 20% de bio, au plus tard pour le 1^{er} janvier 2022.

90% des parents sont intéressés par une offre de bio en restauration scolaire (source Agence BIO)

6.3 Exemple et singularité de la cantine scolaire de Nogaro

Il est souvent fait état quand on parle d'alimentation durable du puissant levier que représente la restauration collective comme possible vecteur de changement. Le territoire du Bas Armagnac en possède un parfait exemple avec la cantine scolaire de Nogaro.

Fin 2013, la commune de Nogaro a pris la décision d'initier un projet d'alimentation durable pour la restauration scolaire de ses écoles.

En moins de 5 ans, la cantine scolaire est passée

- de 160 à 200 repas servis / jour, en moyenne
- de 0% à 50% des achats en produits bio dont plus de 50% issus de filières locales
- > de 0% à 75% des composantes des repas en bio
- a réduit sa consommation d'eau et de produits d'entretien de 50%

Le point de départ du projet de « cantine durable » s'est matérialisé par une volonté politique forte et assumée des élus de Nogaro de développer un système de restauration scolaire combinant qualité des repas et des ingrédients qui les composent, et maîtrise de l'impact écologique. Cette volonté politique s'est appuyée sur la compétence et l'engagement de l'équipe technique pour mener cette transition du système de restauration scolaire.

Du point de vue opérationnel, la transformation s'est faite progressivement mais résolument. Elle a débuté par une mise en conformité des équipements et des méthodes. Ensuite est venue l'introduction progressive des produits bio en parallèle à la formation des agents de restauration. L'engagement dans le label ECOCERT « en cuisine » a donné un cadre à cette démarche:1er audit 25% de produits bio; 2015: 28%; 2016: 35%; 2017: 43%; actuellement: 52%. Plusieurs démarches complémentaires se sont greffées au projet: formalisation d'un projet pédagogique sur l'accompagnement des repas, adhésion au réseau « club des territoires, unplusbio», mise en place des actions de développement durable : tri sélectif, lombricompostage des déchets, approvisionnements de proximité, introduction de menus alternatifs, passage des produits d'entretien en « écolabel » et désinfection par vapeur sèche, lutte contre le gaspillage alimentaire avec l'installation d'une table de tri à pesée intégrée ; adhésion de la commune à la charte « ville active PNNS »; réalisation d'un livre de nutrition et recettes à destination des familles. En 2018, plus de 70% des composantes des repas sont bio, pour un cout denrées de 2,23 euros et un prix de revient global de 6,30 euros. Il est très difficile de mesurer l'effet que peut avoir ce type du projet. Cependant, la commission de cantine qui réunit périodiquement les différents acteurs (élus, cuisinier, animateurs, parents d'élèves) a permis au fil des réunions de mesurer l'impact du travail réalisé à la cantine sur les enfants et dans les familles. En premier lieu, la fréquentation de la cantine a sensiblement augmenté (+20% en 4 ans). Certains enfants ont « éduqué » leurs parents en les incitant à faire le tri des déchets « comme à la cantine » et à acheter des produits bio. Des enfants ont également demandé à leurs parents de cuisiner comme à la cantine, c'est de là qu'est né le projet du livre de recettes et de nutrition.



CONCLUSION

1. conclusions générales

Les questions de quantité d'aliments disponibles pour tous, à des prix maîtrisés et le couple qualité-hygiène alimentaire ont longtemps dominé la demande sociale. La question alimentaire porte désormais aussi sur la proximité et l'accessibilité. Elle prend, par ailleurs, une nouvelle dimension de santé publique en termes de nutrition (prévention de l'obésité, de certaines maladies comme les maladies cardio-vasculaires) et du fait des soupçons d'effets cancérigènes qui pèsent sur certaines substances. L'alimentation revêt aussi aujourd'hui une dimension civique : des citoyens se soucient du renouvellement des liens entre agriculteurs et consommateurs, entre habitants des villes et des campagnes, entre les résidents et leur environnement ; ou tout simplement d'un avenir commun d'acteurs d'un même village, ou, plus globalement d'un même territoire. On note également l'importance du consommer local dans le développement économique et l'attractivité de territoires. Toutes ces tendances amènent à reconsidérer les liens entre alimentation et territoires.

On peut observer sur notre territoire un éveil des consciences concernant les questions environnementales et de santé publique, liées à l'alimentation (enquête achats alimentaires : 67% achètent parfois ou souvent des produits bio ; enquête cantine de Nogaro : 71% des parents jugent le bio à la cantine primordial ou important et 58% en souhaiteraient plus). Les récents « scandales alimentaires » largement relayés par les médias y ont contribué et la réalisation de ce diagnostic comme les actions de la commune de Nogaro démontrent la montée en puissance de cette thématique. La naissance de l'association PIMAO (cf. annexe P44) le confirme également. Toutefois, on peut objectivement définir cette prise de conscience de timide.

Cette étude montre également un manque global d'information de la population. Le constat des enquêtes de satisfaction sur la restauration scolaire du territoire, qui ont montré que quelle que soit la qualité des repas servis à leurs enfants, les parents étaient très satisfaits de la restauration scolaire; illustre ce phénomène. Le fait que l'offre alimentaire du territoire réponde plus à une demande basée sur le prix que qualitative ou basée sur la provenance, ne permet pas d'aiguiller la population vers un choix plus adapté aux exigences d'une alimentation saine et durable.

Si on dressait la carte d'un territoire engagé dans l'alimentation durable, et maîtrisant tous ses aspects, on pourrait mesurer le chemin qu'il reste à parcourir au Bas-Armagnac où presque tout reste à construire en la matière. Les grandes politiques publiques prennent désormais en compte cette problématique et sont de plus en plus incitatives. Plusieurs territoires proches ont saisi cette fenêtre d'opportunité pour formaliser leur PAT: Pays du Val d'Adour, communauté de communes Bastides de Lomagne, Grand Auch, Conseil départemental du Gers, Terra Alter Gascogne à Marciac, Département des Landes, Pays Adour Chalosse Tursan... (Liste non exhaustive.)

2. Faiblesses et atouts du Bas Armagnac

FAIBLESSES

- Une production agricole dominée par les grandes monocultures, une faible production alimentaire.
- Une offre alimentaire pauvre, mal répartie et majoritairement importée.
- Une population mal informée et socialement fragile.
- Une absence d'action concertée et de gouvernance sur la question de l'alimentation.

ATOUTS

- Un climat et un terroir riches, favorables à l'agriculture et aux implantations.
- Un territoire attractif, un cout de la vie et de l'immobilier faibles.
- La dynamique et l'exemple de la commune de Nogaro.
- La conscience et la volonté de certains élus et citoyens.
- La politique régionale de l'Occitanie, résolument tournée vers l'alimentation durable. *

www.laregion.fr/monalimentation

Cette étude a tenté de démontrer que la mise en place d'un P.A.T. sur le territoire représente à la fois une nécessité et une opportunité.

Nécessité car il temps d'agir pour la santé de la population et la préservation de l'environnement de notre territoire. Nous arrivons à une période ou de nombreux agriculteurs nés durant le baby boom des années 60 vont prendre leur retraite. Compte tenu de l'importance du secteur agricole, la question du modèle économique de l'agriculture intensive mérite également d'être posée. Compte tenu des difficultés de renouvellement des exploitants agricoles et de l'attirance des jeunes agriculteurs pour les modèles agro-environnementaux ; il est primordial d'augmenter l'attractivité du Bas Armagnac aux yeux des candidats à l'installation. (voir comptes rendus des entretiens agriculteurs bio, annexes p.42 et 43)

Opportunité car les grandes politiques publiques régionales, nationales et européennes incitent et aides les initiatives territoriales favorisant l'alimentation durable, comme jamais auparavant. D'autres territoires on fait ce choix et il en va de la compétitivité de notre territoire en matière d'attractivité que de leur emboiter le pas pour ne pas se faire distancer.

^{*}En avril 2018, la Région Occitanie vient d'ériger l'alimentation « grande cause régionale ». Après une période d'études et de concertations, cette première phase débouchera sur l'élaboration en décembre 2018 d'un « Plan Régional de l'Alimentation »

3. Défis à relever et perspectives

Connaitre et comprendre les comportements et les dynamiques alimentaires du territoire.

Harmoniser la restauration scolaire et la restauration collective du territoire.

Favoriser une alimentation saine pour tous, issue du territoire.

Aiguiller la demande, sensibiliser et informer les consommateurs pour les rendre acteurs de leur choix.

Favoriser et accompagner l'implantation de nouveaux producteurs en agriculture biologique.

Fédérer les acteurs et impulser un mouvement coordonné.

Protéger l'environnement et la biodiversité.

Il sera en premier lieu nécessaire qu'une instance politique territoriale se saisisse du sujet et le porte, en l'absence de gouvernance il ne peut y avoir de projet territorial. La création d'une commission sur l'alimentation permettrait d'organiser un pilotage et un suivi en lien avec les autres commissions territoriales concernées (économie, enfance et jeunesse, agriculture, environnement...)

L'harmonisation des cantines scolaires est un chantier qui peut être rapidement mis en œuvre. Il peut s'appuyer sur l'expérience de Nogaro et sera facilité par la gestion commune exercée par le SIISBA sur 8 communes.

Nous avons vu que le fait d'aiguiller le comportement alimentaire d'une population est un défi complexe, d'autant plus quand la population est socialement fragile, ce qui est le cas du Bas Armagnac. Ce chantier doit être rapidement mis en œuvre et s'inscrire dans la durée car il s'agit d'un processus lent.

Clairement, le territoire manque d'une production agricole alimentaire à même de satisfaire les besoins de la population. Si nous voulons relocaliser la consommation, il faudra tout mettre en œuvre pour inciter et faciliter l'installation de producteurs.

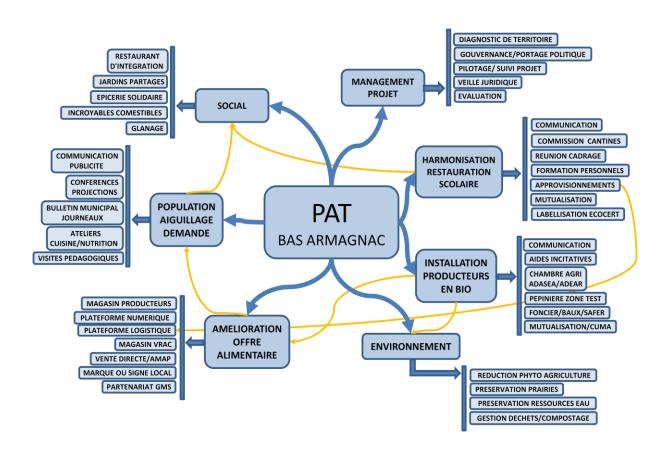
Il sera également nécessaire d'étoffer l'offre commerciale alimentaire du territoire avec pour principes:

- La promotion de la production <u>locale de qualité</u>.

- L'accessibilité des ressources alimentaires locales pour la population.

Impliquer, fédérer, co-construire en mobilisant l'intelligence collective de la collectivité doit être le fil conducteur de ce projet. Collectivités, élus, citoyens, associations, entreprises, agences et structures doivent pouvoir faire entendre leur voix et apporter leur pierre à l'édifice. La communication restera un domaine clé à ne pas négliger pour atteindre ce but, comme pour les autres domaines du projet.

On peut représenter les perspectives d'un PAT pour le Bas Armagnac par la carte mentale cidessous. Les liaisons courbes en orange montrent les principales interactions qui illustrent bien la transversalité du sujet. Il en existe bien d'autres mais toutes les montrer aurait rendu le schéma illisible.



LA VISION:

L'alimentation durable : Atout majeur de la qualité de vie et de l'attractivité du Bas-Armagnac.

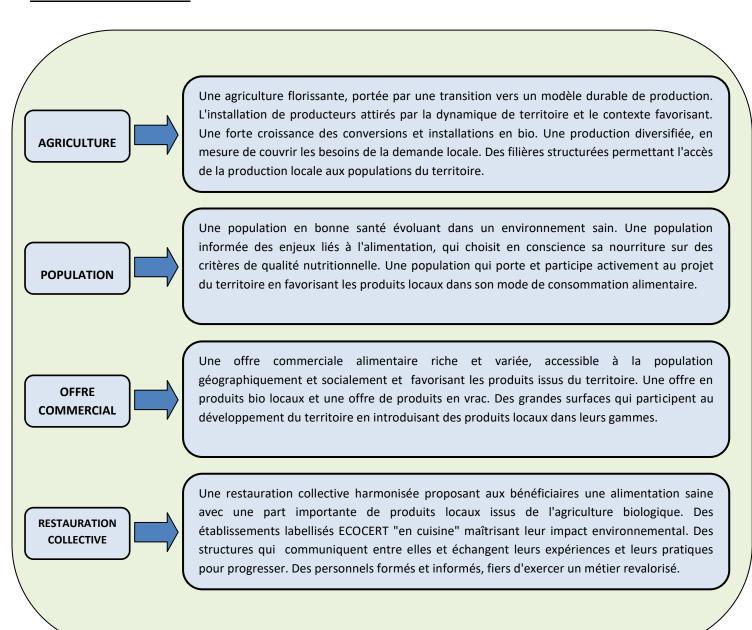


En prenant en compte les enjeux majeurs liés à l'alimentation, qui sont : économiques, sociaux, de santé publique et environnementaux ; la vision du PAT du Bas-Armagnac est élaborée et définie comme suit :

Vision:

L'alimentation durable : Atout majeur de la qualité de vie et de l'attractivité du Bas-Armagnac.

Schéma de vision:



<u>But à Court terme</u>: Engager la gouvernance politique du territoire dans un projet territorial d'alimentation durable.

Objectif à moyen terme : Donner à la population un accès à une nourriture saine de qualité, produite localement et faire de l'alimentation durable du territoire un argument fort d'attractivité et de qualité de vie.

Orientations stratégiques: La stratégie retenue repose sur une réflexion d'ensemble prenant en compte les finalités priorisées au niveau politique, les partenaires locaux et attentes exprimées par les usagers, les partenaires, les élus et les professionnels. Par ailleurs, la stratégie devra également et impérativement prendre en compte les moyens alloués pour définir les scénarios financiers. A ce stade, les moyens alloués restent à définir.

La stratégie retenue pour le projet s'articule en 5 grands axes :

-LE MANAGEMENT PROJET :

Choix de la gouvernance, constitution d'une commission « alimentation » et d'une équipe projet. Elaboration d'indicateurs et d'outils de suivi.

-LA POPULATION:

Informer et mobiliser la population autour du projet, orienter la demande et les pratiques alimentaires. Stratégie de communication. Orientation de la demande. Création d'évènements et d'ateliers autour de l'alimentation durable et de la nutrition. Communication / restitution des avancées du projet.

-LA RESTAURATION SCOLAIRE ET COLLECTIVE :

Harmoniser les niveaux de qualité et les pratiques des établissements sur des critères élevés d'alimentation durable. Informer, former et impliquer les personnels autour du projet.

-LA PRODUCTION:

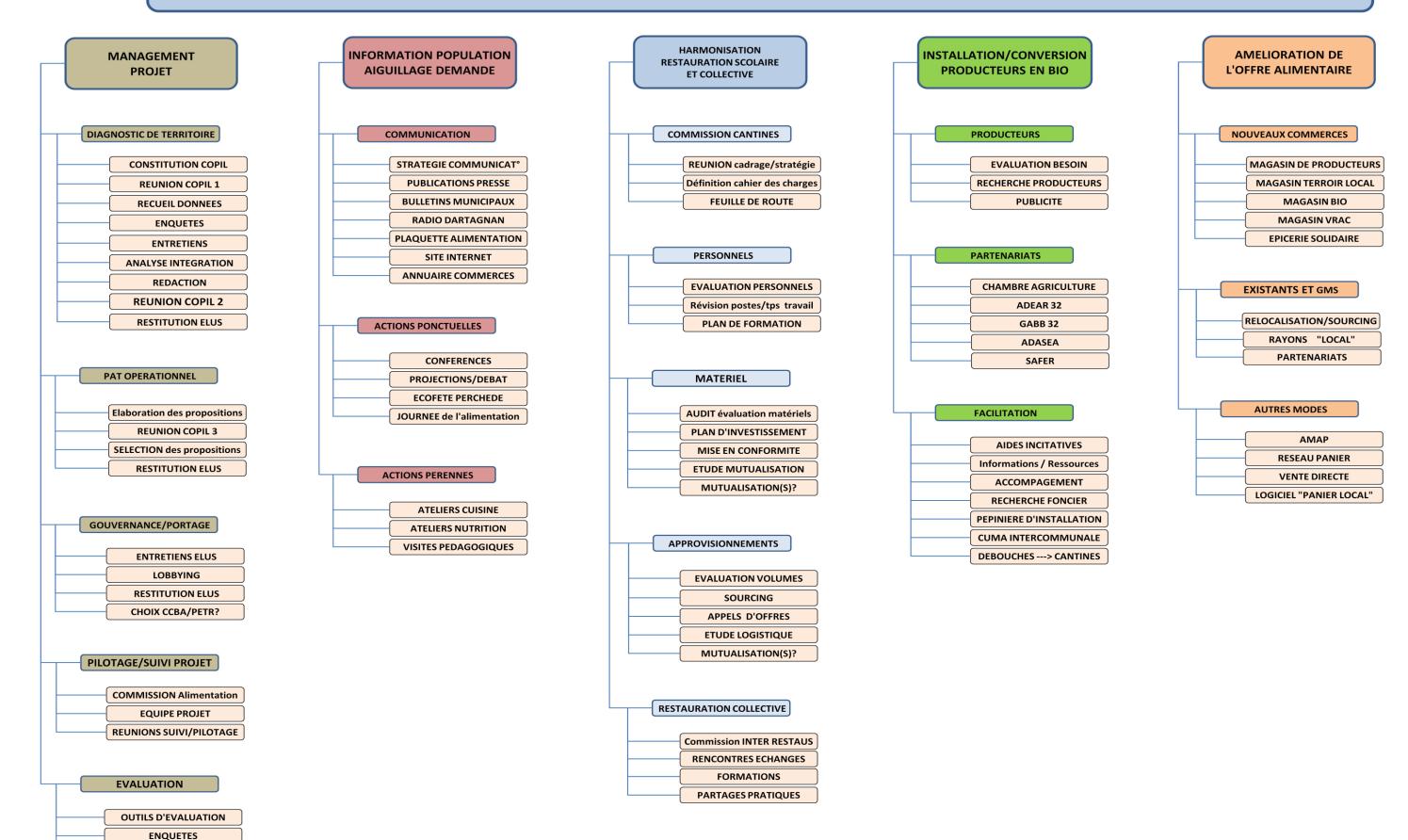
Augmenter de façon significative la production agricole alimentaire du territoire en favorisant et incitant l'installation de producteurs. Orienter et faciliter l'évolution des pratiques vers un mode de production durable et notamment, l'agriculture biologique. Structurer les filières pour permettre une consommation locale de la production et renforcer l'économie circulaire.

-L'OFFRE COMMERCIALE ALIMENTAIRE :

Etoffer l'offre alimentaire du territoire en produits locaux et en produits issus de l'agriculture biologique. Améliorer l'accessibilité de l'offre du point de vue géographique et également social. Impliquer les commerces existants dans le projet et les amener à promouvoir et distribuer les produits issus du territoire.

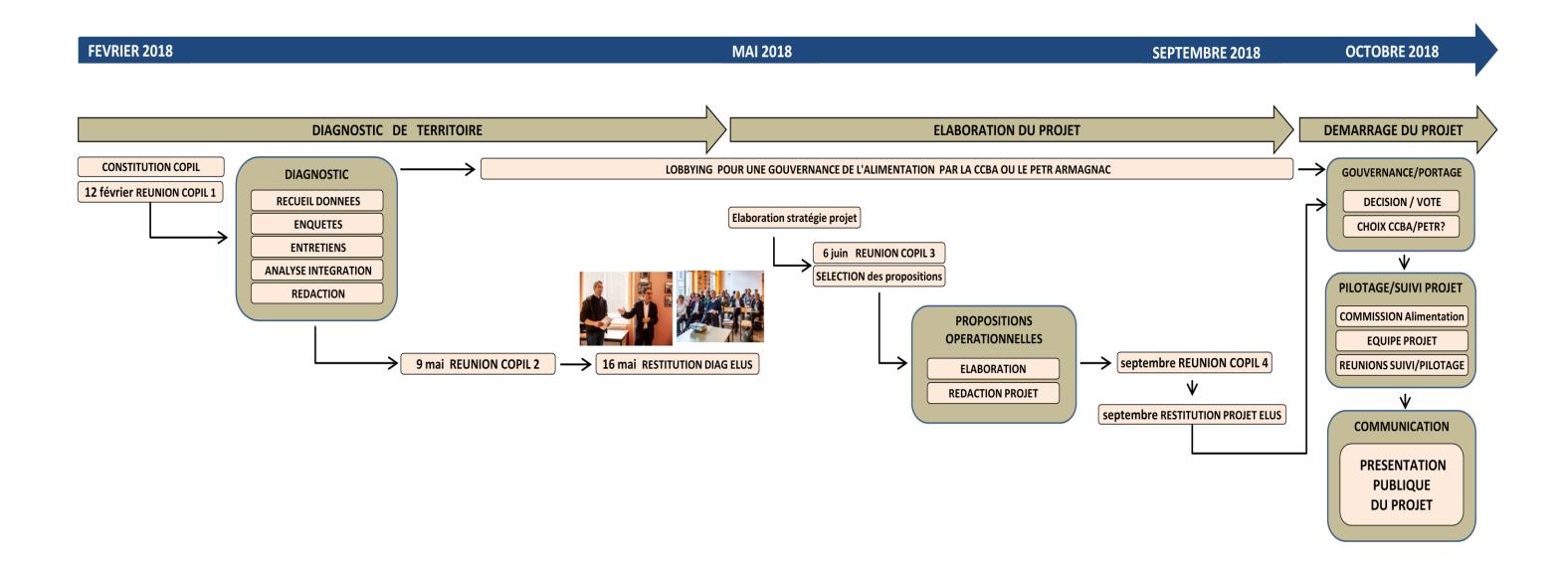
Les cinq axes stratégiques se déclinent en actions selon le schéma « WBS » suivant, montrant le découpage structuré des différentes tâches du projet :

Projet Alimentation Durable Du Bas-Armagnac

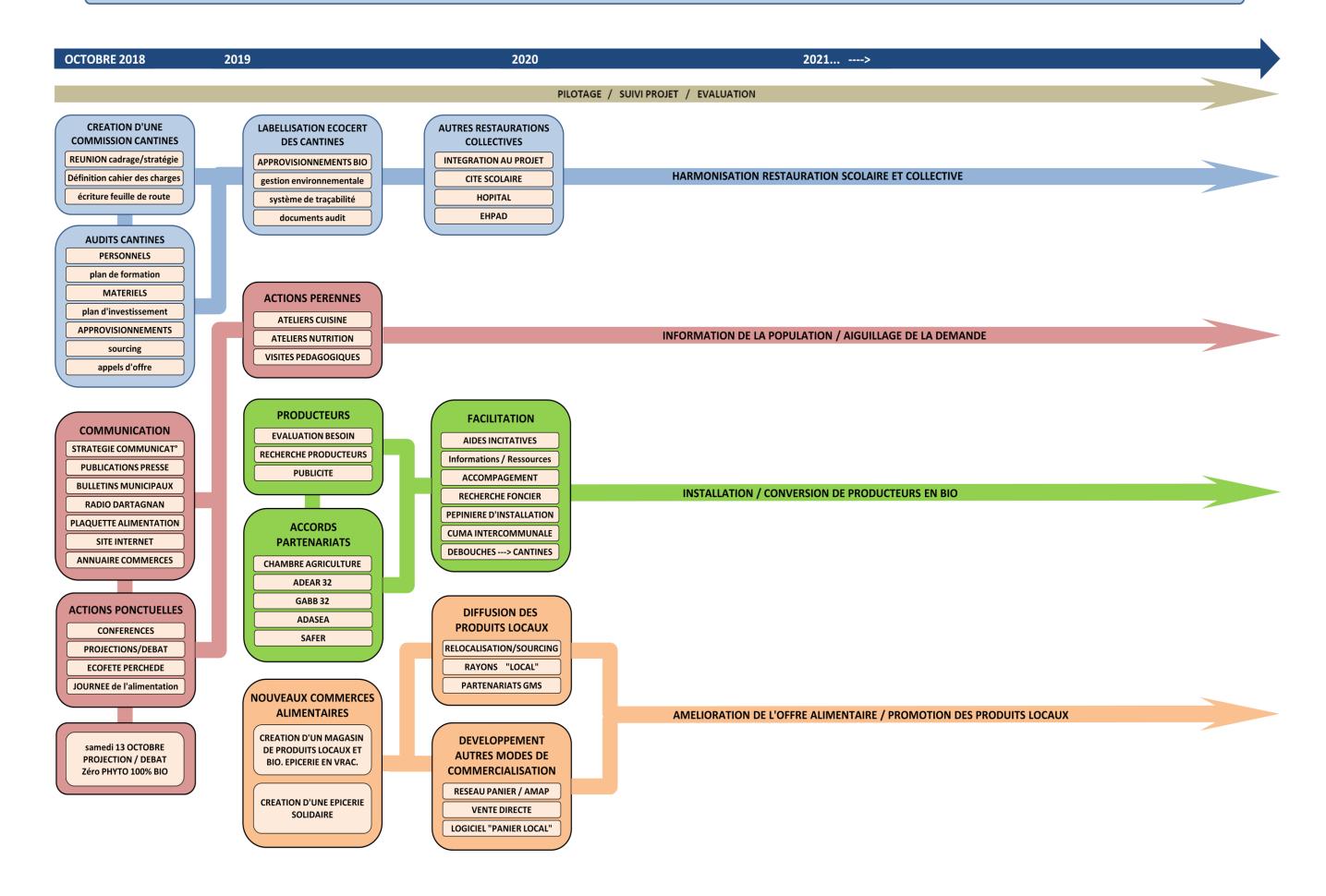


RAPPORTS D'EVALUATION

Feuille de route Projet Alimentation Durable Du Bas-Armagnac, phase théorique

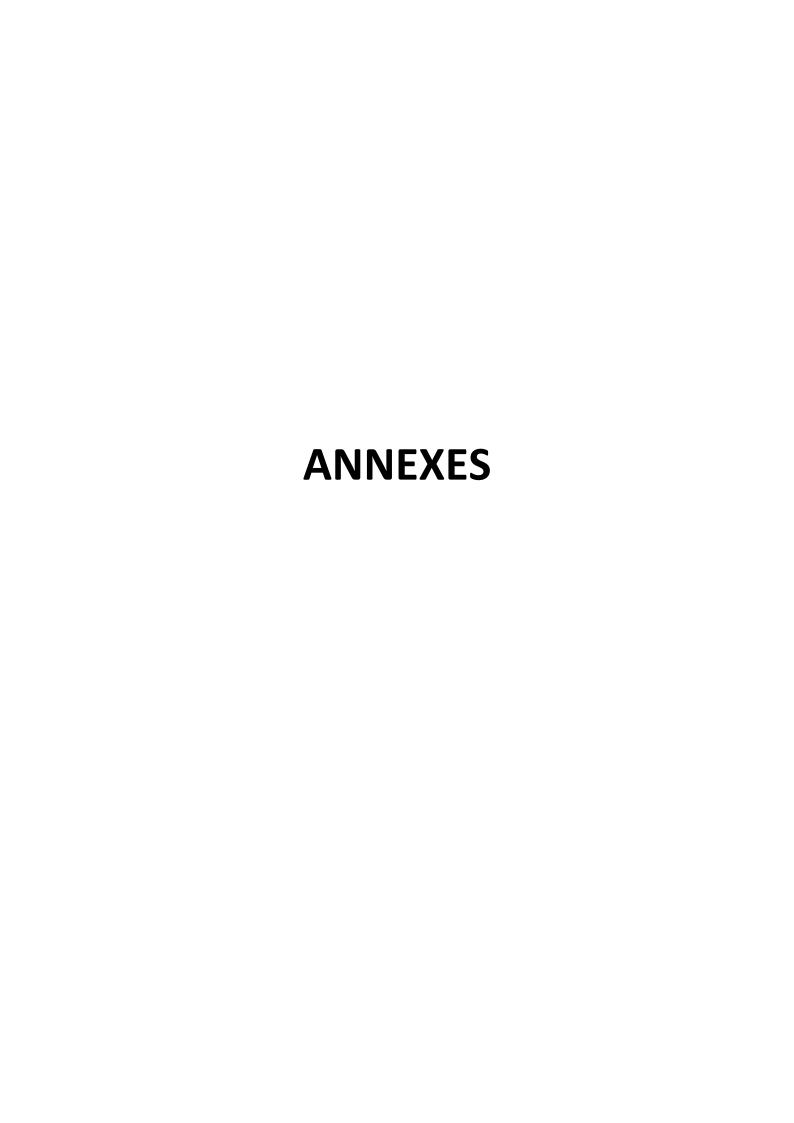


Feuille de route Projet Alimentation Durable Du Bas-Armagnac, phase opérationnelle



IL EST TEMPS, DEMARREZ LA TRANSITION!





SONDAGE DE SATIFACTION SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE DU TERRITOIRE DU BAS ARMAGNAC

Dans le cadre d'un diagnostic de territoire, préliminaire à un projet alimentaire territorial basé sur une alimentation durable ; nous menons une étude sur la restauration scolaire des communes du territoire du Bas Armagnac. Ce projet a pour but d'étudier les possibilités d'harmonisation de la restauration scolaire en prenant en compte les facteurs sociaux, environnementaux et de santé.

Merci de consacrer quelques minutes à remplir ce questionnaire avec vos enfants et de nous le déposer à l'école ou en mairie avant le **15 février.**

QUESTIONNAIRE AUX PARENTS

	1/ Dans votre fam □ Primaire B					
	2) Combien de jo □ Jamais □ Une fo	-	•			
	3) Depuis combie	en de temps	déjeunent-il	s à la cantine	?	
	4) Pour vous, la c	-	-		oortance	
santé	5) Selon vos connre municipale appet grandir harmon Oui tout a fait non, je pense quentaires et sugges	orte-t-il à vo nieusement? ne l'alimenta	os enfants ce ?	qui leur	faut pour res	
Comn	□ Non, pas du tou mentaires et sugges					
6)	Quel est votre niv	veau de sati	sfaction par	rapport à la	restauration sc	olaire?
	Qualité: □ Excellente □ E □ Bonne □ Passable □ P □ Médiocre □ M	Excellente Bonne	e □ Pass	Équilibre al □ Bon able	imentaire:	

7) Savez-vous où trouver les menus de la cantine ?
□ oui □ non
8) Où les consultez-vous ? □ à l'entrée de l'école □ à la mairie □ sur le site Internet de la mairie
9) Le service de restauration propose des repas Bio ainsi que des menus thématiques, Le saviez-vous ? □ oui □ non
10) Pour vous, la présence de produits « bio » dans les repas scolaires est : □ Primordiale □ Importante □ Peu importante □ Sans importance
11) Souhaiteriez vous plus de produits « bio » dans les repas scolaires? □ oui □ non
Avez –vous d'autres remarques à formuler au sujet de la restauration scolaire municipale ? Commentaires et suggestions :
Merci d'avoir pris le temps de répondre à ce questionnaire !

QUESTIONNAIRE AUX ENFANTS

Tu es u	n(e):				
□ Fille	□ Garço	on			
4) 5					
				s dans le calme ?	
□ Ne sais pas	□ Oui	□ Parfois	□ Non		
2) Peux-tu pre				cantine ?	
□ Ne sais pas	□ Oui	□ Parfois	□ Non		
3) Penses-tu q	ue les rep	oas de la cai	ntine sont boı	as?	
□ Ne sais pas ¯	_	•			
4) Penses-tu q	ue les rei	oas de la cai	ntine sont ass	ez chauds ?	
□ Ne sais pas					
5) Aimerais-tu	avoir pl	us à mange	r dans ton ass	siette lors de ton rep	as ?
□ Ne sais pas	□ Oui	□ Parfois	□ Non	_	
PROTEINES DESSERTS (to 7) A la fin du 1 non jamais Si oui, pourqu	iffisantes AITIER (poisson, artelettes, repas lais oui un	□ insuffis S (fromage, viande, oeu , crèmes, mo sses-tu de la n peu □ ou	santes yaourts,): fs,): suff ousse,): nourriture d i beaucoup	□ suffisantes □ insufisantes □ insuffisantes □ insuffisantes □ insuffisantes ans ton assiette?	ntes isantes
8) Si oui, en gé □ Entrée □ Pla				it □ Dessert □ Autr	e
9) Quel(s) plat Commentaires		nes-tu pas à	la cantine ?		
10) Penses-tu e □ oui □ no Si oui, sur quel Suggestions:	on .	ntine devra	it être amélio	rée ?	

Merci d'avoir pris sur ton temps pour nous répondre !!!

ANALYSE ENQUETE DE SATISFACTION CANTINE DE NOGARO

220 questionnaires distribués, 88 questionnaires remplis, restitués et analysés. A noter que certaines familles ayant plusieurs enfants scolarisés n'ont rendu qu'un seul questionnaire. A noter également que quelques questionnaires n'ont été que partiellement renseignés.

Cette analyse est donc effectuée sur la base d'un échantillon de 88 questionnaires représentant environ la moitié du nombre d'élèves fréquentant régulièrement la cantine.

- 1) Les enfants qui mangent au moins 4 fois par semaine à la cantine représentent 88,24%
- 2) Les parents jugent que la qualité des repas scolaire est primordiale 63,53%, importante 36,47%, peu ou sans importance 0%.
- 3) Ils sont 98,82% à penser que l'offre de restauration scolaire de la cantine est en adéquation avec les besoins de leurs enfants. 84 réponses positives, 1 négative.
- 4) Ils jugent la qualité des repas excellente à 56,25%, bonne à 42,5% et passable à 1,25% (une seule réponse), médiocre 0%.
- 5) Ils jugent l'équilibre alimentaire des repas excellent à 53,01%, bon à 46,99%, passable à 0%, médiocre 0%
- 6) Pour les parents, la présence de produits bio dans les repas de la cantine est primordiale 23,81%, importante 47,62%, peu importante 23,81%, sans importance 4,76%.

De façon étonnante, plusieurs parents ayant indiqué que la présence de produits bio dans les repas était pour eux importante ou primordiale, ont ensuite indiqué qu'ils ne souhaitaient pas en avoir plus...

Ils sont une majorité:58,02% à souhaiter plus de produits bio dans les repas de la cantine, contre 41,98% qui ne le souhaitent pas.

- 7) Les enfants jugent que les repas sont bons à 78,82%, parfois bons 17,65%, pas bons 2,56% et ne sais pas 1,18%.
- 8) Les enfants aimeraient ils avoir plus à manger? Ne savent pas 2,63%, parfois 18,42%, oui 23,68%, non 55,26%
- 9) A relativiser par le fait qu'ils trouvent les quantités servies suffisantes à 96,1% pour les légumes, 93,51% pour les fruits, 84% pour les laitages, 85,53% pour le plat protidique et 80,26% pour les desserts.
- 10) Les enfants trouvent la cantine trop bruyante et sont 41,98% à penser que les repas ne sont pas pris dans le calme et 44,44% à penser que les repas ne sont que « parfois » pris dans le calme...
- 11) A la question « quel plat n'aimes tu pas à la cantine? » nous avons obtenu:

Les légumes (16 réponses)

Les épinards (13 réponses)

Les crudités (10 réponses)

Le poisson (5réponses)

Les réponses sont cohérentes avec les constats effectués pendant les repas... d'où l'importance du travail des équipes d'animation pour l'accompagnement des repas.

La perception et le jugement des parents et des enfants sur la cantine sont globalement très positifs. Les parents sont majoritairement favorables aux produits bio pour les repas scolaires. Il faut cependant prendre en compte certains commentaires (très peu : 7 en tout) « bio-sceptiques » et réservés voir hostiles vis à vis des menus et plats alternatifs. Il serait donc utile de pouvoir communiquer sur le sujet et expliquer l'intérêt nutritionnel et de santé pour les enfants, de cette démarche.

Restitution questionnaire cantine réalisé par le SIISBA

Caupenne d'Armagnac (11 questionnaires)

1 – Combien de jours par semaine votre enfant déjeune-t-il à la cantine : Tous les jours 11

2- Quel est le niveau de satisfaction : Excellent 4 Bonne 7

3- Avez-vous connaissances des menus : Oui 11

4 -Variété dans la composition des menus : Très satisfait 1 Satisfait 8 Peu satisfait 2

5 – Equilibre des menus : Très satisfait 2 Satisfait 6 peu satisfait 3

6- Qualité des plats : Très satisfait Satisfait 6 Peu satisfait 1 Sans opinion 4

7- Prise en charge encadrement du personnel : Très satisfait 11

Commentaires parents

Trop de charcuterie, pas assez de fruits, certains préféreraient des produits bio

Ne peuvent pas juger réellement la qualité des repas car ils n'y mangent pas

Magnan 14

1 – Combien de jours par semaine votre enfant déjeune-t-il à la cantine : Tous les jours 14

2- Quel est le niveau de satisfaction : Excellent 2 Bonne 9 Passable 2

3- Avez-vous connaissances des menus : Oui 14

4 -Variété dans la composition des menus : Très satisfait 5 Satisfait 8 Peu satisfait 1

5 – Equilibre des menus : Très satisfait 4 Satisfait 9 peu satisfait 1

6- Qualité des plats : Très satisfait Satisfait 10 tres satisfait 2 Sans opinion 2

7- Prise en charge encadrement du personnel : Très satisfait 5 Satisfait 8

Enquête de satisfaction sur la restauration scolaire réalisée par le SIISBA

Questionnaire aux parents École de **Monlezun d'Armagnac** CE1-CE2 22 élèves, 15 questionnaires récupérés Cuisine sur place (Marie-Pierre Ducamin) -Question 1 : Combien de jours par semaine votre enfant déjeune-t-il à la cantine ? -réponse :14 tous les jours, 1 une fois par semaine -Question 2 : Depuis combien de temps déjeune-t-il à la cantine ? - réponse : 14 depuis la maternelle Celui qui déjeune une fois par semaine, c'est depuis septembre 2017. -Question 3 : Quel est votre niveau de satisfaction sur la cantine scolaire ? -réponse : excellente =0 bonne=11 passable= 1 médiocre =1 aucune idée =2 -Question 4 : Avez-vous connaissance des menus de la semaine ? -réponse : oui= 15 -Question 5 : si non, souhaitez-vous l'avoir dans le cahier de liaison de votre enfant ? -Question 6 : Concernant la variété dans la composition des menus, êtes-vous ? -réponse : très satisfait= 0 satisfait=11 peu satisfait= 3 pas du tout satisfait=1 -Question 7 : Concernant l'équilibre des menus, êtes-vous ? -réponse : très satisfait= 0 satisfait= 13 peu satisfait= 1 pas du tout satisfait= 1 -Question 8 : Concernant la qualité des repas, êtes-vous ? -réponse : très satisfait= 0 satisfait= 11 peu satisfait= 0 pas du tout satisfait= 1(puisque c'est congelé et jamais frais) sans opinion= 3 -Question 9 : Concernant la prise en charge et l'encadrement du personnel, êtes-vous ? -réponse : très satisfait= 4 satisfait= 8 peu satisfait= 1 pas du tout satisfait= 0 sans opinion= 2 -Question 10 : Avez-vous des remarques à formuler au sujet de la restauration scolaire ? => A notre avis il manque des produits frais (Fruits et légumes) si possible en bio. Il y a trop de charcuterie. => Des produits plus frais et de producteurs locaux et faire des actions envers les enfants contre le gaspillage alimentaire. => moins de produits transformés, moins de charcuterie, plus de légumes ! => laisser les pâtes pour les mamans le soir.

=> que ça continue comme ça, Marie-Pierre fait mieux à manger qu'à la maison.

Enquête de satisfaction sur la restauration scolaire réalisée par le SIISBA

Questionnaire aux parents

-réponse : aucune remarque

École de Monguilhem TPS, PS, MS 15 élèves, 11 questionnaires récupérés Cuisine sur place (depuis septembre repas servis par le restaurant La Palombière pour cause d'arrêt maladie) -Question 1 : Combien de jours par semaine votre enfant déjeune-t-il à la cantine ? -réponse :10 tous les jours, 1 deux fois par semaine -Question 2 : Depuis combien de temps déjeune-t-il à la cantine ? - réponse : tous depuis le début de leur scolarité -Question 3: Quel est votre niveau de satisfaction sur la cantine scolaire ? -réponse : excellente =3 bonne=6 passable= 0 médiocre =0 aucune idée =2 -Question 4 : Avez-vous connaissance des menus de la semaine ? -réponse : oui=11 -Question 5 : si non, souhaitez-vous l'avoir dans le cahier de liaison de votre enfant ? / -Question 6 : Concernant la variété dans la composition des menus, êtes-vous ? -réponse : très satisfait= 2 satisfait= 9 peu satisfait= 0 pas du tout satisfait= 0 -Question 7 : Concernant l'équilibre des menus, êtes-vous ? -réponse : très satisfait= 2 satisfait= 9 peu satisfait= 0 pas du tout satisfait= 0 -Question 8 : Concernant la qualité des repas, êtes-vous ? -réponse : très satisfait= 1 satisfait= 5 peu satisfait= 0 pas du tout satisfait= 0 sans opinion= 5 -Question 9 : Concernant la prise en charge et l'encadrement du personnel, êtes-vous ? -réponse : très satisfait= 1 satisfait= 10 peu satisfait= 0 pas du tout satisfait= 0 sans opinion= 0 -Question 10 : Avez-vous des remarques à formuler au sujet de la restauration scolaire ?

Note de synthèse sur la cantine scolaire de Nogaro

Présentation:

La cantine scolaire de Nogaro sert plus de 32 000 repas par année en gestion directe avec production sur place. (200 repas par jour scolaire plein et 60 les mercredis et vacances scolaires)

Elle est gérée par une équipe de quatre agents: Un chef de cuisine et trois équipières auxquels s'ajoute un apprenti en alternance. Cette équipe gère les approvisionnements, la conception, la production et le service des repas ainsi que la plonge, le nettoyage, l'entretien des locaux et les suivis de traçabilité.

Des efforts et des investissements particulièrement importants ont été réalisés depuis 2013 pour faire de cette cantine un modèle en terme de qualité de restauration scolaire.

Cette qualité pour laquelle nous mettons tout en œuvre s' articule sur l' impulsion d' une volonté politique, la compétence et l' engagement d'un personnel professionnel parfaitement formé, une politique d' achat des produits privilégiant la qualité, un projet pédagogique d' accompagnement des repas et une orientation résolument tournée vers le développement durable et le bio : La cantine est labellisée BIO (label bio « en cuisine » niveau 2) par l' organisme ECOCERT.

Qualité gustative :

Nous privilégions les produits frais et bruts, cuisinés et transformés sur place. La cuisine est équipée d'une légumerie pour la transformation des fruits et légumes frais, d'un pétrin mécanique pour la fabrication maison de pâtes et pâtisseries et le personnel possède un haut niveau de formation en cuisine (BTS hôtellerie-restauration, CAP cuisine, CAP pâtisserie). Par exemple : quand nous proposons de la pizza, nous pétrissons la pâte à partir de farine bio, nous cuisinons la sauce et façonnons intégralement les pizzas.

Une attention particulière est portée sur le choix et la qualité des produits ainsi que sur la variété et l'originalité des recettes avec notamment des menus thématiques.

Qualité nutritionnelle :

Les menus sont élaborés dans les strictes règles de nutrition imposées par le Plan National Nutrition Santé et le GEMRCN dont les décrets d'application encadrent la restauration scolaire. Les menus sont donc rigoureusement étudiés pour offrir un équilibre alimentaire et une variété dans les apports nutritionnels conformément à la loi. Les produits salés, sucrés, et gras sont fortement limités au bénéfice des fruits et légumes. Un laitage est proposé à chaque repas pour garantir un apport régulier en calcium. Le chef de cuisine est formé à la nutrition et les menus sont périodiquement vérifiés par une équipe de diététiciens. La part importante de produits bio (plus de 50%en valeur d'achat et 70% des composantes) permet également de proposer des produits sains dont la valeur nutritionnelle est avérée supérieure au conventionnel.

Sécurité alimentaire et sanitaire :

Les repas sont élaborés et servis dans des conditions d'hygiène et de sécurité maximum. Nous appliquons la règlementation en vigueur et les principes HACCP de façon rigoureuse. Tout le personnel de cantine a suivi une formation HACCP à la sécurité alimentaire. Un laboratoire indépendant contrôle et analyse les locaux et les denrées régulièrement. La dernière inspection des services vétérinaires (juin 2015) nous a attribué l'excellente note « B » pour la tenue de la cantine, proche du « A » maximum. Inspection de janvier 2018 note maximum « très satisfaisant »

Volet environnemental:

Nous sommes particulièrement attentifs à l'aspect environnemental et à l'impact écologique de notre activité que nous nous efforçons de limiter :

- -En introduisant des produits bio et en effectuant des achats de produits locaux quand cela est possible.
- -En introduisant des menus alternatifs sans protéines animales.
- -En limitant les produits sur emballés et individuels (fromages à la coupe, yaourts et fromage blanc en seaux de3,6 ou 5Kg...)
- -En effectuant un tri sélectif de nos ordures : ordures ménagères / emballages recyclables ...
- -En effectuant un « lombricompostage » de nos déchets de fruits et légumes qui nous permet d'écarter plus d'une tonne par an de déchets du circuit ordures ménagères en les revalorisant sous forme de compost et thé de compostage (engrais liquide).
- -En menant des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (table de tri à pesée intégrée).

Accompagnement des repas :

Les enfants ne sont pas simplement nourris mais accueillis et accompagnés tout au long des repas par les équipes d'animation de la CCBA et du CLAN avec un taux d'encadrement moyen de un animateur pour douze enfants.

Cet accompagnement fait l'objet d'un projet pédagogique dont les principaux objectifs sont :

Aider les plus petits à manger et inciter les enfants à goûter de tout. Expliquer la nature des plats et des aliments et éduquer au goût. Enseigner les valeurs de savoir vivre en communauté et à table. Sensibiliser les enfants au gaspillage et au respect de l'environnement par le tri des déchets. Assurer que le moment du repas soit un moment de détente convivial dans la journée scolaire.

Communication, dialogue et réflexion :

Une « commission de cantine » réunissant les différents acteurs (élus, représentants des parents d'élèves, personnels encadrant d'animation, cuisinier...) se tient périodiquement pour évaluer les résultats et résoudre les différents problèmes pouvant se poser.

Détails sur les approvisionnements :

Nos fruits et légumes proviennent majoritairement des Landes, des Pyrénées pour une part importante, un peu du Gers (« les jardins de Léo » à Ste Christie d'armagnac et « les jardins de l'Adour » réseau cocagne à Cahuzac sur Adour).

Les viandes bovines et ovines viennent des Pyrénées pour le bio, de France et U.E. Pour le conventionnel.

Les volailles bio viennent du Gers, des Landes et de Dordogne.

La viande de porc locale et bio pose problème car le sud-ouest en produit peu et majoritairement du porc noir de grande qualité à haute valeur ajoutée qui reste tarifairement hors de portée...

Les céréales, féculents et légumineuses constituent une part importante de notre apport en bio car elles sont la catégorie la moins impactante sur le budget (lentilles du Gers, farine de Lectoure).

Les laitages ultra-frais proviennent des Pyrénées (yaourt et fromage blanc en seaux de 3,6 ou 5 kg)

Le pain est fourni en bio depuis février 2018, par un boulanger de Nogaro que nous avons amené à effectuer la conversion en bio et que nous accompagnons dans la démarche.

L'absence d'offre structurée en produits bio dans le Gers constitue un frein important à notre démarche. Cela nous oblige à travailler avec un nombre important de fournisseurs et complique considérablement les approvisionnements. Pour les produits bio et locaux nous travaillons majoritairement avec la plateforme « Restobio » de Tarbes qui distribue les produits des Pyrénées et du grand sud-ouest, majoritairement de petits producteurs. La majorité de nos fruits et quelques légumes sont fournis par « Condom sarl » négociant à Mont de Marsan qui distribue les produits bio du groupement « bio pays landais ». Nous sommes cependant contraints de faire également appel en complément aux grands groupes (Brake, Pro a pro, Davigel) qui proposent tous une gamme de produits bio.

Implications et conclusions:

Après quatre années de fonctionnement de 25% à plus de 50% de produits bio.

L'utilisation de produits bio apporte une réelle qualité aux repas servis à la cantine par la qualité intrinsèque des produits utilisés et également par ce sens que les produits bio impliquent nécessairement un vrai travail de cuisine et de transformation de produits bruts ainsi qu'un respect de la saisonnalité. Après une période d'adaptation, les enfants ont appris à connaître et apprécier le véritable goût des produits. Ils ont également été impliqués dans ce processus en étant accompagnés pendant les repas et en participant au tri et au recyclage.

En contrepartie, cela implique également une main d'œuvre plus importante et réellement qualifiée qui va venir impacter le coût du repas. Les produits bio sont également plus chers que les équivalents conventionnels. C'est donc un véritable choix politique et militant: une meilleure alimentation pour les enfants, une réduction de l'impact écologique de la cantine, une participation active au développement du tissu local agricole et économique; qu'il faut assumer par des coûts de fonctionnement supérieurs et une gestion plus complexe.

Les 3 niveaux de labellisation





www.labelbiocantine.com



CARTE DES ETABLISSEMENTS

LABELLISES « EN CUISINE »

ECOCERT

On note une grande concentration d'établissements labellisés sur les régions sud: Occitanie et PACA. La restauration collective étant étroitement liée aux collectivités territoriales, cette donnée révèle l'orientation politique de ces régions en matière d'alimentation et de développement durable.

Un territoire rural tourné vers le tertiaire et l'agriculture.

Une population économiquement vulnérable: avec 48% des ménages imposables, un taux de pauvreté de 16,03% et une médiane du revenu disponible par U.C. De 18'812 €uros

	CCBA	GERS	LANDES	OCCITANIE	MOUANS-SARTOUX
Nb de ménages fiscaux 2014	3755	111077	176392	2483123	4156
Part des ménages imposés 2014 en %	48,3	37,7	56,2	52,8	71,6
Médiane revenu dispo par U.C. 2014	18812,9	19067	20147,8	19457,2	24378,3
Taux de pauvreté en 2014, en %	16,3	15	12	17,2	8

Données INSEE 2014

Entretiens/interview « de rue » sur les modes d'achats alimentaires 1/2

67 habitants du territoire interrogés sur 3 sites : Le Houga 19 interviews, Nogaro 34 interviews, Manciet 14 interviews

Deux questions posées :

Où faites vous vos courses alimentaires?

Achetez-vous (souvent/parfois/jamais) des produits issus de l'agriculture biologique ?

Sur Le Houga:

18 personnes font leurs achats alimentaires « le plus souvent » en grande surface (Leclerc et Intermarché Airesur-Adour, parfois Mont-de-Marsan) et au discount Lidl d'Aire-sur-Adour, ils indiquent compléter à la boucherie ou à la supérette locale.

1 personne indique faire ses achats au magasin bio « Lutscrampo » Aire-sur-Adour et compléter en grande surface ou « en dépannage » à la supérette locale.

6 personnes ont déclaré ne jamais acheter de produit bio (une a dit « ou alors sans faire exprès... »)

12 ont déclaré parfois acheter des produits bio

1 personne a déclaré souvent acheter des produits bio (dixit : « autant que possible »)

Sur Nogaro:

29 personnes font leurs achats alimentaires « le plus souvent » en grande surface (Carrefour Nogaro, Leclerc Eauze, Leclerc et Intermarché Aire-sur-Adour, parfois Mont-de-Marsan) et au discount Aldi Nogaro, Lidl d'Aire-sur-Adour et Euze, ils indiquent compléter de temps à autres à la boucherie ou à la supérette locale, au marché de Nogaro et pour certains, parfois au grand marché d'Eauze.

2 personnes indiquent faire leurs achats de produits frais dans les commerces du village et compléter au supermarché (Carrefour et Aldi Nogaro) pour l'épicerie.

3 personnes indique régulièrement faire leur courses en magasin bio (« Lutscrampo » Aire-sur-Adour ou Eauze), sur le marché de Nogaro et parfois Eauze et complémenter en grande.

Par ailleurs 2 indiquent acheter directement leurs légumes bio chez le producteur dont une en livraison paniers.

7 personnes ont déclaré ne jamais acheter de produit bio (pas beau et trop cher... »)

18 ont déclaré parfois acheter des produits bio

9 personnes ont déclaré souvent acheter des produits bio

Sur Manciet:

14 personnes (sur 14...) font leurs achats alimentaires « le plus souvent » en grande surface (Leclerc Eauze, Carrefour Nogaro) et au discount Lidl Eauze et Aldi Nogaro et indiquent compléter de temps à autres à la supérette locale de « produits du pays » : « lou p'tit mercat ». D'autre part 8 déclarent se rendre de temps en temps au grand marché d'Eauze pour se fournir en produits frais.

9 personnes ont déclaré ne jamais acheter de produit bio 5 ont déclaré parfois acheter des produits bio Personne n'a déclaré souvent acheter des produits bio

SYNTHESE DES RESULTATS:

91% (61/67) font le plus souvent leurs achats alimentaires dans les GMS

15% (10/67) achètent souvent des produits bio

52% (35/67) achètent **parfois** des produits bio (le « parfois » n'étant pas précisément défini...)

33% (22/67) n'achètent jamais de produit bio

Entretiens/interview « de rue » sur les modes d'achats alimentaires 2/2

Conclusions:

Cette enquête est à mettre en relation avec l'analyse de l'offre alimentaire du territoire.

On peut légitimement supposer que l'offre conditionne fortement le comportement des consommateurs. En l'occurrence, on remarque que Nogaro dispose d'une offre alimentaire plutôt complète exception faite des produits issus d'une agriculture bio paysanne. Naturellement, beaucoup d'habitants du territoire s'y rendent pour leurs courses alimentaires. Cette tendance est renforcée par l'offre en carburants du « Carrefour Market » de Nogaro, (seule station service de la CCBA en dehors de la mini station « val fleuri » du Houga), qui en fait un « passage obligé ».

L'Ouest du territoire ne disposant pas de GMS, et ne disposant que d'une offre alimentaire très faible, les habitants semblent en majorité se rendre à Aire-sur-l'Adour » pour leurs achats alimentaires (les 18 interrogés du Houga on mentionné les GMS d' Aire-sur-l'Adour).

De manière identique, les habitants du secteur de Manciet, à l'Est, partagent leurs achats entre Nogaro et Eauze.

Plusieurs personnes interrogées ont indiqué profiter de leurs déplacements professionnels pour faire leur courses alimentaires (Vic-Fézensac, Toulouse, Monte-de-Marsan....)

Sans surprise, les GMS apparaissent comme « **Le** » mode d'achat de denrées alimentaires (91% (61/67) font le plus souvent leurs achats alimentaires dans les GMS), y compris pour des produits issus de l'agriculture biologique. 100% des personnes sondées y font des achats alimentaires même si ce n'est pas leur mode d'approvisionnement privilégié, ils indiquent que certains produits sont introuvables en dehors du réseau GMS. Ce choix apparait comme pragmatique, les GMS étant en mesure de couvrir l'ensemble des besoins alimentaires en un seul point de vente... exception faite des produits issus d'une agriculture bio paysanne.

Il est plutôt encourageant de constater que 67% des interrogés achètent des produits alimentaires bio (15% souvent et 52% parfois). S'il faut rester prudent sur l'interprétation de ces chiffres (il n'a pas été possible d'obtenir une valeur précise de la fréquence ou du pourcentage d'achats de produits bio...), on peut tout de même en déduire qu'une majorité de la population est « ouverte » aux produits bio.

- 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)

Elisabeth DUPUY-MITTERRAND



Maire de SION

Présidente de la CCBA

Présidente du PETR Armagnac

Mme Dupuy-Mitterrand à accepté de me recevoir le 26 mars dans son bureau de la CCBA. Je l'avais sollicitée car sa position d'élue à la tête de l'intercommunalité de la CCBA et du PETR en faisait un interlocuteur incontournable. Il était évident que sa connaissance profonde du territoire et des courants et tensions politiques qui le constituent représenteraient un apport important dans cette étude. L'enjeu était également de déterminer si l'actuelle gouvernance du territoire avait conscience de la question de l'alimentation et de ses enjeux et surtout s'il était envisageable qu'elle puisse porter un PAT.

J'ai donc présenté à la présidente les premiers résultats de mon travail de recherche qui, à ce moment, étaient principalement constitués de données brutes. Cette présentation de données chiffrées a servi de base à la discussion. Mme Dupuy-Mitterrand s'est montrée attentive et intéressée par les informations données.

Ce qu'il ressort de cette discussion est que la présidente est pleinement consciente des enjeux liés à l'alimentation et, ce qui semble évident, de la situation du territoire vis-àvis de l'alimentation durable. Si elle se montre à titre personnel convaincue de la nécessité d'une action en faveur d'une politique durable pour le territoire, elle souligne l'énorme résistance au changement démontrée par de nombreux élus du territoire. Elle relate les difficultés qu'elle a rencontrées et le temps conséquent qui a été nécessaire pour faire voter des mesures environnementales pour le territoire.

Le volet de l'agriculture semble retenir toute son attention. Elle semble même prioriser les actions visant à favoriser l'installation de nouveaux producteurs sur le territoire.

Sans présumer sur ce qu'il pourrait advenir par la suite, Mme Dupuy-Mitterrand s'est montrée ouverte à l'étude de la problématique d'une alimentation durable pour le territoire en posant toutefois les limites dues aux « résistances » politiques locales. Elle a conclu en formulant le souhait d'une nouvelle rencontre, une fois la phase de diagnostic terminée.

COMPTE RENDUS RENCONTRES PRODUCTEURS BIO LOCAUX

COMPTE RENDU DE RENCONTRE Lilian Goineau producteur ovins et bovins





Lilian Goineau est un jeune éleveur de bovins et ovins récemment installé (2015) dans le nord-ouest du territoire à Mormès. Fils de berger, Lilian élève des moutons de race « charollaise » rustique ainsi que des vaches de race à viande « highland cattle » particulièrement rustique, calme et résistante. Il a pu s'installer grâce à la confiance de Gérard Spoerry, agriculteur à la retraite qui lui loue 45 hectares de terres.

Lilian relate une relation difficile avec la chambre d'agriculture du Gers qui pour son installation a tenté de le dissuader de se lancer dans son projet « ovins/bovins bio » pour le diriger vers un élevage de volaille en conventionnel...

Lilian est convaincu par les modes d'élevage et d'agriculture durables et il n'imagine pas remettre en question son choix d'une production sous label bio. Il mentionne être confronté à plusieurs problèmes qui sont liés à la post production.

En premier lieu, le Gers ne possède plus d'abattoir ovins depuis la fermeture de l'abattoir de Condom début octobre 2017.Lilian est donc obligé de mener ses agneaux et moutons à Boulogne-sur-Gesse(31) à 106 Km, Tarbes(65) à 75 Km Oloron-Sainte-Marie(64) à 105 Km. Cela fait exploser son cout de production et génère stress des animaux et perte considérable de temps. De plus, il est contraint de faire abattre un nombre minimum de bêtes par session.

La possibilité d'un abattoir mobile est actuellement à l'étude sur le Gers.

Ensuite se pose donc le problème de la commercialisation de la viande. Si les parties nobles (côtelettes, selle, gigot, épaule) sont faciles à valoriser, le reste de la carcasse est bien plus difficile à écouler et doit la plupart du temps être bradé. La restauration collective serait à même de pouvoir acheter et valoriser ces parties. Malheureusement, il n'existe pas d'interface permettant de rapprocher la restauration collective des petits producteurs comme Lilian sur le territoire. Seul il ne pourrait répondre aux volumes demandés.

Seule une petite partie de sa production est vendue directement. La majorité passe par un grossiste avec une forte décote valorisant mal son travail.

COMPTE RENDU DE RENCONTRE Patrick et Isabelle Collomb « Le jardin de Léo »





C'est un grand jardin de maraîchage bio, certifié par Agrocert, au bord du Midour à 3 kms de NOGARO dans le Gers. Il est travaillé par Isabelle et Patrick Collomb des passionnés de nature et de produits naturels. Des serres ont été construites pour protéger certaines plantes de la grêle. "Nous traitons avec des produits naturels que l'on fabrique : les purins d'orties, de sureau, de consoude et des décoctions de prêles. Chacun a sa spécificité : en engrais, contre les pucerons, contre certaines maladies... " On peut retrouver Isabelle et Patrick sur les divers marchés de la région et ils vendent directement les paniers de légumes sur commande.

Patrick et Isabelle sont la parfaite expression de l'agriculture bio paysanne. Ils sont profondément attachés à leurs valeurs de développement durable et de préservation de l'environnement. Ils ont su développer un modèle économique parfaitement viable qui leur permet de vivre de leur moins de 2 hectares, de partir en vacances chaque année et d'employer un ouvrier pour 6 mois de saison par an.

Leur principal mode de commercialisation est le marché de plein vent, ils vendent la majeure partie de leur production sur le marché d'Eauze. Nogaro est pourtant bien plus proche mais les faibles « taille et activité » de ce marché, ainsi que le peu d'intérêt de la population locale pour les légumes bio, les a amenés à exporter leur production. Le temps passé pour la commercialisation est autant de temps en moins passé aux champs. Il est donc primordial de rentabiliser convenablement la partie commerciale. Partenaires et fournisseurs de la cantine de Nogaro depuis 5 ans, ils sont particulièrement investis dans la promotion du bio sur le territoire. Ils posent la question du manque d'attractivité de notre territoire pour des agriculteurs voulant s'installer en bio. Ils soulignent que le PAT doit faire un énorme travail d'information et d'aiguillage de la population vers une alimentation durable. A l'heure actuelle, ils estiment qu'un producteur qui viendrait s'installer n'aurait, faute de demande locale, d'autre choix que de trouver des débouchés hors du territoire.

S'ils ne sont pas contre l'idée d'une participation à un magasin de producteurs, ils précisent qu'ils ne pourraient pas se permettre de sacrifier du temps pour la partie commerciale. L'idée serait donc que le magasin de producteurs locaux soit porté par une collectivité ou structure associative prenant en charge la partie vente. En effet, il semble dans un premier temps difficile d'imaginer qu'une telle structure dégagerait suffisamment de marge pour salarier un vendeur.

COMPTE RENDU DE RENCONTRE Jacques HAMEL directeur« Les jardins de l'ADOUR »



Ferme d'insertion en maraîchage bio située à 100 m au sud du château d'eau de Cahuzac sur Adour. Les jardins de l'Adour font partie du réseau des « Jardins de Cocagne ». Producteur de goût et de solidarité, le Jardin Solidaire de l'Adour associe le maraîchage bio à l'insertion de ses salariés. 2 hectares de plein champ sont maintenant en culture et 2000m² de serres agricoles. Nous proposons 40 sortes de légumes locaux et de saison, 100% bio. Un verger fruitier a commencé à produire depuis 2015. Nos légumes sont commercialisés en paniers hebdomadaires livrés en 5 points de dépôt répartis sur le territoire, ainsi qu'en vente directe au jardin. Dans sa démarche d'insertion, le Jardin accompagne 12 salariés chaque année dans leurs projets professionnels, 75% de ces derniers ont retrouvé un emploi durable en 2016. Tous nos salariés sont heureux de vous accueillir et de vous servir, 51 semaines par an. Vente de légumes bio en paniers hebdomadaires (modèle AMAP) : tarifs: panier DUO : 10€ (2 pers) et panier FAMILLE : 15€ (4 pers).

Si le principe des jardins solidaires d'insertion repose largement sur les subventions, Jacques Hamel s'est attaché à développer un modèle économique visant à accroitre l'autonomie. Le développement de la surface utilisée et de la production l'ont amené à rechercher de nouveaux débouchés. Il a ainsi développé une offre à destination de la restauration collective du territoire. Ainsi en plus des paniers distribués aux adhérents et du petit distributeur automatique mis en place à St. Germé, Les Jardins de l'Adour livrent directement leurs légumes à des cantines et établissements collectifs (cantine de Nogaro, collèges de Plaisance et Aignan, SAT Nogaro...). La difficulté réside dans le plan de culture qui doit prendre en compte le calendrier scolaire en contradiction avec le calendrier biologique des productions.

Jacques Hamel est naturellement favorable à la mise en place d'un PAT qui ne pourrait que servir les intérêts du Jardin de l'Adour parallèlement aux intérêts de la population.

EVOLUTION DE L'AGRICULTURE DE LA CCBA DE 1988 à 2010

	L														F						
	Exploita ayant le	Exploitations agricoles ayant leur siège dans la commune		Travail da exploitations en unité de trav	Travail dans les exploitations agricoles en unité de travail annuel	ns les agricoles vail annuel	Superi L	Superficie agricole utilisée en hectare	eloo	C en unité tous	Cheptel en unité de gros bétail, tous aliments	S S	Superfi Iab en	Superficie en terres Iabourables en hectare		Superficie en cultures permanentes en hectare	erficie en cultu permanentes en hectare		Superfic e	Superficie toujours en herbe en hectare	urs en
Libellé de commune	2010	2000	1988	2010	2000	1988	2010	2000	1988	2010	2000	1988	2010	2000	1988	2010	2000	1988	2010	2000	1988
Arblade-le-Haut	15	19	30	17	30	22	591	713	693	183	281	277	238	613	236	23	91	82	0	7	69
Bétous	æ	2	8	2	4	7	89	187	263	55	46	118	29	181	191	S	9	6	0	0	62
Bourrouillan	16	19	26	30	34	46	1268	1159	1097	4	91	124	943	876	879	325	267	188	0	s	27
Caupenne-d'Armagnac	22	34	47	56	44	23	1395	1649	1394	842	755	693	1204	1415	1053	146	195	181	43	36	158
Cravencères	16	16	19	29	32	37	890	785	729	147	270	203	295	512	518	255	218	145	s	s	2
Espas	16	23	28	16	30	43	1115	1140	1279	459	802	788	086	1049	1052	33	37	20	101	53	173
Le Houga	42	61	70	57	26	110	1867	2182	2475	2029	1449	2375	1676	1871	2248	43	96	120	147	213	101
Lanne-Soubiran	7	7	15	16	14	13	408	386	319	49	38	54	316	310	263	95	74	36	0	S	19
Laujuzan	16	19	28	24	21	28	719	756	292	300	397	287	541	287	999	156	139	104	23	29	96
Loubédat	13	19	25	21	56	36	516	503	548	446	305	601	459	407	396	45	64	4	11	30	106
Luppé-Violles	14	15	19	20	18	28	736	640	541	581	332	335	289	263	472	42	20	15	S	26	52
Magnan	15	19	27	25	56	91	475	629	811	239	238	1064	455	633	692	20	24	24	0	2	16
Manciet	47	55	88	71	85	133	2637	2877	2850	2227	2049	1810	2036	2227	2076	427	459	301	171	189	467
Monguilhem	14	20	21	14	28	37	358	406	446	374	421	280	316	302	317	28	75	82	S	53	45
Monlezun-d'Armagnac	13	18	28	19	20	32	654	644	633	582	499	893	602	526	525	25	105	8	0	12	16
Mormès	13	17	21	16	16	15	840	919	413	279	314	223	754	533	297	81	62	45	s	21	69
Nogaro	12	16	26	15	56	35	418	557	069	181	497	347	297	413	487	101	122	126	18	22	73
Perchède	9	6	10	6	10	13	192	257	176	74	10	51	182	219	140	С	25	16	S	S	19
Sainte-Christie-d'Armagnac	27	30	51	36	20	71	1391	1411	1468	730	826	702	1202	1225	1195	166	171	192	21	14	11
Saint-Griède	11	6	16	19	14	24	458	305	332	375	142	133	447	278	299	s	18	27	0	6	2
Saint-Martin-d'Armagnac	18	26	31	33	42	69	837	1055	860	80	109	162	929	834	732	176	194	116	0	25	6
Salles-d'Armagnac	6	12	16	20	30	28	788	747	278	194	245	257	550	486	410	233	225	122	s	36	4
Sion	13	14	15	12	15	27	244	578	536	290	279	230	433	453	420	25	28	54	23	29	61
Sorbets	17	18	28	34	31	46	292	682	618	379	312	259	277	205	417	155	157	146	s	23	25
Toujouse	10	18	25	10	23	25	284	548	505	191	366	364	245	468	335	30	64	81	s	15	98
Urgosse	7	12	22	13	16	22	374	421	478	157	102	136	291	298	378	63	83	99	21	40	31
TOTAL	412	230	740	604	741	1126	20591	21863	21500	11417	11178	13366	17016	17781 1	16971	2777	3049	2465	615	928	1999
Ministère de l'agriculture / recensement agricole 2010	ire / re	nencem	ant agr	icole 20	10																



Réunion avec l'association PIMAO

Présentation de l'association :

PIMAO est une toute jeune association (2018) née de la volonté d'acteurs et d'élus du territoire. Cette association d'intérêt général à pour objectif de promouvoir et préserver le territoire du Bas-Armagnac. Mettre en valeur les atouts du terroir et de promouvoir des activités et initiatives pour « MIEUX VIVRE AU PAYS DANS CE MONDE QUI CHANGE ».

Cette association dont l'objet est aussi utile qu'ambitieux a su trouver pour chacun des domaines qu'elle entend promouvoir, des professionnels, spécialistes et experts. Agissant comme facilitateur et lien entre les parties, PIMAO va rechercher les ressources et les compétences nécessaires à la réalisation des ses objectifs.

Les domaines où les actions de PIMAO doivent permettre de « MIEUX VIVRE AU PAYS DANS CE MONDE QUI CHANGE » sont les suivants :

- 1 **P**roduits locaux et les circuits courts en particulier dans les domaines de l'alimentation humaine et de la vie quotidienne.
- 2 Innovations technologiques qui influent sur les modes de vie dans les domaines de la communication, de l'énergie, de la santé, de la vie citoyenne.
- 3 **M**onde naturel et monde bâti : mieux connaître Le patrimoine environnemental et immobilier, le respecter, l'entretenir et le rénover, le mettre en valeur et lutter contre tout ce qui menace sa pérennité.
- 4 **A**ctivités culturelles, activités des loisirs et valorisation de nos traditions locales.
- 5 **O**rganisation des innovations et des expérimentations pour le mieux vivre ensemble au quotidien de toutes générations confondues.

Dans ce cadre PIMAO pourra sensibiliser, réaliser et coordonner toutes actions de rénovation du patrimoine clairement conventionnées et la mise en réseau des actions économiques concernées par l'un de ses buts. L'association pourra elle-même exercer des activités économiques dans le but de réunir des moyens financiers pour réaliser ses objectifs dans ces domaines (ventes d'objets publicitaires, organisation de manifestations payantes, prestations culinaires, etc.)

Les objectifs de PIMAO rejoignent clairement et totalement ceux d'un projet alimentaire territorial. Les principes d'une alimentation de qualité pour tous, d'une relocalisation de la production alimentaire, d'un développement d'une agriculture paysanne respectueuse de l'environnement sont les fondements du premier domaine de PIMAO.

PIMAO s'annonce donc comme un partenaire sérieux pour le développement d'un PAT sur le Bas Armagnac, dans la logique de co-construction. A ce titre, Bernard Pierre, son président intègre à compter de la réunion du 9 mai, le comité de pilotage du PAT du Bas Armagnac.

Compte rendu de la réunion du 24 avril portant sur le premier domaine de PIMAO :

Produits locaux et circuits courts en particulier dans les domaines de l'alimentation humaine et de la vie quotidienne.

Ordre du jour :

Vous préciser les ambitions de l'association sur le Dossier: Circuit de proximité la lettre P de notre logo

Vous écouter pour connaître vos Envies, vos Convictions, Vos attentes Vos Besoins organisationnels et économiques

Vous proposer de nous associer à vos Projets

Vous présenter un outil de coordination informatique mettant en lien l'Offre, la Demande et l'Administration des flux logistiques, financiers, comptables

Vous avez la compétence, le savoir faire; Nous avons envie de nous associer à votre Développement – Ensemble, nous pouvons Réussir

Vous proposer de créer POUR VOUS un Evènement Majeur sur notre Territoire

Sont présents, les membres du bureau, deux adhérents ainsi que trois agriculteurs et moimême au titre de responsable de la restauration scolaire de Nogaro.

La discussion est portée sur une réflexion visant à valoriser la production locale et à la rendre accessible à la population. La piste d'un magasin de producteurs semble aux yeux de tous, la plus réaliste. Chacun garde à l'esprit la nécessité d'un modèle économique viable. Les pistes à étudier sont :

- -Définir et géo localiser le lieu le plus favorable (accessibilité, passage, infrastructure existante type ancien magasin)
- -Définir une charte de qualité pour l'intégration de produits/producteurs dans le circuit (bio / raisonné / biodynamique / local / paysan...)
- -Recenser les possibilités d'aides / subventions / portage politique
- -Recenser l'offre et la production du territoire (définition du périmètre) et sonder les producteurs pour voir qui serait intéressé par le projet. (convaincre ?)
- -Etudier une stratégie de communication garantissant que la population connaitra l'existence du magasin et sera informée de son offre.
- -Etudier les possibilités de lien avec une plateforme à destination de la « restoco ».
- -Etudier la création d'un label local basé sur la qualité et la territorialité.

L'interface en ligne « panier local » est également envisagée comme outil de promotion de la production locale. Il s'agit d'une plateforme dématérialisée sur laquelle chaque producteur vient indiquer les produits disponibles de son exploitation. Les « clients » peuvent choisir et remplir leur panier en ligne, comme sur n'importe quel site de vente en ligne et venir récupérer leur panier au magasin à la date indiquée. Si les producteurs adhèrent au principe, Cela pourrait permettre d'augmenter significativement l'activité du magasin.

Chacun s'engage à étudier les propositions et une nouvelle réunion se tiendra fin mai pour avancer en concertation sur le sujet.



Compte rendu de la rencontre du jeudi 8 mars à Pierre & Terre : « Alimentation saine et équilibrée : mettre à table les acteurs du territoire »

Mettre à disposition des aliments de qualité pour tous : des questions, des éléments de réponse et des pistes de réflexion pour mener à des actions concrètes.

Constat général : besoin de sensibilisation et d'informations pour tous les acteurs, vers une communication mutualisée ? Comment fait-on pour trouver les produits sur le territoire?

Distribution en points relais de proximité / Les modes de distribution

- Il faut s'adapter aux territoires plutôt que créer un modèle unique:
- Quelle que soit la forme (épicerie itinérante, épicerie citoyenne, en relation avec les commerces et services existants...)
- Quel que soit le statut (entreprise, coopérative, association...)
- Les gens sont en recherche de convivialité et de lien social.
- La transmission est essentielle : quelle approche de la culture familiale ?
- Le lien de confiance avec le producteur peut participer à la définition du « bon produit ».
- Eviter que ces points relais se transforment en succursales de supermarchés.
- Problèmes de visibilité et de communication soulignés.
- Le problème de mobilité sur le territoire et la nécessité d'être accessible à tous impliquent:
- D'identifier les axes de passage des consommateurs (centraliser dans les gros bourgs plutôt que dans les petits villages ?)
- De réfléchir à l'intérêt d'un camion pour faire des tournées de livraison (et d'approvisionnement)
- et réduire les problèmes logistiques, notamment respecter la chaine du froid.
- L'accessibilité implique aussi la prise en compte du prix de vente des produits.
- Le modèle économique est à trouver :
- o On constate que l'engagement bénévole a ses limites.
- Il est difficile de faire plusieurs métiers à la fois.
- On constate que de nombreux projets sont économiquement instables.
- La question du financement est posée.
- Un travail rémunéré, même à temps partiel permet une réinjection économique sur le territoire (cf. la sonnante) et d'œuvrer pour le dynamisme de l'emploi local.
- Projet de territoire, politique, hors perfusion de fonds publics : question posée d'un modèle public et/ou privé.
- Nécessité d'avoir un modèle économique viable à terme.
- La proposition de valeur doit satisfaire tant les producteurs que les consommateurs. Des exemples : Gourmands d'ici, Cabas solidaires du Gers, Lutscrampo (commandes groupées notamment), Guide du manger bio (Gabb32), La ferme à refaire, etc...

Pour un territoire nourricier et de qualité

- Importation d'une grande majorité des denrées consommées.
- Quelle production souhaitons nous ? Il s'agit d'un projet de développement territorial pouvant permettre un renouveau.
- Lever les appréhensions des agriculteurs conventionnels.
- Label de territoire à définir et créer : produit local de qualité, bio-logique de confiance.

Question d'une définition commune de la qualité : biologique, locale, paysanne...?

- Beaucoup d'agriculteurs nés pendant le baby boom vont partir à la retraite : quelles possibilités pour conserver ces terres en terres agricoles et quelles possibilités pour les convertir en bio?
- Impliquer les professionnels de santé.
- + d'infos : Terre de liens, Les bio du Gers- Gabb32.

Consommateurs: « on bouffe pas, on mange »

- Continuer d'accompagner les gens qui ont envie grâce aux associations du territoire notamment. Il faut noterla sensibilisation mise en place par Pierre et Terre, notamment par les cours de cuisine. Question de la mobilisation au sein même de la famille.
- Savoir où acheter : carte et contacts des producteurs bio en vente directe, magasins bio...
- Enjeu important : fournir une alimentation de qualité à tous, sans distinction de ressources.

La senjsibilisation est essentielle pour montrer une autre façon de consommer et de cuisiner.

La praticité des points de vente, quelles qu'en soient les formes, est essentielle pour que les habitants puissent l'utiliser dans leur quotidien.

Lien direct avec les politiques :

- Donner les moyens de développer un projet de territoire autour de la production et la consommation d'une alimentation locale de qualité.
- Informer les élus de leurs outils/pouvoirs pour agir sur le foncier : droit de préemption, salarier des agriculteurs.
- Montrer aux politiques l'intérêt de la population pour les producteurs locaux.
- Les prochaines élections municipales sont dans deux ans : rencontrer et interroger les candidats à ce sujet ? Arriver avec des propositions ?
- Aller aux réunions sur le PLU et le SCOT
- Terres agricoles disponibles vers Marciac ou ailleurs
- Participation à la rédaction de fiches actions expérimentales sur des investissement possibles en Pays du Val d'Adour.

Restauration collective

- Centrale d'achat/plateforme pour court-circuiter les appels d'offre et les centrales d'achats conventionnelles pour collecter les volumes auprès de différents producteurs.
- Constats: Les maraîchers produisent le plus au moment où les cantines scolaires sont fermées (congés d'été), besoin de prévoir longtemps à l'avance les commandes pour anticiper les productions, trésorerie décalée. Ce problème est partiellement compensé par une plus forte activité des marchés de plein vent en période estivale (tourisme). cf. exemple de la cantine de Nogaro; plateforme du 47 soutenue par la DRAAF; soutenir et développer celle du 32/65

Perspectives

- comité de pilotage alimentation/service civique du Conseil du développement du Pays du Val d'Adour : date et lieu à fixer.
- Plateforme et restauration collective à Maubourguet par le Conseil Départemental
- Journée régionale du projet : le 31 mai à Toulouse

Les personnes présentes :

NOM	PRENOM	FONCTION	STRUCTURE
CORNU	MARIE-CHRISTINE	Secrétaire	Tour de Terme
CHAMPOMMIER	VÉRONIQUE	Diététicienne	
HEBERT	CATHERINE	Directrice	Lutscrampo
LANGLET	BRUNO	Coopérateur	IES
DEREYMEZ	HUGO	Cuisinier	Mairie de Nogaro
LARS	JEAN	Adhérent	La Sonnante
MARCINKOWSKI	FRANÇOISE	Adhérent	La Sonnante
BOUGART	ÉTIENNE	Citoyen	
DESPERT	ODILE	Présidente	Conseil développement PVA
PEDEBOSCQ	NADINE	Collège citoyen	Conseil développement PVA
PINEAU	PIERRE	Administrateur	Gourmands d'ici
RIF	VINCENT	Service civique	Conseil développement PVA
VRIELYNCK	PERRINE	Technicienne habitat	Pierre et Terre
GOUVRION	JEANNE	Service civique	GABB32
POTTIER	MORGANE	Service civique	GABB32
ROUGER	PAULINE	Service civique	GABB32
ROBERT	SOLENNE	Educatrice environnement	MNE65
TIRBOIS	VERONIQUE	Chargée de com & vie associative	Pierre et Terre
GUEDJ	MICHAEL	Chargé de mission réseau	GRAINE Midi-Pyrénées
MEROTTO	CHRISTOPHE	Directeur	Pierre et Terre
PELOSSE	KARINE	Directrice	MNE65
TESSEYDRE	REMY	Designer	Design Territoire Alternative

Les personnes interviewées:

Côme GERMANI, Ferme Mariège, Labatut Rivière Quentin SENGERS, GABB 32 – Les bios du Gers, Auch

Hugo DEREYMEZ, cantine scolaire de Nogaro

Pierre PINEAU, Gourmands d'ici, Jù Belloc

Catherine HEBERT, Lutscrampo, Eauze

Jacques HAMEL et Viviane CARDEILHAC, Jardins solidaires de l'Adour, Cahuzac/Adour Jean LARS, Françoise MARCINKOWSKY et Catherine PIERSON, La Sonnante, Vic en Bigorre

Odile DESPERT et Vincent RIF, Conseil développement PVA, Maubourguet

PESTICIDE, définition:

Le terme « pesticide » est une appellation générique désignant toutes les substances naturelles ou synthétiques utilisées pour la prévention, le contrôle ou l'élimination d'organismes (microorganismes, animaux ou végétaux) jugés indésirables ou nuisibles pour l'agriculture, mais également pour d'autres applications (hygiène et santé publiques, soins vétérinaires, traitements de surfaces non agricoles...)

L'utilisation des pesticides représente à l'heure actuelle un véritable enjeu sanitaire. Ce sujet de société s'accompagne de nombreuses questions et préoccupations de la part des consommateurs. L'organisme humain peut être exposé selon différents modes (inhalation, ingestion, contact cutané). Les expositions se font notamment par ingestion des résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires, par inhalation des molécules transportées après application même jusque dans l'intérieur des maisons, ou encore par contact avec une végétation traitée. Un grand nombre de ces molécules ont des caractéristiques cancérigène, mutagène, génotoxique connues.







Sur notre planète, aujourd'hui

Tous les continents sont contaminés
Toutes les espèces connues sont contaminées :
Le niveau dépends de leur position dans la chaine alimentaire
Quasiment toutes les ressources en eau sont contaminées
En France,

96% des eaux superficielles et 61% des eaux souterraines contiennent des résidus de pesticides (rapport IFEN, 2008)















Résumé de l'étude

Entre juillet et septembre 2010, le MDRGF a acheté, au hasard, dans divers supermarchés, des aliments non bio composants les repas types dune journée d'un enfant dune dizaine d'années.

Menus

4 repas et un encas ont ainsi été élaborés en suivant les recommandations du ministère de la santé. Ainsi 5 fruits et légumes frais par jour ont été inclus dans la journée, de même qu'au moins 3 produits

laitiers et un litre et demi d'eau. Sans faire manger trop gras, trop salé ou trop sucré l'enfant, nous n'avons pu faire l'économie de quelques friandises qui entrent régulièrement dans les rations alimentaires des enfants.

Résultats?

En 24h, un enfant est susceptible d'être exposé, uniquement par son alimentation, à des dizaines de molécules chimiques soupçonnées d'être cancérigènes ou encore perturbateurs endocriniens par des instances sanitaires européennes ou américaines!



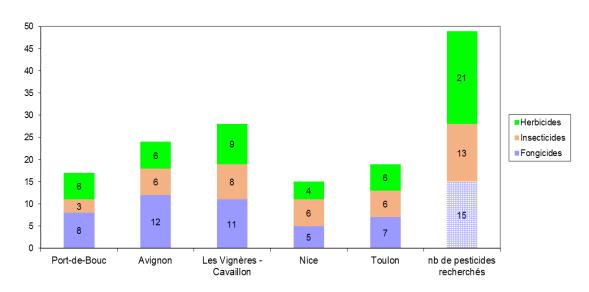
RAPPORT AirPACA 2014



43 composés : 18 herbicides, 13 insecticides et 12 fongicides. Soit 53 molécules recherchées dans l'air.

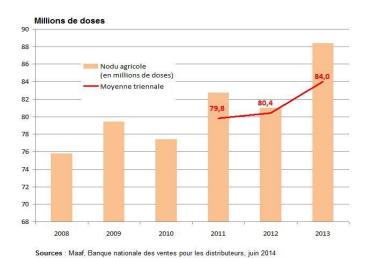
De 15 à 28 molécules détectées selon les sites (moyenne: 20,6 molécules dans l'air)

Année 2014



L'indicateur intitulé Nodu (nombre de doses unités) a été élaboré en 2008 au sein d'un groupe de travail issu du comité opérationnel d'experts chargé de mettre en œuvre le projet de plan Écophyto 2018. C'est l'indicateur central de suivi de ce plan.

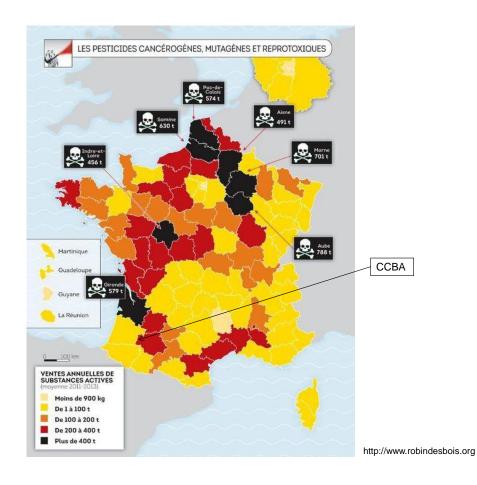
Évolution du Nodu agricole



Une variation des doses de pesticides appliquées de + 15,79% entre 2008 et 2013



MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET SOLIDAIRE Commissariat général au Développement durable



Est-ce que cela coûte vraiment beaucoup plus cher de manger plus sainement? Non, selon le WWF et Eco2 Intiative, qui ont publié en novembre 2017, cette étude pour le prouver.

Deux paniers hebdomadaires, l'un standard et l'autre «flexitarien», ont été comparés pour une famille de quatre personnes (deux parents, deux enfants). Le second présente un coût moyen équivalent (190 euros), un impact carbone moindre (-38%) et une qualité nutritionnelle adéquate. Il est composé de moins de viande (-31%), de poissons (-40%), de produits transformés (-69%), de produits à base de farines raffinées (-46%) et plus légumes, céréales et légumineuses (+95%). Le tout avec 50% de produits certifiés (bio, label rouge...).





«Consommer des produits de meilleure qualité, avec un impact moindre sur l'environnement, est à la portée de tous. Au quotidien, cela passe par des gestes simples: par exemple manger de la viande quatre fois par semaine au lieu de six, des produits transformés seulement deux fois par semaine et, à l'inverse, consommer plus de légumes et de céréales. On le voit bien, il est possible de changer nos habitudes alimentaires sans attendre. C'est bon pour la santé et pour la planète et ça ne coûte pas plus cher !» a indiqué Pascal Canfin, directeur général du WWF France, dans un communiqué