

ANNEXE 1 : PLAN D'ACTION

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

SEPTEMBRE 2018 – DECEMBRE 2019

SOMMAIRE

FICHES ACTIONS	1
Connaissance des besoins et attentes des consommateurs.....	1
Connaissance et communication de l'offre locale	3
Approvisionnement local de la restauration collective.....	4
Mobilisation du foncier agricole.....	7
Développement de la cohésion sociale via l'alimentation et l'agriculture	10

Ce plan d'action permet de répondre aux enjeux et objectifs décrits dans la stratégie du projet alimentaire territorial de l'Albigeois et des Bastides.

FICHES ACTIONS

Connaissance et communication de l'offre locale

Action : Améliorer l'identification des produits locaux sur les marchés

Structure porteuse : Pôle territorial de l'Albigeois et des bastides

Objectifs :

- Permettre aux consommateurs d'identifier plus simplement les produits locaux
- Redynamiser et conforter les marchés locaux

Description de l'action :

L'enquête sur la consommation de produits locaux sur l'Albigeois identifie clairement les marchés comme lieux d'achats de produits locaux. Plus de 60% des personnes qui ont répondu fréquente régu-

lièrement les marchés et c'est le premier lieu d'achat de produits locaux cité. En parallèle, les consommateurs expriment des difficultés pour reconnaître les produits locaux et différencier les producteurs des revendeurs.

D'autres territoires ont lancé des initiatives intéressantes pour valoriser les produits locaux au sein des marchés :

- Revel : regroupement des producteurs dans un même espace
- Saint Affrique : mise en place d'étiquettes couleur avec l'INRA (la démarche ICI C Local permet d'identifier via un code couleur sur les étiquettes prix : la vente directe, revente de produits locaux ou transformation de produits)

Méthodologie :

- Rencontre avec les marchés (élu et technicien en charge du marché)
- Etat des lieux sur le marché (quelle part de producteurs, artisans, commerçants ? Quelle répartition spatiale ?) et présentation des différentes démarches de valorisation des produits locaux
- Organisation d'une rencontre avec la chargée de mission de l'INRA pour les communes intéressées par ICI C Local
- Accompagnement à la mise en place sur le marché

Il existe déjà de nombreux marchés nocturnes gérés par des associations ou communes avec plus ou moins de producteurs. L'action se concentrera donc sur un ou deux marchés de plein vent annuel.

Bilan de l'action

Action non réalisée

Prise de contact avec trois communes qui n'ont pas abouties. La ville de Carmaux a mis en place une halle des producteurs.

Action : Carte interactive de l'offre en produits locaux

Structure porteuse : Pôle territorial de l'Albigeois et des Bastides

Objectifs :

- Rassembler l'information sur les produits locaux
- Faciliter l'identification des points de vente pour les consommateurs
- Valoriser les producteurs et points de vente du territoire

Description de l'action :

Seulement un tiers des personnes interrogées lors de l'enquête se considère bien informé sur les produits locaux. Les consommateurs nous ont fait part de leurs difficultés pour trouver une information fiable et facilement accessible lorsqu'ils recherchent les producteurs et les points de vente sur internet. Une multitude de site existe et les producteurs sont inégalement référencés en fonction de leur appartenance à différents réseaux.

Lors de la première année du PAT, la chambre d'agriculture et la chambre des métiers ont travaillé avec les offices de tourisme pour actualiser et qualifier la base de données APIDAE. L'ensemble des producteurs peuvent être référencés. Il n'y a pas besoin d'adhérer à l'office de tourisme. Actuellement, elle recense 124 producteurs (artisans et agriculteurs) sur le territoire du Pôle territorial Albigeois Bastides. Les offices de tourisme valorisent déjà ces données sur leur site internet propre via une cartographie ou une liste. Afin d'augmenter la visibilité de cette démarche, une carte interactive

sera créée sur le site internet du pôle territorial dans un espace dédié avec l'ensemble des actions du PAT. La carte interactive pourra être insérée sur les sites des communautés de communes.

Bilan de l'action

La carte interactive a été créée en avril 2019 sur le site internet de Pôle Territorial de l'Albigeois et des Bastides au lien suivant : <https://www.pays-albigeois-bastides.fr/carte-interactive>

Cette carte recensait déjà les points de vente de produits locaux et les marchés.

Elle compte en avril 2020 plus de 150 producteurs.

Les producteurs sont identifiés avec leurs coordonnées, une description rapide de leur exploitation et le lien vers leur site internet s'il existe.

Action : Sensibiliser les collectivités et les associations sur l'utilisation de produits locaux lors des évènements

Structure porteuse : Pôle territorial de l'Albigeois et des Bastides, CCI

Objectifs :

- Développer l'exemplarité des collectivités lors des événements organisés
- Sensibiliser les traiteurs sur la valorisation des produits locaux
- Donner de nouveaux réflexes
- Favoriser l'achat de produits locaux pour les buffets

Description de l'action :

Une enquête a été réalisée en 2017 auprès des collectivités du PETR sur les habitudes d'achats alimentaires pour l'organisation des évènements. Une quarantaine de collectivités y ont répondu. Elles organisent en moyenne cinq évènements ou elles proposent de la nourriture au cours de l'année. Cela prend des formes assez diverses qui va du simple apéritif au vrai repas et elles font appel ou non à un prestataire. Une trentaine (31/40 réponses) met déjà en valeur les produits locaux principalement via l'achat de vins directement aux producteurs et en commandant aux commerces de la commune. Un nombre important souhaite cependant développer la part de produits locaux (27/ 37 réponses).

Quelques traiteurs proposent des prestations avec des produits locaux et certains producteurs se sont organisés mais ils restent peu connus du grand public ou des collectivités.

Le PETR souhaite solliciter l'ensemble des traiteurs pour identifier l'ensemble des prestataires qui peuvent proposer une offre avec des produits locaux.

A l'issue de cette sollicitation, un espace sur le site internet du PETR et un dépliant sera réalisé afin de rassembler :

- Les coordonnées des producteurs afin que les personnes qui ne passent pas par un prestataire puisse trouver facilement des produits locaux
- Les coordonnées des prestataires qui peuvent proposer une offre avec des produits locaux
- Quelques conseils

Bilan de l'action

Action non réalisée par manque de temps

Action : Développer l'approvisionnement locaux des commerces ruraux

Structure : PETR Agropoint CCI

Objectifs :

Développer l'approvisionnement local des commerces en zone rurale

Créer des synergies entre les entreprises d'un même territoire

Valoriser et accompagner la différenciation des commerces locaux

Le territoire du pôle territoire compte encore un certain nombre d'épiceries et petits commerces. Certains proposent déjà des produits locaux avec une gamme plus ou moins étendus. Il y a cinq commerces adhérents à Saveurs du Tarn sur notre territoire : Intermarché de Réalmont, le Proxi de Teillet, le SPAR et Carrefour Contact d'Alban ainsi que le Cocci Market de Trébas.

Certains commerces restent attachés à une offre classique.

Méthodologie :

Recenser l'ensemble des commerces du territoire

La CCI va nous fournir une liste de l'ensemble des commerces du territoire. Un premier tri avec Cyril permettra d'affiner cette liste puis le PETR finira de la mettre à jour avec la connaissance des mairies.

Contacter les commerces

Le PETR et Agropoint définiront des commerces prioritaires (en fonction de l'emplacement, de la gamme de produits locaux existante...). Anaïs les contactera par téléphone afin de leur proposer un rdv pour élargir leur référencement de produits locaux. Bien préciser que cet accompagnement est pris en charge par la collectivité dans le cadre de son PAT.

Accompagner les commerces volontaires

Pour ceux qui sont intéressés un rendez-vous commun PETR/Agropoint sera réalisé pour auditer les références déjà proposées et étudier les compléments de gamme qui peuvent être proposés.

La possibilité d'associer les élus aux RDV est à réfléchir ainsi que la valorisation des commerces qui s'engagent à proposer des produits locaux.

Bilan de l'action

La Cci a été contacté pour fournir la liste des commerces alimentaires du territoire.

Avec Cyril Cullier de l'association Agropoint, la liste a été actualisée et les commerces appartenant déjà à la marque Saveur du Tarn identifiés : il en existe six sur l'ensemble du territoire du PETR. Il a été choisi de ne pas les contacter lors de cette action et de prioriser les autres commerces et ceux de petites surfaces.

Entre avril et septembre 2019, quinze épiceries ont été contactées et huit ont accepté de nous recevoir.

Lors de chaque visite, une analyse des produits locaux présents en rayon a été réalisée. Nous avons aussi recueilli les contacts et tests avec des producteurs qui n'ont pas aboutis ainsi que les produits locaux que les gérant.e.s souhaiteraient proposer dans leur commerce.

Les commerces proposent déjà au minimum une dizaine de références locales : du vin de Gaillac, des conserves de viande, du miel et du jus de fruit. Ces références sont souvent proposées par le grossiste approvisionnant le commerce. Certaines épiceries ont développé un réel réseau avec des producteurs à proximité.

A la suite de l'entretien, une liste d'une vingtaine de fournisseurs locaux a été transmise à chaque épicerie en combinant les adhérents de Saveurs du Tarn et les contacts à proximité recensés par le PETR qui seraient susceptibles d'accepter de livrer le commerce.

Adhérents Saveur du Tarn	Rencontré	Refus de l'épicerie
	Enseigne	Commune
Cordais	L'ÉPICE RIE Bio	VAOUR
	L'ÉPICE RIE	VAOUR
	VIVAL	PENNE
	PRIM-FRAIS	CORDES
	SPAR	CORDES
	Epicerie Bio Carrefour contact	CORDES CORDES
Centre Tarn	SPAR	MONTREDON LABESSONNIE
	PROXIMarket	MONTREDON LABESSONNIE
	SPAR	REALMONT
	Intemarché	REALMONT
Val 81	SPAR	VALENCE D'ALBIGEOIS
	LIBRE SERVICE MONSIRMEN	VALENCE D'ALBIGEOIS
	UN PETIT BOUT DE SUD	VALENCE D'ALBIGEOIS
	CHEZ LIONEL	SERENAC
	VIVAL	TREBAS
Carmausin	VIVAL	MIRANDOL BOURGNOUNAC
	HUIT A HUIT	SAINT BENOIT DE CARMAUX
	PROXI	PAMPELONNE
	8 à Huit	CARMAUX
	Le jardin de Caroline	CARMAUX
	Coopérative agricole de Carmaux L'ÉPICERIE LUDIQUÉ DE MONESTIES	CARMAUX MONESTIES
CCMAV	GALONIER JEAN	TEILLET
	LIBRE SERVICE BASCOUL	VILLEFRANCHE D'ALBIGEOIS
	PROXI	TEILLET
	SPAR	ALBAN
	Carrefour contact	ALBAN

Approvisionnement local de la restauration collective

Action : Renforcement de l'approvisionnement local dans les restaurants collectifs

Structures porteuses : Pôle Territorial de l'Albigeois et des Bastides, Chambre d'agriculture, et Agropoint

Objectifs :

- Associer de nouveaux restaurants collectifs (régie directe et concédées) dans la démarche d'approvisionnement local
- Impliquer le personnel en salle
- Faire vivre le réseau pour conserver la mobilisation des ERC

Description de l'action :

Dès 2012, le pôle territorial a travaillé avec la chambre d'agriculture et Agropoint pour le développement de l'approvisionnement local dans la restauration collective. Une animation d'un réseau d'une dizaine de restaurants collectifs en 2013 et 2014 a permis d'instaurer certains liens avec les producteurs locaux et entre les différents ERC. Tout au long de l'année scolaire 2017 -2018 plusieurs actions ont permis de renforcer ces liens et accompagner les cuisiniers :

- 2 Speed meeting
- Une formation sur le gaspillage alimentaire
- Accompagnement de trois cantines scolaires pour réaliser un repas local par mois
- Plusieurs temps d'échanges entre les restaurants collectifs

Faire un état des lieux des ERC sur le territoire

L'état des lieux exhaustif des établissements de restauration collective sur l'ensemble du territoire permettra de mobiliser de nouveaux ERC et d'agrandir le réseau des restaurants impliqués dans l'approvisionnement local. Il permettra aussi d'identifier les ERC concédés à un prestataire privé pour accompagner le renouvellement des marchés avec des critères d'approvisionnement local.

Des réunions d'échanges de bonnes pratiques

Les moments d'échanges ont été très appréciés et notamment autour de l'atelier en cuisine organisé lors de la formation sur le gaspillage alimentaire. De nouvelles rencontres seront organisées afin que le personnel en cuisine puisse s'échanger les bonnes astuces, des recettes et des retours d'expériences.

Une journée de formation sur l'éducation au goût

Une journée sera organisée pour les cuisiniers et le personnel en salle sur les produits locaux et l'éducation au goût des convives. L'introduction de produits locaux dans les menus confronte certains enfants à de nouveaux goûts ce qui nécessite l'implication du personnel en salle pour qu'il puisse expliquer aux convives la démarche adoptée en cuisine. L'objectif de cette journée est donc d'impliquer l'ensemble du restaurant collectif et de les sensibiliser sur l'introduction de produits locaux.

Des rencontres avec des producteurs et transformateurs locaux via des speed-meeting

Deux speed-meeting ont été organisés lors du précédent programme d'actions. Le format a plu autant aux producteurs qu'aux gestionnaires de restauration collective. Le premier a eu lieu à Cordes sur Ciel le 13 décembre 2017. Quatre établissements de restauration collective (1 collège, 2 EHPAD, 1 cuisine centrale) ont rencontré pendant une vingtaine de minutes 9 fournisseurs potentiels (5 agriculteurs, 3 artisans, 1 plate-forme de produits agricoles locaux). Le second s'est déroulé à Réalmont le 4 juillet 2018. De même, quatre ERC (1 collège, 1 MFR, 1 EHPAD et 1 cuisine centrale ESAT) ont pu échanger avec 10 fournisseurs potentiels (8 agriculteurs, 1 artisan, le CPIE).

=> *Objectifs pour l'année 2019:*

- 2 rencontres en 2 points différents du territoire
- 8 établissements de restauration collective mis en relation
- 15 agriculteurs ou artisans présentés aux établissements

Étape 1 : État des lieux de la demande : identification d'établissements de restauration collective souhaitant augmenter leur offre en produits locaux et diagnostic de leurs attentes

Étape 2 : État des lieux de l'offre : repérage des producteurs locaux intéressés et de leur offre

Étape 3 : Organisation des rencontres éclairs en face à face

Étape 4 : Évaluation de la satisfaction et des retombées (Agropoint se chargera de la demande ; la CA81 de l'offre)

Renforcer les coopérations entre différents restaurants collectifs d'un même secteur

Afin de favoriser l'approvisionnement local, la mise en relation des différents restaurants collectifs d'un même secteur paraît primordiale notamment pour améliorer la logistique et optimiser les livraisons des producteurs.

Développer des outils de communication

Les restaurants collectifs sont en demande d'outils de communication pour valoriser la démarche qu'ils ont débutée à destination des résidents et des élèves. La conception et l'édition d'un dépliant présentant l'équipe en cuisine, son fonctionnement et les producteurs qui approvisionnent la cuisine est prévue pour chaque ERC qui le souhaite. Pour les ERC qui réalisent un menu local par mois, un A3 sera réalisé pour chaque menu avec les noms des producteurs.

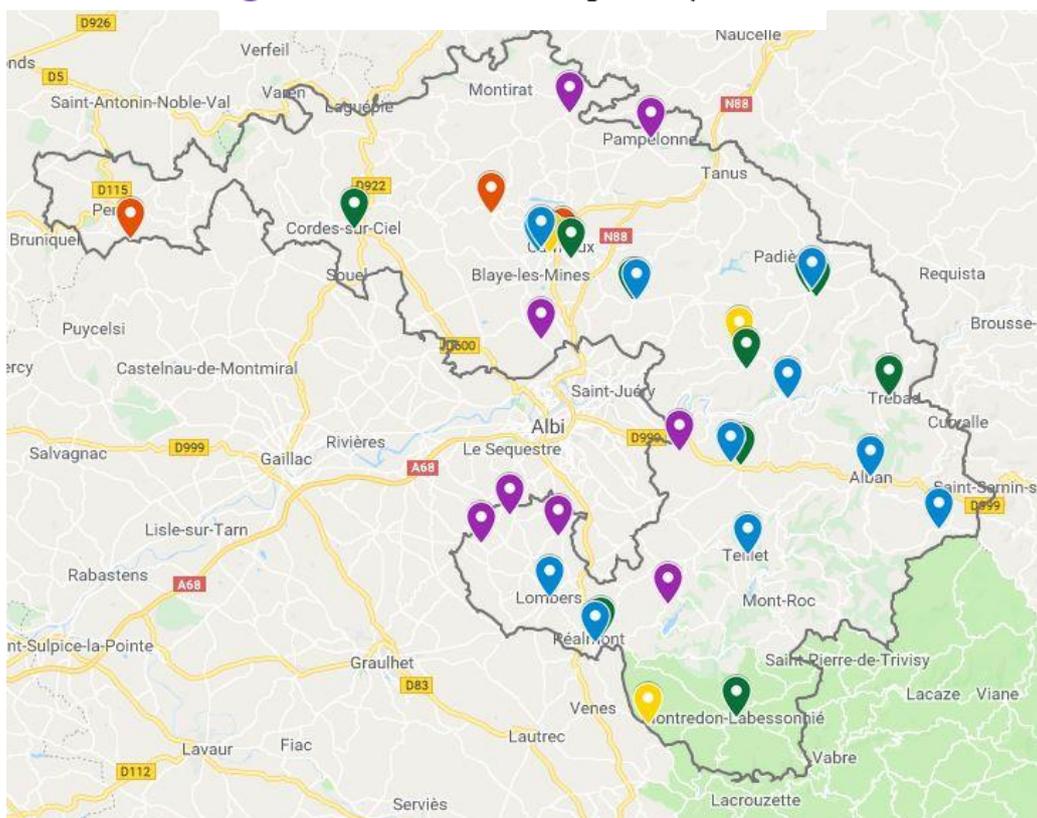
Bilan de l'action

Etat des lieux des ERC sur le territoire

Un recensement de l'ensemble des sites de restauration collective a été réalisé fin 2018 à partir des données fournies par la DRAAF Occitanie et des enquêtes auprès des mairies pour actualiser certaines informations.

Fin 2018, le territoire du Pôle Territorial de l'Albigeois et des Bastides recensait 37 sites de restauration collective ce qui correspond à plus de 7000 repas par jour en période scolaire.

- 10 maisons de retraite
- 3 cuisines centrales
- 2 ESAT + 1 ASEI
- 13 cuisines scolaires publiques
(primaire, collège, lycée)
- 8 cuisines scolaires délégués au privé



Des rencontres avec des producteurs et transformateurs locaux via des speed-meeting

Dans la continuité des speed-meeting organisés en 2019, la chambre d'agriculture et Agropoint ont organisé deux rencontres entre les producteurs et les établissements de restauration collective :

- Le 19 juin à Carmaux

- Le 25 septembre à Valence d'Albigeois

Développer des outils de communication

Une première réunion a été organisée le 5 décembre 2018. Elle a réuni 5 ERC pour évoquer la communication autour des démarches de qualité. Un premier échange a permis à chaque structure d'évoquer les outils utilisés actuellement, principalement l'affichage du menu ou le site internet de la commune. La cuisine centrale de Penne fait un retour de l'enquête menée par les parents d'élèves sur l'introduction de produits locaux auprès des parents d'élèves des quatre cantines desservies.

Le Pôle Territorial propose de créer un dépliant avec une trame graphique commune et qui serait adapté à chaque ERC fin de valoriser les restaurants collectifs qui sont déjà engagés dans la valorisation des produits locaux. Le dépliant sera distribué aux convives, leur famille mais aussi aux élus pour les sensibiliser sur la démarche.

Après plusieurs échanges entre les participants, il est convenu que le dépliant serait un A4 plié en deux. Il présenterait le fonctionnement du restaurant collectif, l'équipe en cuisine, et la démarche d'introduction de produits locaux sans citer les producteurs. Une petite rubrique serait dédiée au « plus » de la cuisine : démarche gaspillage alimentaire, mon restau responsable, etc... Pour les établissements qui le souhaitent une liste/carte des producteurs pourra être proposée en supplément du dépliant.

Agropoint a ensuite présenté la labellisation « Mon Restau Responsable ».

Suite à cette proposition, trois dépliants ont été créés pour la cuisine de Villefranche d'Albigeois, pour Penne et Trébas. Le texte a été adapté pour mettre en valeur la démarche de chaque équipe.

Une demi-journée de formation sur la loi Egalim

En partenariat avec Agropoint, le PETR a organisé une après-midi de formation le 11 décembre 2019. Cinq établissements de restauration collective y ont assisté. Il a été présenté les mesures phares qui concernent la restauration collective :

- 50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio dans les achats
- 1 repas végétarien hebdomadaire pour les scolaires
- Communication aux convives et familles des démarches entreprises
- Engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Réduction de l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

Une journée de formation sur les menus végétariens

Afin d'accompagner les restaurants collectifs dans la mise en place de la loi Egalim. Une journée de formation spécifique ouverte aux cuisiniers, gestionnaires et élus a été organisée le 21 octobre 2021.

Un atelier cuisine animé par un cuisinier professionnel a permis de tester plusieurs recettes. Trois menus ont été réalisés par les participants :

	Entrée	Plat	Dessert
Menu 1	Salade de lentilles, vinaigrette café	Taboulé de céréales et légumes de saison	Tatin de pommes de terre
Menu 2	Soupe de maïs au miel, fromage frais	Beignets de pois chiche, coulis de tomate	Palet au chocolat et fruits secs caramélisés
Menu 3	Pan con tomate aux légumes	Méli-mélo de pois carrés et butternut	Flan pâtissier à la pomme

L'après-midi, la diététicienne de l'association Agropoint a animé un atelier sur les aspects nutritionnels d'un repas végétarien et l'impact sur le coût des menus. Des retours d'expériences des recettes réalisées dans les collèges tarnais ont été partagés.

Sept cuisiniers ont participé à cette formation et un élu.

Sur six questionnaires de satisfaction récoltés, l'ensemble des participants sont « satisfait » ou « très satisfait » des ateliers organisés. L'ensemble des cuisiniers ont nommé des recettes qu'ils allaient reconduire. Trois restaurants collectifs appliquent l'expérimentation sur les menus végétariens.

Documents annexes

CR réunion du 5 décembre 2018

CR réunion du 11 décembre 2019

Dépliants de communication de Penne, Villefranche d'Albigeois et Trébas.

Livret de recettes de la journée de formation du 21 octobre

Résultats du questionnaire de satisfaction de la formation du 21 octobre

Mobilisation du foncier agricole

Action : Implantation d'activités maraîchères en vallée du Tarn (territoire CCMAV)

Contexte et enjeux

Depuis plus de 20 ans, les Monts d'Alban multiplient les initiatives pour renforcer les circuits courts ou de proximité et la solidarité locale entre toutes les composantes économiques et sociales. Cette démarche sous-tend la stratégie de développement économique de la Communauté de Communes. La baisse du nombre d'agriculteurs reste une problématique forte sur le territoire intercommunal. L'installation de nouveaux actifs agricoles est difficile car l'investissement de départ est très important dans les activités d'élevage et les contraintes de travail sont importantes. En outre, la dépendance aux productions animales à plus de 95% du chiffre d'affaire agricole fait peser un risque à long terme sur l'économie agricole du territoire, en raison de la tendance d'accroissement régulier de la part des aliments végétaux dans l'assiette du consommateur.

D'où la volonté exprimée dans l'Agenda 21 local d'accompagner une diversification vers le végétal et notamment le maraîchage « jardiné ou de plein champs ». L'un des secteurs qui présente le plus d'atouts pour ces activités est certainement la vallée du Tarn qui historiquement pratiquait le maraîchage et la culture de la vigne, mais surtout qui dispose d'eau, de sols adaptés, d'une image et d'une proximité avec l'agglomération Albigeoise. L'enjeu est d'importance car il porte à la fois sur le renouveau de l'activité agricole, la dynamique sociale de la vallée et sur une contribution à la gouvernance alimentaire du territoire des Monts d'Alban et du Villefranchois et du territoire de l'Albigeois.

En 2013, la Communauté de Communes des Monts d'Alban et du Villefranchois a confié une étude préalable à la réimplantation d'activités maraîchères en vallée du Tarn à un groupe d'étudiants en licence professionnelle "Agriculture Biologique : Conseil et Développement" à l'Inéopole de Brens dans le cadre d'un projet tuteuré. Cette étude a permis d'identifier des terres adaptées à la culture du maraîchage dans la vallée du Tarn et d'établir un recensement des méthodes de maîtrise du foncier par les collectivités.

Fin 2017, l'animation autour de cette action a été relancée par la rencontre des élus concernés et de quelques maraîchers du territoire. Ces différentes rencontres ont permis de mettre en exergue que la demande en légumes par les particuliers et les restaurateurs locaux n'est pas satisfaite et qu'il existe une forte pression foncière sur la vallée du Tarn. Suite à ce constat, le souhait a été de mettre

l'accent sur la mobilisation foncière. Aussi, les représentants de la SAFER ont été rencontrés pour envisager la mise en place d'un dispositif de maîtrise du foncier agricole adapté au territoire. Le travail ainsi engagé doit maintenant se poursuivre afin d'aboutir à l'installation de nouveaux actifs en maraîchage dans la vallée du Tarn.

Objectifs de l'action

- Répondre aux besoins des consommateurs de proximité et inscrire ces nouvelles installations agricoles dans une démarche « d'écosystème local de développement »,
- Installer des maraîchers et de nouveaux actifs pour redynamiser et diversifier l'activité agricole dans des secteurs en déprise économique et humaine, principalement dans la Vallée du Tarn. Des projets hors du périmètre de la vallée, pourront aussi être accompagnés, dans la mesure où des opportunités foncières pertinentes sont portées à la connaissance des partenaires du projet,
- Identifier et préparer la maîtrise foncière sur 4 îlots de terrain ayant vocation à développer des activités maraîchères, mais aussi des activités complémentaires arboricoles ou pastorales dans les coteaux environnants, souvent en friche,
- Rechercher des candidats et préparer l'installation de 4 à 6 nouveaux agriculteurs centrée sur le maraîchage,
- Viser l'installation groupée de 2 à 4 personnes pour permettre le partage de moyens,
- Impliquer des consommateurs (publics et privés), des commerces locaux ou des transformateurs, correspondant au moins à 50% de la production prévisionnelle de chaque installé.

Pilotage de l'action

Communauté de Communes des Monts d'Alban et du Villefranchois

Partenaires

Chambre d'Agriculture du Tarn, SAFER Occitanie, EPF du Tarn,

Description de l'action

1. Visite de terrain générale pour identifier le foncier à potentialités (de Bellegarde-Marsal à Curvalle)
2. Repérage et identification des propriétaires et des exploitants des parcelles d'intérêts
3. Prioriser les exploitants agricoles et/ou les propriétaires à contacter. Par exemple, rencontrer en priorité, les chefs d'exploitation de plus de 55 ans sans repreneur.
4. Réunion avec les élus de la CCMAV, pour présenter le bilan de la visite, les priorités envisagées et les conditions de réalisation d'un projet « maraîchage » (intervention CA81)
5. Prise de contacts avec ces exploitants : présenter le projet, connaître les perspectives relatives au foncier et demander l'autorisation de réaliser une expertise sur la (les) parcelle(s)
 - Expertise du foncier à la parcelle : base = grille du projet tuteuré à compléter éventuellement (groupe de parcelles pour un site)
 - Accompagnement des propriétaires dans le choix du mode de mise à disposition : outils juridiques, échéances
 - Constituer un îlot foncier intéressant : idéalement 2 ha, plat, présence d'eau, avec un hangar pour abriter le matériel
 - Faire connaître l'offre aux porteurs de projets (rédaction et communication)
 - Rechercher des candidats : faire un appel à candidature (lecture du dossier + entretien) + activation des réseaux (RDI, Couveuse Brens, candidats PAI,...)

- Accompagnement à l'installation : étude du projet, validation de la faisabilité et demande de financement.
6. Conventionnement entre la CCMAV, la SAFER et la Chambre d'Agriculture pour définir le rôle et cadre d'intervention de chacun des partenaires autour de la problématique de mobilisation du foncier

Bilan de l'action

La CCMAV et la Chambre d'Agriculture ont réalisé un travail de repérage du foncier à potentiel maraîchage le long de la vallée du Tarn. Suite à ce travail de repérage, nous avons identifié les propriétaires fonciers des parcelles repérées et ciblés les propriétaires exploitants proche de la retraite sans successeur potentiel. Ces potentiels cédants ont été contactés par la Chambre d'Agriculture dans le cadre du dispositif OCCTAV. Cette étape a permis d'identifier plusieurs exploitations où les propriétaires semblaient ouverts à une installation. Après rencontre avec plusieurs d'entre eux, trois projets de cession, location, mise à disposition de terres ont pu être qualifiés. Pour ces trois exploitations des mises en relation entre les propriétaires et des potentiels repreneurs ont été faites. Toutefois à ce jour, aucune reprise n'a pu aboutir.

Principaux enseignements :

- De nombreux sites avec du potentiel pour du maraîchage dans la vallée du Tarn
- Les potentiels cédants ne sont pas toujours disposés à travailler sur un projet de cession et à accepter une cession au profit d'une installation en maraîchage
- Les projets qualifiés sont assez spécifiques et ne correspondent pas toujours à ce que souhaite les porteurs de projet

D'autre part, nous avons continué le travail engagé avec la SAFER sur la mise en place d'une convention de mobilisation du foncier. Pour cela, nous avons rencontré la SAFER à plusieurs reprises pour discuter de nos besoins et des partenariats envisageables. La convention proposée par la SAFER reçu fin 2020 prévoit un volet d'animation foncière ciblée et un volet de stockage temporaire du foncier mobilisable.

Impacts

Identification de 3 sites potentiel d'accueil de maraîchers (hors vallée du Tarn) à moyen terme et réalisation des offres de cession.

Suites envisageables :

1. Poursuivre les rencontres avec les propriétaires et les exploitants des parcelles concernées pour identifier le foncier mobilisable.
2. En fonction du foncier mobilisable :
 1. Expertise du foncier à la parcelle : base = grille du projet tuteuré à compléter éventuellement (groupe de parcelles pour un site)
 2. Accompagnement des propriétaires dans le choix du mode de mise à disposition : outils juridiques, échéances
 3. Constituer un îlot foncier intéressant : idéalement 2 ha, plats, présence d'eau, avec un hangar pour abriter le matériel
 4. Faire connaître l'offre aux porteurs de projets (rédaction et communication)
 5. Rechercher des candidats : faire un appel à candidature (lecture du dossier + entretien) + activation des réseaux (RDI, Couveuse, Brens, candidats PAI,...)
 6. Accompagnement à l'installation : étude du projet, validation de la faisabilité et demande de financement.

Développement de la cohésion sociale via l'alimentation et l'agriculture

Action : Deuxième édition du Défi des Familles à Alimentation Locale

Structure porteuse : Pôle Territorial de l'Albigeois et des Bastides

Objectifs :

- Faire connaître l'offre alimentaire locale et les circuits de commercialisation
- Accompagner des familles vers une alimentation plus saine et qualitative
- Créer un cadre convivial d'échanges entre les familles autour de l'alimentation
- Mobiliser et sensibiliser des citoyens à l'alimentation locale et ses enjeux

Description de l'action :

L'enquête sur la consommation de produits locaux a démontré l'intérêt des habitants pour des ateliers pratiques (cuisine, visite de ferme) et un vrai besoin d'informations sur les produits locaux et plus généralement sur l'alimentation. Afin de mobiliser et accompagner les consommateurs vers un changement de pratique, le pôle territorial souhaite continuer les ateliers du défi famille alimentation locale.

Sur l'année 2017-2018, cinq structures relais ont participé :

- Les Cabannes avec l'Espace de Vie Sociale : l'ESCALE
- Le carmausin ségala avec le centre social de Carmaux et celui du ségala tarnais
- Les Monts d'Alban et du villefranchois avec l'Espace de Vie Sociale
- Centre Tarn avec le service enfance/jeunesse de la communauté de communes

L'ensemble des territoires souhaite poursuivre cette année et l'association Familles Rurales de Valence souhaite rejoindre cette action.

La mobilisation des familles et la participation régulière sont à développer cette année. Les ateliers se dérouleront de janvier à mai (environ 4 par territoire) et une demi-journée collective en juin permettra de clôturer la 2^{ème} édition.

Les ateliers envisagés :

- Atelier 1 : Présentation de la démarche
- Atelier 2 : Visite d'une exploitation en circuit court
- Atelier 3 : Atelier avec une diététicienne
- Atelier 4 : Cuisine avec des produits locaux

Les ateliers cités sont seulement des pistes d'idées. Chaque structure relais est libre de choisir les intervenants et de cibler des thématiques particulières en fonction de la motivation des bénéficiaires.

Un service civique sera recruté au niveau du PETR pour accompagner les structures relais dans la mise en place des ateliers, le suivi du défi et la communication auprès du grand public.

Bilan de l'action

La deuxième édition a eu lieu de janvier 2019 à juin 2019 avec sept structures relais. Une volontaire en service civique a été recruté au Pôle Territorial Albigeois Bastides pour 8 mois à 24h par semaine de novembre 2018 à juin 2019. Elle a accompagné les structures relais dans la mise en place des ateliers et la communication. Cela a été un réel atout qui a permis de faire du lien avec les structures relais et

les soutenir dans l'organisation des ateliers. Au regard du bilan de la première édition, il a été choisi de privilégier les ateliers « pratiques ». Au total, 19 ateliers ont pu être organisés.

Défi Cordais mis en place par l'EVS l'ESCALE

1er février : diffusion d'un film « Des loco très motivés » suivit d'une présentation d'un regroupement de producteur locaux ; les « O'MELOKO »

9 février : atelier cuisine avec Jean-luc Denonain cuisinier et Sophie Cadoul diététicienne, pour thème, « je cuisine des protéines végétales »

9 mars : atelier cuisine avec Jean-luc Denonain cuisinier et Sophie Cadoul diététicienne, sous une forme « Top Chef » et avec thème « les légumes ».

13 avril : visite à la ferme chez des producteurs partenaires des O'MELOKO

Défi Carmausin mis en place par le CS Carmaux et CS du Ségala Tarnais

25 janvier : soirée de lancement autour de jeux

16 février : atelier cuisine sur le thème des légumes et une nouvelle façon de cuisiner la courge

6 mars : atelier cuisine sur le goûter, avec Sophie Cadoul diététicienne, puis un échange entre les adultes et Sophie

26 avril : visite du marché de Carmaux et découverte des producteurs

29 mai : visite à la ferme du Buisson Blanc

Défi VAL 81 mis en place par Familles rurales de Valence d'Albigeois

27 avril : visite à la ferme de la Lauzière

7 mai : atelier cuisine sur le thème de la cuisine locale avec des épices

Défi des Monts d'Alban et du Villefranchois mis en place EVS des Monts d'Alban et du Villefranchois

1er février : diffusion d'un film « Des loco très motivés » suivit d'un échange entre des producteurs locaux et les familles

6 mars : atelier cuisine avec le cuisinier Pascal Sudre

25 avril : visite à la ferme d'Artigues

29 juin : visite à la ferme des Cagouilles

Défi Centre Tarn mis en place Café associatif Aici Sem Plan et Francas Loisirs Réalmont

27 février : disco soupe sur le marché de Réalmont

23 mars : visite à la ferme de la Borie Maigre avec un goûter traditionnel

28 avril : randonnée de plantes comestibles aux alentours de Saint-Antonin de Lacalm jusqu'à Castelroc

Clôture du défi :

15 juin : retrouvailles des familles, ayant participé au défi, sur la ferme de la Peyrouse. Une visite à la ferme, une auberge espagnole et un goûter traditionnel ont clôturé tous les défis

Bilan des participations :

Café associatif Aici Sem Plan et Francas Loisirs Réal- mont	EVS des Monts d'Alban et du Villefranchois	Familles ru- rales de Va- lence d'Albi- geois	CS Carmaux et CS du Sé- gala Tarnais	EVS l'ESCALE
<u>Disco soupe sur le marché de Réal- mont</u> :	<u>Soirée de lancement avec une diffusion du film « Des locaux très motivés »</u> :	<u>Atelier cui- sine</u> : Annulé faute de participants	<u>Soirée de lancement en jeux</u> : 11 participants (25/01/19)	<u>Soirée de lancement avec une diffusion du film « Des locaux très motivés »</u> :

13 participants pour faire la soupe (27/02/19)	Environ 30 personnes (01/02/19)	(30/03/19)		Environ 70 personnes (01/02/19)
<u>Visite à la ferme à la Borie Maigre</u> : Environ 80 personnes (23/03/19)	<u>Atelier cuisine</u> : 8 participants, 4 couples parent/enfant (06/03/19)	<u>Visite à la ferme des FAGES</u> : 27 participants (27/04/19)	<u>Atelier cuisine sur le midi</u> : Environ une quinzaine de participants (16/02/19)	<u>Atelier cuisine</u> : Environ 13 participants (09/02/19)
<u>Rando plantes comestibles</u> : Environ 70 personnes (28/04/19)	<u>Visite à la ferme chez Pierre et Mona</u> : 15 participants (06/04/19)	<u>Atelier cuisine</u> : 15 participants (07/05/19)	<u>Atelier cuisine sur le goûter</u> : Une quinzaine de participants (06/03/19)	<u>Atelier cuisine</u> : Environ 16 participants (09/02/19)
<u>Rando ferme en ferme</u> : Annulée à cause du temps (19/05/19)	<u>Visite à la ferme au Cagouille</u> : 30 participants (29/06/19)		<u>Visite du marché</u> : 12 participants (26/04/19)	<u>Visite à la ferme</u> : 10 participants (13/04/19)
			<u>Visite à la ferme</u> : 14 participants (29/05/19)	
<u>Journée de clôture commune à la ferme de Peyrouse</u> 35 participants (15/06/19)				

Gouvernance alimentaire

Action : Deuxième édition du Forum de l'Alimentation Locale

Structure porteuse : Pôle Territorial de l'Albigeois et des Bastides

Objectifs :

Mobiliser les habitants

Rassembler l'ensemble des acteurs de la filière agricole et alimentaire

Renforcer la visibilité du PAT et de l'ensemble des actions qui en découle

Description de l'action :

Lors de sa première édition, le forum a rassemblé plus d'une cinquantaine de participants le 25 mai à Cap Découverte avec l'après-midi plus d'une vingtaine de personnes aux visites de la cuisine centrale de Carmaux et de la maison Fraysse.

Une grande diversité d'acteurs étaient présents : des gestionnaires ou cuisiniers de restaurants collectifs, des citoyens, quelques élus et producteurs ainsi que l'ensemble des partenaires du PAT avec des retours très positifs. Le Forum a permis de donner une vision transversale des projets mis en place dans le cadre du PAT et de présenter diverses initiatives.

Le pôle territorial souhaiterait reconduire cette action en conservant le format avec des visites, tables rondes et une animation culturelle qui permet de favoriser les échanges.

Le mois de mai n'est pas une période favorable pour cet événement car il est difficile de mobiliser avec les ponts. Le mois d'avril ou d'octobre apparaît plus propice à la manifestation.

Des liens sont à créer avec les manifestations et initiatives déjà sur le territoire afin d'ancrer et augmenter la visibilité et participation. La commission Agriculture (élus et membres du conseil de développement) qui suit les actions du PAT sera associée à la mise en place de l'événement.

Afin de mettre en valeur l'ensemble du territoire, cette seconde édition aura lieu sur une autre communauté de communes (Peut être le sud du territoire : Centre Tarn ou Monts d'Alban et du Villefranchois).

Bilan de l'action

Les cinq communautés de communes du Pôle Territorial Albigeois Bastides se sont engagées en faveur de la transition énergétique en élaborant leurs Plans Climat en 2018.

L'agriculture a une place particulière pour nos territoires ruraux : économique, paysagère, environnementale. C'est un secteur clé pour la transition écologique car elle a de nombreux rôles à jouer pour stocker du carbone et diminuer les émissions de gaz à effet de serre. L'agriculture devra en plus s'adapter au climat qui change et à la baisse de la ressource en eau pour conserver la productivité.

Les élus conscients des enjeux ont inscrit l'accompagnement de la transition agricole, alimentaire et forestière comme un des deux axes stratégiques pour les Plans Climat.

Il a été choisi d'axer le forum 2019 sur cette thématique qui sera la nouvelle thématique de travail pour le PAT en 2020. Les actions liées à cette thématique n'ont pas encore été définies et une concertation des agriculteurs et partenaires sera lancée en 2020.

L'événement s'est déroulé en deux temps : une soirée débat grand public et une journée spécifiquement pour les élus, partenaires et agriculteurs.

La soirée débat du 12 novembre avait pour objectif d'interpeller le grand public sur les enjeux locaux liées au changement climatique et plus spécifiquement sur la transition agricole : Quel climat pour demain ? Comment agir à notre échelle ? Quel impact sur l'agriculture et nos assiettes ?

Au programme :

- 18h : Accueil
- 18h30 : Quelles conséquences d'un réchauffement pour nos territoires ? (Par Serge Planton Ancien membre du GIEC)
- 19h Quelles sont les initiatives locales en cours ou à venir pour lutter contre ce changement ?
- 19h30 : Quel impact du changement climatique sur l'agriculture et nos assiettes ? (Par Bruno Parmentier Ex directeur de l'école d'Agriculture d'Angers et spécialiste sur ces questions)
- 20h30 : Apéritif local

Plus de 300 personnes se sont déplacées pour participer à cette soirée. Les échanges ont été riches et l'ensemble des participants ont apprécié le message direct et franc transmis par M. Parmentier.

La journée du 13 novembre a été organisée en partenariat avec la Chambre d'Agriculture afin de mobiliser les agriculteurs sur les enjeux du changement climatique.

Au programme :

- 10h Accueil à la salle des fêtes de Bellegarde

- Quel Climat demain et conséquences sur l'agriculture ? (Julien Nedellec de la Chambre d'Agriculture)
- Changer ses pratiques pour relever les défis de demain (Bruno Parmentier et témoignage de 3 agriculteurs)
- Renforcer la transition agricole : oui mais comment faire ?
 - 13h Buffet
 - 14h Visite de l'exploitation de Fonlabour

Une cinquantaine de personnes ont répondu présent dont une vingtaine d'agriculteurs, des élus et les partenaires agricoles actifs sur le territoire.

Trois agriculteurs sont venus témoigner des pratiques déjà mises en place sur leur exploitation :

M. Auberoux : éleveur d'Aubrac en vente directe et qui s'est tourné vers l'agriculture de conservation des sols

M. Rieunau : éleveur en veau d'Aveyron et du Ségala qui a témoigné sur l'installation de panneaux photovoltaïques

M. Durant : agriculteur en grande culture qui a fortement diminué les produits phytosanitaires dans le cadre d'un groupe d'agriculteurs de Centre Tarn

Les échanges ont été nombreux et très riches pour comprendre les motivations et la démarche des agriculteurs.

L'assemblée a ensuite été sollicitée pour identifier les pistes d'actions à développer pour renforcer la transition agricole sur le territoire.

La visite de la ferme du lycée agricole de Fonlabour a permis de découvrir des exemples concrets de la transition en marche dans les exploitations : couverts végétaux, agroforesterie, betterave fourragère, plantation de haie, brasseur d'air...

Documents annexes :

Invitations et programmes