

## PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE L'ALBIGEOIS ET DES BASTIDES



### Sommaire

LE TERRITOIRE DE L'ALBIGEOIS ET DES BASTIDES .....	2
Un paysage agricole diversifié avec une prédominance de l'élevage .....	2
Des entreprises artisanales nombreuses qui valorisent le patrimoine culinaire .....	3
Les circuits courts bien implantés sur le territoire .....	3
LES ENJEUX SUR LE TERRITOIRE .....	4
LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL .....	5
Methodologie .....	5
Identifier et impliquer les acteurs du système alimentaire local .....	5
Réaliser un diagnostic de l'alimentation du territoire .....	6
Définir ensemble des objectifs et une stratégie .....	6
Trouver des leviers d'actions adaptés au contexte et à sa stratégie .....	7
Assurer le suivi du PAT .....	8
Etat d'avancement du PAT .....	8
Gouvernance du Projet Alimentaire Territorial.....	9

## LE TERRITOIRE DE L'ALBIGEOIS ET DES BASTIDES

Depuis sa constitution en 2003-2005, le Pôle Territorial Albigeois Bastides agit pour le développement durable, dans le cadre de son Projet de Territoire. Il intervient en étroite relation avec les cinq communautés de communes qui le composent : Carmausin-Ségala, Centre-Tarn, Monts d'Alban et Villefranchois, VAL 81 et Cordais-Causse. Avec une population totale de 58 671 habitants (INSEE 2014), sur 1674 km<sup>2</sup> pour 100 communes, le Pôle Territorial est à forte dominante rurale.



### Un paysage agricole diversifié avec une prédominance de l'élevage

Près de 60% de la superficie du territoire est dédiée à l'agriculture et le recensement agricole de 2010 a dénombré 2 024 exploitations. Les exploitations sont diversifiées même si l'élevage est majoritaire. La partie sud est du territoire, début de la zone montagneuse, est tournée vers l'élevage caprin et ovin tandis que le reste du territoire est plus varié avec de nombreuses exploitations polyculture-élevage, et de bovins (viande et lait). Les cultures maraîchères sont peu nombreuses et se concentrent en périphérie de l'agglomération d'Albi.

Comme sur le reste du territoire national, on observe un recul de l'activité agricole entre 2000 et 2010 :

- Plus de 500 agriculteurs exploitants (soit un agriculteur sur cinq) ont disparu.
- La taille du cheptel a diminué de 11%

L'agriculture reste cependant un employeur important et une activité économique non négligeable pour le territoire. En termes d'emplois directs, l'agriculture représente en 2010 encore 2 303 emplois (dont 2054 agriculteurs exploitants) soit 15% des emplois locaux auxquels il faut ajouter tous les emplois induits.

## Des entreprises artisanales nombreuses qui valorisent le patrimoine culinaire

Le département est riche d'une diversité exceptionnelle en matière de gastronomie. Ce patrimoine s'incarne dans de nombreux produits et recettes qui mettent en avant la tradition du « bien manger » : fruits et légumes, vins, foie gras, légumes secs, viandes et volailles, fromages, bières, oeufs, biscuits... Plusieurs signes officiels de qualité sont représentés sur le territoire et attestent du savoir-faire local : AOP Gaillac, AOP Roquefort, Label Rouge et IGP Veau d'Aveyron et du Ségala, Label Rouge Volailles fermières du Ségala, Label Rouge et IGP Ail rose de Lautrec.

Les entreprises artisanales valorisent et transmettent ce patrimoine. En 2017, le territoire compte 146 entreprises artisanales du secteur de l'alimentaire et 325 salariés :

- 45 entreprises dans le secteur de la boulangerie pâtisserie et 127 salariés
- 45 entreprises dans le secteur de la viande et 158 salariés
- 56 entreprises dans le secteur de la petite restauration et 40 salariés

Certaines entreprises achètent directement auprès des éleveurs ou minoteries locales. La démarche des entreprises s'inscrit dans la création de valeur ajoutée localement par la valorisation de la production agricole mais aussi par l'emploi local et le service de proximité rendu à la population.

## Les circuits courts bien implantés sur le territoire

Sur les 2085 exploitations du territoire recensés en 2010, 361 pratiquent les circuits courts soit 17,3% des exploitations. Pour 64% des exploitations qui ont recours aux circuits courts, cela concerne la viande (bovine, ovine, porcine et volailles) grâce à des ateliers individuels ou collectifs.

On compte sur le territoire élargi à l'agglomération albigeoise (qui correspond au bassin de consommation de proximité) :

- 21 marchés de plein vent où les producteurs et transformateurs locaux sont très présents,
- 4 magasins ou points de vente collectifs avec deux « Drive Fermier »
- 9 AMAP et 8 sites de distribution (essentiellement en fruits et légumes)

De plus, de nombreux équipements facilitent la commercialisation en direct. Carmaux possède un abattoir et on dénombre en plus 7 ateliers agréés d'abattage de volailles et 12 ateliers de découpe de viande dont 2 multi-espèces à vocation collective : SICA de Vaour et CUMA l'Atelier à Laboutarié.

Les ateliers de transformation de lait (chèvre, brebis ou vache) sont aussi bien représentés sur le territoire avec :

- 4 fromageries artisanales, qui collectent sur le territoire ou à proximité
- 6 ateliers à la ferme agréés Union Européenne

## LES ENJEUX SUR LE TERRITOIRE

Atouts	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Image du « bien manger » du territoire</li> <li>➤ Une production diversifiée et de qualité : 26% des exploitations produisent sous signe de qualité</li> <li>➤ des outils de transformation (viande-lait) bien répartis sur le territoire</li> <li>➤ des producteurs en circuits courts dynamiques, porteurs d'initiatives nouvelles et innovantes</li> <li>➤ Une demande des acteurs locaux ( distributeurs, gestionnaires publics des ERC...) et une attente des élus locaux</li> <li>➤ L'arrivée de jeunes ménages actifs avec des enfants, plus soucieux de la qualité de leur alimentation</li> <li>➤ Un bassin de consommation de proximité de près de 150 000 habitants : avantage logistique et fraîcheur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Un déficit de production légumière et fruitière</li> <li>➤ Des manques : outil de première transformation pour les légumes, ateliers d'abatage pour les volailles grasses</li> <li>➤ Des difficultés de mobilisation du foncier en dehors du cadre familial (anciennes zones maraîchères en cours d'urbanisation)</li> <li>➤ La qualité des produits locaux n'est pas toujours maîtrisée ni bien définie (absence de cahier des charges)</li> <li>➤ Un manque de coordination d'initiatives multiples (effet de concurrence au sein du territoire)</li> <li>➤ Difficultés d'accès aux marchés publics de la restauration collective pour les producteurs et fabricants locaux</li> </ul>
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Une attente des consommateurs (qualité, origine, proximité, interconnaissance et relationnel) et une remise en question de la qualité des produits issus de l'industrie agro-alimentaire</li> <li>➤ Une réglementation plutôt favorable sur les questions « alimentation-santé »</li> <li>➤ Des opérations nationales de communication pour la mise en valeur des produits locaux (semaine du goût, etc.)</li> <li>➤ le cadre de la loi d'avenir pour l'agriculture et l'alimentation et les appels à projet du Ministère pour la mise en place de « Projets Alimentaires Territoriaux »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Difficultés de mise aux normes des outils de transformation en question : abattoir de Carmaux et ateliers de découpe les plus anciens</li> <li>➤ Des difficultés de transmission pour les entreprises en place (concentration et agrandissement) et des producteurs vieillissants moins mobilisés sur les circuits courts</li> <li>➤ Paupérisation et vieillissement de la population : repli sur soi, débrouille... évolution des comportements d'achat</li> <li>➤ Moins d'intérêt pour les solidarités territoriales</li> <li>➤ Une économie mondialisée très agressive en communication et force de vente</li> </ul>

## LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

### Méthodologie

Le Pôle Territorial de l'Albigeois et des Bastides est impliqué depuis de nombreuses années dans la structuration et l'organisation des réseaux de commercialisation en circuits courts. En 2008, l'observatoire du Pays a permis de valoriser les ressources du territoire, à cette occasion, les producteurs du territoire avaient été enquêtés afin de constituer un répertoire en ligne avec une carte pour être plus facilement repérable pour le consommateur.

Le Pays a travaillé ensuite sur l'introduction de produits bio et/ou locaux dans la restauration collective avec l'animation d'un réseau de cuisiniers mobilisés sur cette thématique.

Depuis 2016, l'objectif est de construire collectivement sur le territoire de l'Albigeois et des Bastides un projet alimentaire territorial défini par la loi d'avenir pour l'agriculture d'octobre 2014. Il s'appuie sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective. La mise en place d'un projet alimentaire territorial permet de coordonner les démarches multiples de relocalisation de l'alimentation sur un territoire et de rassembler l'ensemble des acteurs liés à l'agriculture et l'alimentation autour d'objectifs et d'une stratégie validée par tous.

L'élaboration du Projet Alimentaire Territorial Albigeois Bastides suit donc les étapes suivantes :

- Identifier et impliquer les acteurs du système alimentaire local
- Réaliser un diagnostic de l'alimentation du territoire
- Définir ensemble des objectifs et une stratégie
- Trouver des leviers d'actions adaptés au contexte et à sa stratégie
- Assurer le suivi du PAT

### Identifier et impliquer les acteurs du système alimentaire local

Depuis de nombreuses années, le PETR Albigeois Bastides travaille avec les acteurs locaux sur le développement des circuits courts. L'identification des acteurs principaux et leur mobilisation dans le PAT a ainsi été facilité.

La gouvernance du PAT est organisée autour de deux instances pour faciliter l'intégration des acteurs et leur participation :

- Un comité technique avec les techniciens des partenaires du projet
- Une commission regroupant des élus et des acteurs du territoire, mobilisés notamment à travers le Conseil de Développement

Lors des étapes clés du PAT, un comité de pilotage est organisé avec l'ensemble des acteurs (élus et techniciens). Pour approfondir certaines thématiques ou élaborer un projet, des groupes de travail se réunissent en fonction des besoins.

Les partenaires impliqués dans la démarche :

- Chambre d'Agriculture
- Chambre des Métiers et de l'Artisanat
- Agropoint -Saveurs du Tarn
- ADEART
- CPIE des Pays Tarnais
- Communautés de communes et Offices de Tourisme du territoire

La démarche de PAT est amenée à s'enrichir au fur et à mesure des opportunités et des rencontres avec de nouveaux acteurs du territoire. Les différentes instances peuvent donc évoluer et être rejointe par de nouveaux acteurs. Une réflexion est en cours sur la gouvernance du projet alimentaire territorial pour trouver un fonctionnement qui permet d'impliquer plus largement les citoyens. En effet, suite à l'enquête sur la consommation de produits locaux et au forum réalisé en mai 2018, une quarantaine d'habitants du territoire se sont déclarés intéressés pour suivre et participer à la démarche.

### Réaliser un diagnostic de l'alimentation du territoire

Le Pays a participé en 2014, dans le cadre d'un projet de coopération Leader, avec 4 autres territoires de la Région Midi-Pyrénées au projet EcoSYAL piloté par le CFPPA d'Auzerville. L'objectif était de construire, à travers un groupe projet, une démarche d'accompagnement des territoires et des acteurs du territoire, pour une meilleure connaissance et le développement de systèmes alimentaires localisés.

Cette démarche intégrait :

- Le développement d'un outil de Diagnostic des "Systèmes agro-alimentaires localisés" (DIAGSYAL), avec un répertoire des offres de services et ressources disponibles sur les territoires.
- La constitution d'un réseau de partenaires en charge de participer au développement de l'outil et d'expérimenter le pilotage du DIAGSYAL sur un territoire.

La méthode mise en place a été testée sur le territoire de l'Albigeois et Bastides et a donné lieu à une analyse des systèmes agro-alimentaires localisés sur le territoire qui sert de diagnostic initial pour le projet alimentaire territorial avec la description socio-économique du territoire, de l'activité agricole, et des initiatives locales.

L'étude aboutissait sur la préconisation d'une analyse des logiques d'achats pour compléter et comprendre les comportements des consommateurs via une enquête qualitative et/ou quantitative. Cette étude sera réalisée dans le premier plan d'actions du projet alimentaire territorial.

### Définir ensemble des objectifs et une stratégie

Lors de la définition du projet de territoire en 2015 pour la période 2015-2020, une large concertation a été réalisée auprès des partenaires institutionnels, associatifs, offices de



tourisme, chefs d'entreprises, organismes consulaires, représentants de syndicats, de collectivités, des services de l'Etat, et du Département... Neuf ateliers thématiques ont été organisés afin de réaliser le diagnostic du territoire et d'en dégager les enjeux prioritaires. Cette concertation a fait ressortir et inscrit dans le projet de territoire le développement des circuits courts en soutien à l'économie locale et l'emploi.

Voici les objectifs stratégiques inscrits dans le projet de territoire

- Organiser de nouvelles relations de proximité : entre producteurs, distributeurs locaux, transformateurs, restauration collective, consommateurs et convives.
- Accompagner techniquement les différents acteurs de la chaîne pour introduire et valoriser les produits locaux
- Mobiliser du foncier pour faciliter l'installation en circuits courts alimentaires (fruits et légumes notamment)

Début 2017, le comité technique et la commission ont retravaillé ses objectifs pour proposer un projet alimentaire territorial avec six axes stratégiques :

- Mieux connaître les besoins et attentes des consommateurs
- Connaissance, communication et développement de l'offre locale
- Développer l'approvisionnement local de la restauration collective
- Mobilisation du foncier agricole
- Développement de la cohésion sociale via l'alimentation et l'agriculture
- Gouvernance alimentaire

Cette stratégie a été validé par l'ensemble des acteurs et politiquement par les élus du Pôle Territorial le 27 juin 2017.

### Trouver des leviers d'actions adaptés au contexte et à sa stratégie

Afin d'accompagner l'ensemble de la démarche une chargée de mission a été recruté en novembre 2016 pour trois ans. Cette ingénierie dédiée permet de coordonner et mobiliser les acteurs locaux dans la construction du Projet Alimentaire Territorial et dans la mise en place des actions.

Lors du premier semestre 2017, l'ensemble des partenaires a été consulté sur les actions en cours dans chaque structure et les pistes d'actions qui semblent pertinentes. Il a été décidé de construire un premier plan d'actions d'une durée d'un an afin de pouvoir mettre en place rapidement les premières actions et consolider les relations partenariales. Chaque année ce plan d'action est évalué et actualisé.

De multiples financeurs ont permis de financer ces actions : les fonds européen LEADER, l'ADEME, la DRAAF, et les fonds TEPCV.

Une convention LEADER a été signé avec trois partenaires : la chambre d'agriculture, la chambre des métiers et la communauté de communes des Monts d'Alban et du Villefranchois. Cette convention permet de financer une partie des actions du projet alimentaire territorial.

## Assurer le suivi du PAT

L'évaluation du projet alimentaire territorial se fera au fil de l'eau afin de vérifier les résultats au regard des objectifs stratégiques. Le Pôle Territorial aura la responsabilité de mener à bien le suivi et l'évaluation du programme.

Il sera chargé de sa mise en œuvre : collecte et synthèse des informations, suivi des opérations, restitutions aux différents partenaires.

Liste d'indicateurs qui pourra être enrichie en fonction des actions :

- Nombre de producteurs mobilisés
- Nombre d'établissements de restauration collective impliqués dans la démarche
- Nombre de distributeurs et artisans mobilisés
- Nombre de personnes touchées par les animations (grand public, scolaire, professionnel) mises en place dans le cadre du PAT
- Nombre d'actions de communication autour du PAT (web, presse, radio)

## Etat d'avancement du PAT

	Avancement	2017				2018				2019			
<b>Identifier et impliquer les acteurs du système alimentaire local</b>													
Identifier les différents acteurs													
Mobiliser les élus													
Mobiliser la société civile													
Mettre en place une gouvernance alimentaire													
<b>Réaliser un diagnostic de l'alimentation du territoire</b>													
Analyse du bassin de vie													
Analyse du bassin de production													
Identification des initiatives locales													
Analyse de la consommation locale													
<b>Définir ensemble des objectifs et une stratégie</b>													
Ecrire une stratégie pour le PAT													
validation politique de la stratégie													
<b>Trouver des leviers d'actions adaptés au contexte et à sa stratégie</b>													
Ecriture plan d'action 2017-2018													
Ecriture plan d'action 2018-2019													
Ecriture plan d'action 2019-2020													
<b>Assurer le suivi du PAT</b>													
Définir des indicateurs de suivi													
Mesurer annuellement les indicateurs													
Rendre publique l'évolution de la démarche													
			Réalisé				En cours				A venir		



## Gouvernance du Projet Alimentaire Territorial



