



# « Les actes » de la rencontre des acteurs de l'alimentation à Courniou-les-grottes, le jeudi 29 septembre 2022

## Introduction



### **Daniel VIAELLE**

Président du Parc naturel régional du Haut-Languedoc  
Vice-Président du conseil départemental du Tarn (en charge des mobilités) – canton de Mazamet 2

En 2023, le Parc lancera la révision de la Charte ce qui représente plus de 4 ans de travail en amont. L'Alimentation et l'Agriculture auront une place importante dans la nouvelle Charte. Ce sont des éléments nécessaires pour conserver notre patrimoine, nos paysages, mieux vivre au pays... d'où la nécessité d'œuvrer pour le renouvellement des générations en agriculture et de répondre à l'enjeu de la souveraineté alimentaire. L'autre nécessité est celle d'adapter nos pratiques agricoles face, notamment, au changement climatique. L'objectif de la rencontre est d'échanger, de débattre et que chacun puisse faire part de ses projets.



### **René MORENO**

Elu au comité syndical du Parc (en remplacement de JN Badenas)  
Elu à la Région, délégué à l'économie sociale et solidaire et membre de la commission agriculture, viticulture et agro-alimentaire (délégué des PAT sur le 34).

La Région prévoit, pour 2023, la mise en œuvre de contrats d'agriculture durable en complémentarité avec les PAT dont l'objectif est de favoriser, sur des territoires bien déterminés, le développement d'une agriculture durable, d'une alimentation de qualité et accessible à tous. A ce jour, en Occitanie, on dénombre 50 PAT (mention spéciale pour la région Occitanie reconnue, au niveau européen la 1ère en AB).

3 enjeux majeurs sont à distinguer au niveau des PAT via :

- Un volet économique : l'installation et l'accès au foncier avec la création « d'une foncière » (portage foncier) ;
- Un volet environnemental : favoriser les circuits de proximité, les modes de production durables (contrats d'agriculture durable mis en place par la région en 2023), l'adaptation aux changements climatiques, éviter le gaspillage et protéger la ressource en eau ;
- Un volet social : via les circuits courts pour favoriser le lien social et lutter contre la précarité alimentaire.

Dans le cadre du Projet Alimentaire, la quasi-totalité des lycées de la région sont engagés dans la démarche avec 40% de produits bios, sous signe de qualité et locaux dans l'assiette des lycéens (avec pour but à l'horizon 2026-27 d'atteindre 75%).

Dernier point, la Centrale d'achat « Occitanie Alimentation » permet de mettre en relation les agriculteurs avec les acheteurs de la restauration collective de manière à favoriser l'achat de produits locaux et la structuration des filières agricoles.



### **Florence ESTRABAUD**

**Élue référente du Projet Alimentaire Territorial au Parc naturel régional du Haut-Languedoc**  
**Conseillère départementale du Tarn**

Le Parc œuvre depuis de nombreuses années en faveur de l'agriculture et de l'alimentation. L'instauration du PAT, prévu par la loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt de 2014 a représenté l'opportunité de rassembler sur le territoire du Parc, l'ensemble des acteurs et des initiatives autour de ce projet avec toujours pour but de les amplifier, de les démultiplier et de trouver, à différentes échelles d'autres actions.

Pour construire ce PAT il a fallu mobiliser de nombreux partenaires : producteurs, artisans, transformateurs, cuisiniers, distributeurs, gestionnaires, associations, élus, consommateurs et les parents d'élèves, afin de développer un outil collectif pour une alimentation de qualité, locale et durable, mais aussi pour lutter, à notre échelle, contre le changement climatique.

Tous ces acteurs ont contribué à chaque étape de l'élaboration du PAT.

Les chiffres sont révélateurs de l'implication de ces acteurs : 70 personnes ont participé au séminaire de lancement de février 2020 (représentant l'échantillon d'acteurs cités) et 59 personnes ont participé aux ateliers de définition des actions réalisés en visioconférences en février 2021.

Ces échanges ont fait ressortir que le projet PAT est un concept nouveau, pas toujours évident en termes d'appropriation et de déploiement et l'idée est de concerter, de mettre en réseau, de créer des interactions entre les acteurs de la chaîne de l'alimentation locale. Cette démarche de construction collective a été définie dans un contexte de Covid et de distanciation sociale.



### **Michel CASTAN**

**Éleveur, Vice-Président du Parc naturel régional du Haut-Languedoc en charge de l'agriculture**  
**Maire du Rialet et Président de la Communauté de Communes Thoré Montagne Noire**

Nous avons la chance d'avoir un PAT à l'échelle du PNRHL dont le territoire me semble être la « bonne échelle ». Sur le dernier siècle l'agriculture s'est complètement déconnectée de son propre territoire. On demande aux agriculteurs de produire toujours plus, plus loin, plus vite, sans se poser la question de « qui va consommer ce qui est produit ? » ni « où se trouvent les consommateurs qui vont consommer les produits de chez nous ? ». L'idée du PAT est de redonner du sens au lien entre production et alimentation.

La production agricole fait aujourd'hui face à des questions et à des attentes de la société : qui produit, où, comment ? En tant qu'agriculteurs nous sommes souvent seuls dans nos fermes et nous avons besoin de donner du sens à notre travail, notamment au travers du lien avec le consommateur et la commercialisation de nos produits. On remarque aussi une tendance de jeunes candidats à l'installation qui arrivent avec pour projet de donner du sens à leur vie en choisissant le métier d'agriculteur. 1/3 des agriculteurs partiront demain à la retraite. Si l'on ne donne pas à ce métier, du sens, et la fierté de le pratiquer, nous ne pourrons pas renouveler. Aujourd'hui les jeunes ne veulent plus se surendetter en s'installant pour gagner un « salaire de misère » et aller nourrir les gens à l'autre bout de la planète. Pour donner du sens il nous faut des institutions comme le Parc et que l'on se sente soutenus par la société, d'où l'intérêt de la réflexion et des échanges de ce jour portant sur le lien entre production et consommation, que ce soit en restauration collective ou privée.

---

## **Présentation du programme de la rencontre**

- I. **La dynamique des PAT dans la région Occitanie.....p.4**
- II. **Le Projet Alimentaire Territorial « le Parc dans mon assiette » .....p.5**
- III. **Table ronde n°1 : « le renouvellement des générations et l'évolution vers une agriculture nourricière et durable ».....p.6**
- IV. **Table ronde n°2 : « L'accès à une alimentation locale et durable ».....p.12**

## **Annexe**

- Présentation de l'outil de pressage de pommes & d'un partenariat Producteur - Transformateur.....p.18**
-

# I. La dynamique des PAT dans la région Occitanie

par Claire DERAM responsable de l'Unité politique de l'alimentation Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Occitanie

Le PAT (Projet Alimentaire Territorial) est un acronyme auquel pourrait convenir aussi celui d'une **Politique Alimentaire Locale** qui vise à renforcer l'agriculture locale, l'identité culturelle du territoire, la cohésion sociale, la santé des populations et d'autres thématiques encore.

Un PAT n'a pas forcément pour vocation d'aborder tous les sujets encore moins tout de suite car à trop vouloir faire dès le départ on peut faire mal. C'est en se développant, qu'un PAT peut élargir son champ d'actions et avoir une entrée alimentaire sur des thématiques de plus en plus larges.

**Qu'est-ce qu'un PAT ?**

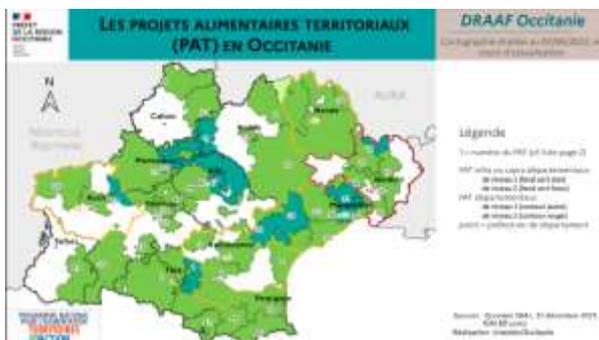
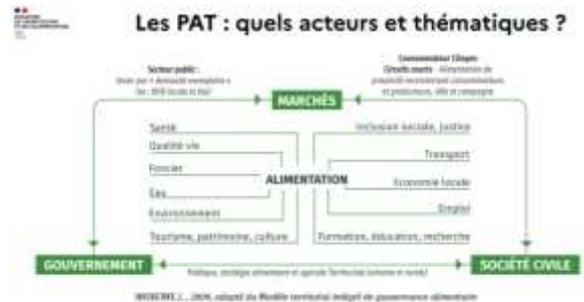
Une politique alimentaire locale visant renforcer l'agriculture locale, l'identité culturelle du territoire, la cohésion sociale et la santé des populations, élaboré de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire.

Prévu dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), ils s'appuient sur :

- un diagnostic alimentaire du territoire partagé,
- une démarche concertée à l'initiative des acteurs du territoire,
- un cadre stratégique et opérationnel avec l'alimentation comme axe structurant.

Un dispositif de labellisation à 2 niveaux :

- PAT en émergence (niveau 1)
- PAT opérationnel (niveau 2)



**Les PAT en quelques mots et quelques chiffres**

- 54 PAT labellisés en Occitanie
- Plus de 60 démarches de PAT en cours
- 23 PAT labellisés du volet A du Plan de relance (1 PAT en émergence et 22 PAT opérationnels)
- 42 PAT labellisés du volet B du Plan de relance (1 PAT en émergence et 41 PAT opérationnels)
- Les projets ont un accès à la Coprofinance régionale de l'alimentation - COFALIM
- 4 octobre 2022
- Unité de région - Toulouse
- https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/projets-alimentaires-territoriaux-pat-r689.html

L'outil PAT fut saisi dès 2014 en Occitanie par des porteurs de projets très variés, des collectivités bien évidemment mais aussi d'autres structures associatives, consulaires... constituées à différentes échelles géographiques et au compétences variables ce qui représente une force car cela permet de jouer sur les complémentarités des uns et des autres. C'est notamment le cas pour le PAT du Parc, complémentaire avec du PHLV et devenu partenaire de ce dernier. Il est à noter que l'un des gros avantages de l'outil PAT est qu'il est à la portée même des territoires, qui peuvent s'en saisir de la manière qu'il leur convient, avec leurs propres acteurs. D'où l'émergence de projets spécifiques à chaque territoire et qui ne font sens que s'ils sont en lien avec les autres dispositifs existants : SCOT, PLU, Plans Climat, Contrats Locaux de Santé....

Il existe 2 niveaux de labellisation :

- 1) les PAT en émergence. C'est le niveau actuel du PAT du PNRHL. Une politique alimentaire s'inscrit forcément dans le temps donc cette phase d'émergence aussi prend plusieurs années. Le Parc est plutôt en fin de cette phase.
- 2) Les PAT dits « opérationnels ». Les PAT portent toujours de très nombreuses actions avec nombre de partenaires impliqués dans les territoires et il arrive un moment où l'on formalise cette volonté de porter une politique territoriale sur ce sujet et donc d'amplifier les actions. Mais tous les PAT, même ceux qui en sont à leur début ont déjà des actions opérationnelles.

La cartographie des PAT d'Occitanie présentée est signe de la richesse de la dynamique des PAT en région. On dénombre 50 PATS labellisés et de fait plus de 60 à 70 démarches avec 10 dossiers de labellisation en cours d'inscription et 10 projets en phase d'accompagnement et de structuration de leur démarche (voir le site internet de la DRAAF (<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/projets-alimentaires-territoriaux-pat-r689.html>)).

La Mesure 13 du plan de relance inscrite au plan Etat Région a permis de reconnaître :

- 23 PAT lauréats du volet A pour le financement de l'animation du PAT (soit 2 millions €)
  - et 42 PAT lauréats volet B pour le financement des actions du PAT (soit 10 millions €).
- Le PAT du PNRHL est lauréat sur les 2 volets.

## II. Le Projet Alimentaire Territorial « le Parc dans mon assiette »

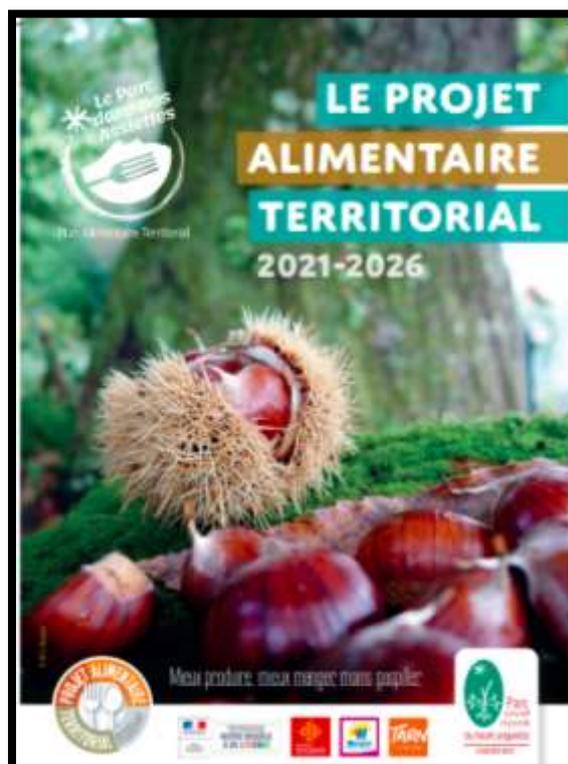
par Béatrice LAUZE, chargée de mission alimentation durable et animation du Projet Alimentaire Territorial au Parc naturel régional du Haut-Languedoc

L'ensemble des informations sont à retrouver dans le livret remis aux participants et sur le site internet du PAT du PNRHL:



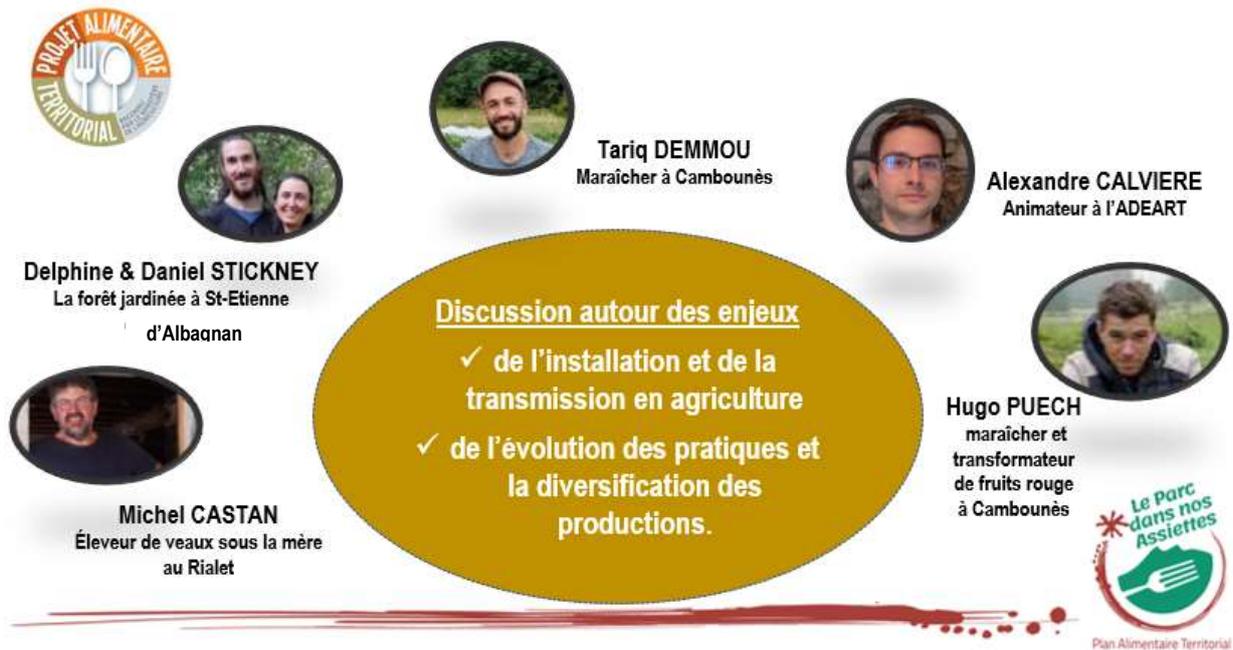
à retrouver via le lien :

<https://fr.calameo.com/read/0004863975a23b1b6a934?authid=kqGcUWcsVFgv&page=1>



à retrouver via le lien : <https://fr.calameo.com/read/000486397f8507677ec2c>

### III. Table ronde n°1 : « Le renouvellement des générations et de l'évolution vers une agriculture nourricière et durable »



Animation par **Nathalie SAUTTER**, directrice-adjointe du PNRHL

Pour en parler :

**Michel CASTAN**, éleveur de bovins viande sur la commune du Rialet, vous pratiquez la vente en circuits courts.

**Tariq DEMMOU**, récemment installé comme maraîcher à Cambounès. Vous transformez une partie de votre production.

**HUGO PUECH**, producteur et transformateur de fruits rouges et maraîcher à Cambounès et accueillant woofing. Vous transformez vous aussi une partie de votre production.

**Delphine et Daniel STICKNEY**, initiateurs d'une forêt jardinée (forêt comestible ou nourricière) à Saint Etienne d'Albagnan.

**Alexandre CALVIERE**, animateur à l'ADEART – Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural. Bénéficiaire d'un financement dans le cadre du PAT pour l'organisation de cafés fonciers.

Sur la question de l'agriculture, le PAT a mis l'accent sur :

- La chute du nombre d'agriculteurs ;
- Des difficultés pour trouver du foncier pour les candidats à l'installation ;
- Une baisse des surfaces cultivées accompagnée d'une baisse de la production ;
- L'épuisement des ressources naturelles, moins d'eau, une érosion des sols ;
- Une baisse de la biodiversité.

**On a aujourd'hui de moins en moins d'agriculteurs, est-ce que le métier souffre d'un déficit d'image ?**

**Hugo PUECH**: au-delà du déficit d'image, la difficulté se situe dans un déficit de foncier et de connaissance sur le milieu agricole. Cependant une fois que l'on est dans ce milieu, c'est passionnant et il est difficile d'en sortir et de s'en passer

**Michel CASTAN** : pour la problématique du déficit d'image tout dépend de la production : végétale ou animale. En élevage on se sent de plus en plus attaqués par une infime partie de la société mais quand même le déficit d'image est là au niveau sociétal. En tant qu' élu je le dis souvent à mes collaborateurs. Dans ce métier on a pas forcément de congés et on a le sentiment de marcher à côté de la société ; mais comme dit Hugo : quand on a mis un pied dedans il est difficile de faire marche arrière car nous sommes peut-être un peu en marge mais quelle belle marge !

**Tariq DEMMOU** : il y a différentes versions de ce déficit d'image. J'ai eu un autre métier avant et désormais quand je dis que je suis maraîcher bio les gens sont contents de me rencontrer et intéressés par mon travail, chose que

je n'avais pas avant. Je ne sais pas si ce point peut être attractif pour choisir ce métier mais je ressens de mon côté une vision positive de la société.

Alexandre CALVIÈRE : à l'ADEART ce que l'on constate est qu'il n'y a pas de déficit d'image en production végétale notamment de la part de la nouvelle génération. Il y a une ou deux générations le métier d'agriculteur était dévalorisé et c'était assez catastrophique. Aujourd'hui c'est plutôt l'inverse. Pour le métier d'éleveur cela reste différent.

Daniel STICKNEY : nous entendons différents témoignages de porteurs de projets qui nous contactent et qui sont passionnés par l'idée de planter une forêt nourricière et de vivre plus en équilibre, plus en connexion avec la nature. Cependant ils craignent un métier avec une grosse charge de travail empêchant la personne de vivre en équilibre, de prendre soin de soi. On constate une recherche dans la façon de pratiquer ce métier.

**Hugo vous accueillez des woofeurs. Retrouvez-vous chez les woofeurs que vous accueillez ces aspirations qui viennent d'être décrites ? Pourriez-vous nous expliquer ce concept et comment ces jeunes appréhendent leur accès au foncier et à la terre agricole ?**

Hugo PUECH : j'accueille en woofing sur la ferme depuis 2015. Le woofing signifie World-Wide Opportunities On Organic Farms. Il représente une opportunité pour aller travailler sur des fermes. L'idée c'est qu'en tant que ferme hôte, je propose le gîte et le couvert et j'accueille du monde contre un coup de main (ce n'est pas considéré comme du travail) pour partager mon cadre de vie, ce que je fais. Il y a un aspect géographique car beaucoup de gens font cela pour voyager. Depuis 2015 j'ai accueilli au moins 200 personnes sur des courts séjours ou sur des périodes plus longues, des personnes seules ou en groupe ; bref différents profils et différences motivations. Certaines personnes pratiquent le woofing pour se faire de l'expérience avec l'idée de s'installer par la suite. Par exemple j'ai accueilli Raphaëlle qui est une collègue d'Alexandre qui est venu chez moi en woofing il y a 4 ans, d'abord pour 15 jours. La région lui a plu, elle est revenue et elle a fini par s'installer dans le coin, son compagnon l'a rejoint. Elle a travaillé pendant un an à l'ADEART et elle s'installe comme boulangère dans un premier temps et prévoit de devenir paysanne-boulangère. Le woofing est un super tremplin pour partager le territoire et éventuellement trouver un endroit pour s'installer

**Tariq avez-vous été woofeur avant de vous installer sur votre exploitation ? Vous êtes depuis peu de temps sur le territoire et installé. Pourriez-vous partager justement votre expérience et votre vision sur la problématique d'accès au foncier. Quelles sont les difficultés que vous avez pu rencontrer et comment avez-vous pu être accompagné ? Comment cela s'est-il passé pour vous ?**

Tariq DEMMOU : j'ai suivi exactement le parcours qui vient d'être décrit. Dans mon cas il s'agit d'un changement de vocation. J'ai un diplôme d'ingénieur, j'ai travaillé 3 ans et après un burn-out je me suis dit que j'avais autre chose à faire. Une recherche de valeurs, de sens m'a amené à cela et comme disait Daniel, je me suis questionné sur les difficultés du métier qui représentent un grand pas à passer, c'est sûr ! Le woofing m'a permis de faire cela en passant un an dans différentes fermes, en essayant différentes choses dans l'agriculture pour savoir ce qui me plaît dedans car c'est un domaine très vaste. Pour finir sur mon arrivée sur le territoire le choix est plus personnel car c'est le territoire de mes grands-parents qui y vivaient et il y a deux ans avec ma compagne nous nous sommes interrogés sur notre choix de vie et d'activité dans le milieu agricole. Nous avons effectué une tentative de reprise qui a échoué puis nous avons rebondi chez Hugo en « espace-test » pendant un an On a rencontré Alexandre de l'ADEART qui nous a accompagnés sur la partie administrative. Notre projet un peu mieux défini, nous avons rencontré Michel Castan qui avait des terres d'élevage en prairies naturelles dont 1ha très propice au maraîchage dont il nous a transmis le bail. Les difficultés se sont présentées à nous mais nous avons bénéficié d'appui en local, via le bouche à oreilles Dans notre projet de vie nous avons choisi le territoire presque avant de choisir le projet. Partis sur la vente en circuits courts cela a très bien fonctionné puisqu'actuellement l'on vend environ 80% de notre production dans le village.

**Michel, quand on est agriculteur éleveur comment est-ce que l'on envisage la transmission de son exploitation, est-ce que cela passe par l'accueil et l'aide de jeunes ? Pouvez-vous nous expliquer votre position en tant que futur cédant ?**

Michel CASTAN : comme mentionné avant, le métier d'éleveur ne fait pas forcément rêver grand nombre de porteurs de projets. Dans le Haut-Languedoc on est sur une dominante de terres d'élevage. Aujourd'hui les candidats à l'installation ont des projets divers et variés, souvent plutôt en production végétale ? C'est pourquoi je reste convaincu que l'idée aujourd'hui est de rediviser nos fermes en s'y prenant longtemps à l'avance (par rapport à l'âge de départ à la retraite) pour une orientation vers de nouveaux ateliers. C'est ce que je pratique en commençant à transmettre une partie de mon exploitation de la sorte pour arriver à l'âge de départ en retraite à avoir une ferme plus petite, qui puisse servir un pluriactif ou un porteur de projet végétal qui entre temps aura fait

ses armes dans l'agriculture et franchira le pas de reprendre un petit élevage. J'ai commencé avec 14ha et j'en ai 80 aujourd'hui. A mon époque quand on s'agrandissait c'était à coup de 20ha. Actuellement beaucoup d'éleveurs ont 100-150ha. Beaucoup vont partir à la retraite dans moins de 10 ans et leurs fermes risquent d'être reprises à l'agrandissement. Il y aura une limite à cela c'est pourquoi il faut vraiment trouver des leviers comme la transmission – installation multiple et collective car jusqu'alors la principale réponse à la conservation du foncier agricole a été l'agrandissement. Demain, ce ne sera plus possible dans nos zones de moyenne montagne. Le but final n'est pas d'avoir des élevages de 1 000ha. Si l'on veut conserver une agriculture et ses hommes, cela passe par l'écoute des porteurs de projets et l'adaptation de notre offre en tant que cédants et pas l'inverse. Beaucoup de jeunes sont en train de prouver que nos terres sont propices à des productions pour lesquelles on ne pensait pas nos terroirs adaptés.

En tant qu'élu je constate aussi que notre population en zone rurale a fortement diminué le siècle passé. Maintenant c'est fini, elle remonte et il faut accueillir les porteurs de projets pour créer du lien social, remplir les écoles d'enfants. Mon idée est de diminuer, de transformer les fermes d'élevage pour qu'elles soient transmissibles car dans l'état actuel des choses cela demande un engagement énorme en termes de capitaux et ne répond plus à l'attente des porteurs de projets.

### **Il y a également d'autres possibilités pour s'installer. Alexandre pourriez-vous nous parler de la convention entre le PNRHL et l'ADEART portant sur le développement des terres maraîchères en vallée du Thoré et représentant un enjeu majeur dans le cadre du PAT du Parc ?**

Alexandre CALVIÈRE : depuis environ 2 ans il existe un partenariat entre la communauté de communes Thoré Montagne Noire, le PNRHL et l'ADEART. Le constat de départ est celui de l'absence de maraîcher professionnel sur la vallée du Thoré alors que finalement nous sommes bien placés entre Toulouse et Montpellier, deux centres urbains importants et que les terres en bordure du Thoré se prêtent très bien au maraîchage. Face aux difficultés citées en matière d'installation, dont tout d'abord celle de l'accès au foncier, l'idée est de proposer un kit aux porteurs de projets. Notre travail de partenariat consiste tout d'abord à sensibiliser les élus et les propriétaires privés détenteurs de terres agricoles ou non valorisées en agriculture afin qu'ils louent leurs terres à des agriculteurs. Le projet est lancé. C'est un travail de longue haleine. De plus en plus de territoires le font et pour l'instant cela reste encore difficile.

Pour apporter une touche positive il y a énormément de candidats à l'installation notamment depuis la période Covid beaucoup de gens arrivent en zone rurale (soit avec un projet agricole soit pour simplement habiter la campagne et cultiver leur lopin de terres). Maintenant il y a nombre de freins à l'installation auxquelles des solutions rapides doivent être trouvés face à l'effondrement du nombre d'agriculteurs. Dans le Tarn, en 2018 il y avait 15 000 agriculteurs à la retraite pour 5 000 actifs parmi lesquels plus de la moitié prendront la retraite dans moins de 10 ans (à chaque génération on divise quasiment par deux les effectifs).

Le premier frein est celui de la vivabilité du projet c'est -à-dire la difficulté du métier qui doit être surmonté par l'envie, la vocation pour ce métier. On constate que pas mal d'agriculteurs arrêtent face à la difficulté du métier (notamment l'absence de vacances ou des congés très limités).

Le second est celui de la viabilité économique des exploitations car les paysans ne sont pas rémunérés à juste titre pour la vente de leurs productions. C'est le fond du problème. A titre d'exemple, dans le Gard, plus de la moitié des maraîchers arrêtent dans les 5 premières années suivant leur installation en raison de la non-viabilité de leur activité.

Un autre frein identifié est celui de l'accès au foncier. Pour donner une idée, dans le Tarn, une terre valant 1 500 à 2 000€ l'ha il y a 20 à 30 ans peut monter en 2022, période d'inflation, à 13 000 voire 14 000€/ha.

Ainsi, un paysan boulanger souhaitant s'installer avec 20ha ne peut pas assurer la viabilité de son projet.

Une autre difficulté identifiée est l'incompatibilité de projets entre candidats et futurs cédants. Aujourd'hui l'élevage attire très peu alors qu'il s'agit d'une activité restant rémunératrice. J'ai l'exemple d'un éleveur dans l'Aveyron qui adhère dans une petite coopérative permettant la valorisation de ses productions mais qui cependant ne trouve pas de repreneur.

Le dernier point identifié est le parcours fastidieux pour s'installer qui devient souvent un « parcours du combattant » limitant l'octroi d'aides existantes pour certains candidats.

## **Autre exemple celui de Daniel et Delphine, comment avez-vous fait pour vous installer ? Avez-vous été accompagnés ?**

Delphine STICKNEY : à la base nous vivions en région parisienne et souhaitons une vie plus en accord avec nos valeurs « être le changement que l'on veut voir dans le monde » et on a donc décidé de changer de vie. Nous avons vendu notre studio en région parisienne afin de financer notre projet, l'achat du terrain et de la maison.

Un point que l'on remarque beaucoup parmi les gens que l'on côtoie et qui nous rendent visite en tant que porteurs de projets en permaculture, dans la réalisation de forêts nourricières et qu'ils aimeraient pouvoir habiter sur le même site que celui où ils cultivent. Ils rencontrent des difficultés à trouver des terrains où cela est légal sans que l'accès au foncier soit financièrement excessif.

## **Vous abordez la problématique de « travailler où j'habite » qui a été mise en relief par le Parc qui travaille sur cette question d'accès au foncier.**

### **Michel Castan, en tant qu' élu, quelles réponses mettre en avant face aux problématiques soulevées et quelle est la position du Parc sur ces sujets?**

Michel CASTAN : Les problématiques sont complexes et je n'ai pas forcément les solutions sinon nous les aurions appliquées depuis longtemps.

En tant qu' élu, je peux affirmer que dans les petites communes de France tout le monde va se battre pour sauver les commerces de son village, chercher une aide pour installer par exemple un bistrot de pays. Par contre, quand le dernier paysan du village disparaît cela ne choque pas grand monde. Moi, cela me choque car je suis paysan. Il y a une vraie problématique à ce niveau-là, nécessitant une prise de conscience générale. La vie sociale des territoires ruraux ne peut pas être faite que par les commerces, les services et les écoles même s'ils sont primordiaux. L'agriculture « coule tellement de source » que personne ne s'en préoccupe sauf le milieu agricole.

Aujourd'hui une prise de conscience de la part des élus est nécessaire. La preuve est que ces dernières années, toutes les périphéries urbaines, anciennes ceintures maraîchères des villes, sont devenues des lotissements. A un moment il y a eu une « déprise de conscience » sur cet enjeu. Désormais il est nécessaire de relocaliser la production. Les élus doivent essayer de trouver des solutions selon les caractéristiques de leurs territoires. Rien que le bassin mazamétain c'est 30 000 personnes qui s'alimentent tous les jours. La restauration collective représente aussi un gros potentiel de chiffre d'affaires pour les agriculteurs locaux.

Avec le Parc nous travaillons sur la Transmission Installation Multiple et Collective (TIMC) qui correspond au concept que j'ai présenté ci-avant c'est-à-dire essayer de rediviser les fermes pour trouver une adéquation entre les porteurs de projets et l'offre de reprise des exploitations. La ferme France a encore perdu 100 000 agriculteurs en 10 ans. Aujourd'hui on est moins de 400 000 paysans et il y a plus de 65 millions de français qui mangent tous les jours. Il est grand temps que les collectivités dans leur ensemble prennent ce problème à bras le corps. C'est aussi le rôle du Parc qui travaille notamment sur la TIMC permettant la complémentarité entre les productions (on n'invente rien mais on remet en place ce qu'on fait les paysans pendant des siècles). Le rôle des collectivités c'est de se dire qu'il est aussi important de sauver les agriculteurs dans leurs communes que de sauver les commerces. Le Parc est prêt à accompagner toutes les collectivités souhaitant avancer sur ce sujet. Actuellement nous ne sommes pas autosuffisants sur le territoire, en matière de maraîchage notamment. Il est nécessaire d'accompagner les porteurs de projets, tant pour la recherche de foncier que pour celle d'un logement.

## **Questions de la salle**

### **Jim RONEZ paysan à Fraisse sur-Agoût, maire du village et vice-Président de la communauté de communes des Monts de Lacaune en charge de l'agriculture et du développement durable**

L'enjeu du foncier est essentiel ; les agriculteurs sont des acteurs majeurs du territoire et il est primordial de maintenir les effectifs d'actifs face à l'effondrement du nombre d'exploitations (en parallèle d'une certaine incitation à l'agrandissement). Les leviers ne sont pas évidents. Une étude sortie il y a quelques années indique que les agriculteurs ne peuvent pas amortir l'achat du foncier et l'inflation ne fait qu'accroître ce phénomène. Toutefois il y a beaucoup de projets d'installation sur notre territoire mais peu de propositions en réponse. Aussi, il est nécessaire pour les communes d'avoir du foncier en réserve pour répondre à cette demande. Il est par ailleurs à souligner que la sylviculture est aussi une économie majeure sur notre territoire et mobilise une part conséquente du foncier. Je souhaite citer une initiative en cours au niveau de la communauté de communes des Monts de Lacaune et du Haut Languedoc en partenariat avec le Parc et Terres Vivantes (organisme visant l'appui à l'installation agricole via l'achat et la mise à disposition de foncier et de bâtiment agricole). Il s'agit d'une expérimentation dite « élus sentinelles » dont l'idée est d'informer et de former les élus sur les enjeux d'accès au foncier, de transmission agricole et donc de les mobiliser sur ce sujet via l'expérimentation et l'incitation à la diversification.

**Martine BUENO, chargée de développement social au département de l'Hérault :**

Souligne la multiplicité des questions posées par les échanges et interroge sur l'accompagnement et l'octroi des aides possibles auprès des candidats. Sur la base du concept France Service, est mise en avant l'idée que la MSA apporte ce même type de service en milieu agricole.

Des interrogations sont mises en avant sur

- Le potentiel de création de coopératives permettant l'achat mutualisé pouvant lever des fonds.
- Le potentiel de développement de tiers-lieux sur le territoire autour de la filière agricole.

➤ Réponse

Alexandre CALVIÈRE sur la question de l'achat collectif de foncier : le réseau des Chambres d'Agriculture de l'ADEART dans le Tarn et de Terres Vivantes dans l'Hérault ainsi que d'autres organismes œuvrent sur ce sujet. Ce type de projet demande une forte mobilisation en termes d'accompagnement humain, de compétences dans les domaines juridiques et économiques et par conséquent la mobilisation de moyens financiers qui ne sont pas toujours évidents à obtenir. C'est pourquoi le rôle des élus est primordial car le métier d'agriculteur est fortement dépendant de subventions. La PAC (Politique Agricole Commune) représente 40% du budget de l'UE. Par ailleurs, localement en Occitanie des moyens sont mobilisés via le PASS'Installation.

Intervention d'Hugo PUECH sur le sujet : son activité agricole en tant que maraîcher ne lui permet pas de bénéficier d'aide de la PAC. Depuis son installation en 2014 il bénéficie d'un RSA activité ce qui est encore le cas aujourd'hui car son métier ne lui permet pas, après 8 saisons, le versement d'un salaire. Chaque année son entreprise évolue, il continue d'investir et accroît les surfaces cultivées. L'aide du RSA est primordiale car sans, il ne pourrait plus poursuivre son activité. Cette situation n'est pas simple d'un point de vue administratif et peut vite compliquer la gestion du quotidien. Cette année avec un accompagnement de l'ADEART il a pu bénéficier du PASS Installation et il a entamé une VAE (Validation d'Acquis par l'Expérience) qui est une démarche complexe. Le but étant, au travers de son expérience, de disposer d'un diplôme agricole (car il est cuisinier de formation). Ce témoignage vient illustrer la difficulté du parcours à l'installation en vue d'une simplification pour faciliter l'accès au métier et aux dispositifs d'aides permettant de soutenir une installation. Hugo Puech précise que dans son cas, la reprise d'une ferme familiale ainsi que l'apport d'économies personnelles ont facilité voire permis son installation sans quoi elle n'aurait pas pu avoir lieu.

Intervention de Michel CASTAN sur le sujet : le métier doit être viable. Tous les porteurs de projets dans le maraîchage passent souvent à côté du système de soutien financier de la PAC. Budget de l'Europe, ce système vient conforter le revenu d'une frange des agriculteurs et laisse en marge d'autres productions soutenues par ailleurs par d'autres systèmes d'aides (type RSA) sans équivalence avec le système de la PAC, lequel est généralement bien plus conséquent.

Prise de parole de René Moreno : l'installation et l'accès au foncier sont un problème d'actualité et comme l'indiquait le représentant de l'ADEART, le parcours pour obtenir la Dotation Jeune Agriculteur (DJA) est quant à lui un parcours du combattant. Certains porteurs de projet n'y ayant ainsi pas recours. Que l'on soit pour ou contre, l'on est confronté à cette réalité. Le PASS Installation de la Région permet d'accompagner sur du fonctionnement et de l'équipement en petit matériel dès que l'on s'installe. Il existe en plus d'autres dispositifs répondant à la question ci-avant sur l'appui de la MSA : les chambres d'agriculture, les syndicats, et d'autres organismes ont pour mission d'orienter vers des dispositifs départementaux, régionaux et européens pour accompagner les installations et l'accès au foncier. Le Contrat Emploi Formation Installation (CEFI) permet à un jeune de s'immerger dans une exploitation pendant deux ans. Il a un tuteur qui l'accompagne et d'une pierre deux coups, l'on permet une installation et une transmission et cela donne la possibilité à celui qui veut prendre sa retraite de transmettre progressivement. La Région a par ailleurs voté le Revenu Ecologique Jeune concernant deux secteurs de recrutement actuellement en tension, le BTP et l'agriculture.

L'autre thématique qui devait être abordée dans cet atelier est celle des pratiques agroécologiques. Compte-tenu du temps déjà pris, ce sujet devra être écourté et simplement abordé au travers d'une définition du principe, avec le témoignage de Daniel et Delphine dont l'intervention était surtout prévue sur cette thématique. Ils vont nous présenter le concept de « forêt jardinée ».

Daniel STICKNEY : les forêts ont été cultivées pour la nourriture depuis des milliers d'années dans les tropiques et dans les climats tempérés depuis les années 60. Dans notre projet, nous cherchons à cultiver la végétation climacique\* dans notre région. Sur 90% du territoire français c'est la forêt que l'on trouve. Nous le faisons dans une vision écocentrée et pas anthropocentrée c'est-à-dire que le bien-être de l'ensemble de l'écosystème est au centre des choix et des actions (en opposition à une vision anthropocentrée). Le fait de travailler avec la succession écologique fait que l'on œuvre avec les forces de la nature pour suivre la succession écologique et végétale vers son état climacique. Dans l'agriculture de steppe c'est le modèle actuel basé sur l'existence de champs, de prés, la culture de plantes agraires et de céréales pour l'élevage. Quand une culture est pratiquée dans une région où la végétation climacique est la forêt cela signifie que la forêt n'est pas compatible et donc on rase la forêt. Dans une forêt nourricière l'on produit tout ce qu'il faut pour s'alimenter : fruits, légumes, noix, graines, céréales en toute petite quantité, champignons, plantes aromatiques et médicinales, miel, sève, bois de chauffage, bois d'œuvre. Les 7 strates de la forêt sont cultivées c'est-à-dire les grands arbres, les arbustes, les buissons, les herbacés, les champignons, les tubercules. C'est une culture en 3 D. On cultive un volume au lieu de cultiver une surface. Il y a plusieurs biotopes dans une forêt nourricière, par exemple des clairières pour les plantes héliophiles qui demandent beaucoup de soleil, des zones à mi-ombre, des zones plus ombragées, des zones aquatiques. L'ensemble de ces biotopes accueille une biodiversité remarquable.

\*Végétation climacique : l'ensemble des végétaux qui s'est établi sur un site donné, sous certaines conditions climatiques et leurs successions écologiques, en l'absence d'actions humaines depuis longtemps.



## IV. Table ronde n°2 : « L'accès à une alimentation locale et durable »



Animation par **Nathalie SAUTTER**, directrice-adjointe du PNRHL

### Pour en parler :

**Anne BONREPAUX** – responsable des relations avec les adhérents à TRIFYL – Syndicat mixte de collecte et gestion de déchets ménagers

**Roxane BRIANT** – élue municipale à Saint Nazaire de Ladarez, en charge d'un projet de régie pour la cantine de la commune

**Jim RONEZ** – éleveur bovin viande sur la commune de Fraïsse-sur-Agoût, pratiquant la vente directe à la ferme, engagé dans l'agritourisme (proposant des prestations d'hébergements insolites et de balades en âne)

**Isabelle VIALA** – infirmière scolaire sur le territoire de Saint Pons-de-Thomières, dans les écoles et au collège du Jaur.

**Laurent CORBIERE** – directeur de l'EHPAD (Etablissement Hospitalier pour Personnes Agées Dépendantes) Rouanet Iché à Labastide Rouairoux

### Le PAT a mis l'accent sur :

- Les mauvaises habitudes alimentaires des habitants : trop gras, trop sucré, trop transformé ;
- La nécessité de favoriser les circuits courts et les produits locaux ;
- La restauration collective en tant qu'acteur majeur de l'alimentation, notamment à travers des circuits d'approvisionnement et les changements de comportements alimentaires ;
- La nécessité de lutter contre le gaspillage alimentaire.

### Une première question large sur l'alimentation à l'attention d'Isabelle VIALA, infirmière scolaire : Comment s'alimentent les jeunes aujourd'hui ?

Isabelle VIALA : Avec mes pairs d'établissements scolaires du primaire et du secondaire, nous nous trouvons en première ligne pour voir les changements en matière d'habitudes alimentaires, en constatant la façon de s'alimenter et ce que l'on trouve dans l'assiette. Aujourd'hui il apparaît très important d'éduquer au goût, de sensibiliser à une alimentation favorable pour le maintien en bonne santé. Nous sommes dans une démarche globale incluant les questions de gaspillage, de saisonnalité, de consommation locale ainsi que de produits pas forcément normés. Or les jeunes sont attirés par les aliments transformés, beaux qui doivent avoir un certain goût et une certaine présentation afin d'être consommés par eux.

**La sensibilisation des jeunes est primordiale et c'est un rôle que jouent les structures pédagogiques. Jim Ronez, vous pratiquez l'accueil à la ferme et êtes en contact avec le public pour la vente directe. Pensez-vous que cette pédagogie passe par vous, producteurs qui êtes en lien direct avec les consommateurs et comment appréhendez-vous cela ?**

Jim RONEZ : Pour contextualiser mon exploitation j'ai un élevage de bovins viande que je commercialise exclusivement en vente directe ainsi qu'une production végétale dédiée à la transformation de marrons en crème. J'ai aussi une activité d'agrotourisme avec un élevage d'ânes dédiés à la randonnée et un camping dans des hébergements insolites.

Ce qui est important de mon point de vue c'est la transparence, la communication, le lien avec les clients, les personnes intéressées par les productions du territoire, alimentaires ou pas. Il faut être capable de consacrer son attention et son temps à ces personnes pour lier le contact, faire passer une information. Un point à souligner c'est le temps passé : il ne faut pas le compter en gain sinon l'on changerait de métier.

Il y a une attente énorme, de la part d'habitants, de gens de passage, des touristes pour goûter et entendre parler du territoire. Il est très important de pouvoir l'expliquer, le « vendre ». Le biais c'est le temps, la transparence, être disponible et proposer de venir voir, de déguster. Pour moi le lien direct est important. Je comprends aussi les agriculteurs et les éleveurs qui ne peuvent pas faire de vente directe mais à mon niveau c'est un moteur. La réaction de mes interlocuteurs me renvoie une image de mon travail et lui donne du sens.

**Roxanne Briant vous êtes élue, vous avez un projet de jardin partagé. Au-delà de l'intérêt pour chaque habitant de pouvoir bénéficier de ses propres légumes, ce projet représente aussi un intérêt pour sensibiliser chacun à l'alimentation, aux cycles de productions ? Pouvez-vous nous dire quelques mots sur votre exemple ?**

Roxanne BRIANT : Le projet cité est en cours Je suis élue municipale sur St-Nazaire-de-Ladarez, commune située dans la partie viticole du Parc. A la base j'étais travailleur social et je suis en cours d'installation progressive en maraîchage.

L'idée du jardin partagé est une ébauche pour aller vers la résilience alimentaire dans notre village, redonner aux gens ce pouvoir de cultiver (bien qu'il y ait déjà un certain nombre de potagers individuels dans le village). C'est aussi d'avoir un lieu commun où toutes les générations peuvent se rencontrer et passer des moments ensemble autour de ce projet-là. L'idée aussi c'est de travailler en collaboration avec l'école, les personnes âgées et de donner du sens dans le partage avec pour finalité de « faire pousser ». La première ébauche de ce projet (visant la création d'une régie municipale) passe d'abord par le jardin partagé.

**La restauration collective s'est aussi saisie de cette problématique de sensibilisation et de partage autour de l'alimentation et mène des actions de sensibilisation auprès de ses convives. Isabelle VIALA et Laurent CORBIERE, vous êtes confrontés à des publics différents, pouvez-vous respectivement nous dire ce que menez comme actions ?**

Isabelle VIALA : la sensibilisation au « mieux manger » fait partie de nos actions quotidiennes car nous avons la chance d'avoir une cuisine autonome ce qui n'est pas toujours le cas en restauration scolaire. Nous menons aussi des actions ponctuelles qui s'inscrivent dans un projet collectif comme un concours de soupes, une action d'éducation au goût ou encore de sensibilisation au gaspillage alimentaire. Il y a un tas de temps forts sur l'année scolaire et des projets que l'on réitère d'années en années pour justement inscrire l'alimentation, le bien manger dans une démarche continue et territoriale.

Laurent CORBIERE : comme dans les collèges, l'action que nous portons en maison de retraite est quotidienne. Tout d'abord en se disant que, quand le résident rentre dans le restaurant (au final ce n'est pas un réfectoire mais un restaurant), il doit être considéré comme un client. Cela choque parfois dans les établissements médico-sociaux puisque l'on parle aussi d'usagers mais à partir du moment où le résident est là, à table, tant au niveau du service que de la qualité de ce qu'il mange on se doit de le considérer comme un client et lui permettre de faire ses choix (cette approche apporte du sens). On a la chance d'avoir une cuisine en interne et c'est ce qui va aussi permettre la participation des clients en matière de choix. Dans tous les établissements que je connais il y a des commissions menues auxquelles les résidents participent. Ils questionnent sur l'origine des produits (quand c'est possible), demandent à ce que les produits soient transformés sur place (ce qui est le cas de 90% de ce qui est présenté sur la table) et de pouvoir identifier le lieu de production (démarche qui passe aussi au travers de l'identification du producteur).

En EHPAD nous ne sommes plus dans l'éducatif mais plutôt dans le maintien des souvenirs s'inscrivant notamment au travers du maintien des habitudes alimentaires du résident et des habitudes alimentaires locales qui vont correspondre à un produit que l'on va trouver en local. Toutefois cela reste parfois difficile de se fournir en produits locaux.

## **Manger local : mythe ou réalité ?**

**Quels sont les limites, les freins et les contraintes que vous rencontrez pour l'approvisionnement d'un établissement collectif en produits locaux (sachant que ce sujet a déjà été beaucoup travaillé au Parc et qu'il est très fléché dans le cadre de son PAT).**

Laurent CORBIERE : Dans notre EHPAD il y a 60 résidents, 44 000 repas par an ce qui est conséquent et donc lié à une question budgétaire mais l'on a surtout aussi une organisation à prévoir. Notre grand frein se trouve dans les limites de l'approvisionnement en produits locaux (notamment parce que l'on doit préparer les menus en avance et prévoir les quantités). S'approvisionner en local est un travail très chronophage et parfois complexe.

Sur certains produits il est possible d'anticiper comme en viande bovine, le producteur m'indique 1 à 2 mois à l'avance qu'il aura une vente possible sur tel type de produit et donc là je peux facilement le prévoir. Dans un contexte actuel d'inflation il me semble que le tarif ne soit pas tant la question. Lorsque l'on a un bon produit on le transforme différemment, on va moins gaspiller et je crois que nos chefs cuisiniers sont en capacité d'adapter leur travail par rapport à un produit. Quand il est de qualité il peut être valorisé un maximum. Nous avons entamé cette démarche d'achat en direct, de produits locaux de qualité et nous avons une réelle volonté de travailler en ce sens. Témoigner comme c'est le cas ce jour c'est hyper intéressant car l'on prend conscience au final de l'impact que l'on peut avoir sur le territoire et sur l'agriculture locale.

Le problème c'est que l'on a la tête dans le guidon, sans arrêt, notamment ces deux dernières années qui ont été compliquées et j'en fais le mea culpa mais parfois on va à la facilité en prenant le catalogue du fournisseur et en 10 mn on a passé la commande pour 15 jours. Je crois que la journée d'aujourd'hui apportera aussi cette envie de travailler en circuits courts et de se dire qu'il y a des possibilités, à nous de les saisir, mais il faut que les producteurs viennent taper à nos portes et nous présentent leurs productions car nous n'avons pas non plus le temps de démarcher.

**Maintenant je souhaiterais la version de l'agriculteur : Jim Ronez vous êtes producteur et vous vendez en circuits courts. Est-ce que vous vendez à la restauration collective ? Selon vous quels sont les leviers et les freins ?**

Jim RONEZ : Pour le moment je ne fais que de la vente directe aux consommateurs (hors restauration collective). Ce n'est pas impossible que cela puisse évoluer bien entendu. J'ai repris cet outil de travail de mes parents qui fonctionnaient comme cela en termes de commercialisation et j'ai poursuivi dans cette lancée et parce qu'il y a plus de demande que d'offre, du moins dans mon type de production. Je suis en bovins viande en AB mais ce qui importe le plus est le mode d'élevage, simple, en extensif, sans apport de nourriture de l'extérieur, pas d'engraissement donc un mode de production simple, un produit simple et c'est ce qui plaît. Les consommateurs qui goûtent m'en redemandent dans 98% des cas. Je n'ai donc pas forcément la place pour d'autres débouchés. L'intérêt de la vente directe est l'absence d'intermédiaire et c'est donc là que producteurs et consommateurs sont gagnants-gagnants. Ajouter un intermédiaire peut avoir du sens dans le cas de la restauration collective où cela mérite donc d'être étudié. Le constat fait est celui d'un positionnement des acteurs de la restauration collective en recherche d'un rapport qualité prix, qui ont donc pour volonté de travailler des produits locaux, de qualité et pour lesquelles la question du prix est reconsidérée face à la qualité et aux possibilités de valorisation d'un produit. Aujourd'hui ce qui m'importe c'est le sens donné à mon travail notamment grâce à l'échange avec le consommateur.

Je souhaiterais faire une parenthèse sur un exemple de restauration collective à petite échelle avec la cantine scolaire de la commune de Fraïsse-sur-Agoût. A cette échelle-là un approvisionnement local semble beaucoup plus facile pour la collectivité et les producteurs. L'on gomme presque toutes les contraintes au niveau logistique, délai, etc rendant compatible la vente directe. Notre cantinière se fournit, pas exclusivement, mais en majorité avec des produits locaux et les producteurs peuvent répondre facilement à ses demandes. L'enjeu logistique se trouve à des échelles plus importantes.

Selon les formes de productions je suis convaincu que des élevages peuvent s'insérer dans ce mode de vente et si les deux parties sont convaincues de l'intérêt, il n'y a aucune raison que ce ne marche pas. Après il y a une histoire de lien à établir et la nécessité de faciliter ce lien.

Dernier exemple sur le lien producteur- consommateur : la communauté de communes des Monts de Lacaune et du Haut-Languedoc a édité un guide des producteurs à destination de tous publics (locaux, touristes...). Car tout ce qui appui la démarche circuits courts et fait lien est un pas pour répondre aux enjeux de demain : le réchauffement climatique, l'effondrement de la biodiversité, etc.... Il faut que tout le monde y croit et soit convaincu, c'est le rôle des élus, des producteurs, de tous les acteurs de la filière.

**Justement pour illustrer les propos sur la fourniture de la cantine scolaire, Roxane vous portez un projet ambitieux pour votre commune relatif à la cantine scolaire. Pouvez-vous nous expliquer**

## **votre projet ? Quel engagement citoyen ? Quelles démarches, quels financements, quels freins et quelles craintes ?**

Roxane BRIANT : Sur l'école du village nous avons environ 40 repas par jour. La difficulté est le coût de prise en charge du coût de la cantine par la municipalité voir du maraicher dans l'idée de créer une régie.

Je connais beaucoup de maraichers qui sont au RSA et la volonté de ma commune est de permettre à un agriculteur de s'y établir et d'y rester, en créant des débouchés certaines : en premier lieu avec la cantine puis en élargissement au portage de repas pour les personnes âgées (qui pourraient aussi venir manger à la cantine avec les enfants s'ils le souhaitent) ou d'autres personnes souhaitant bénéficier de ces repas. Donc l'idée c'est de créer un cercle vertueux. Pour permettre à l'agriculteur souhaitant s'installer d'être au plus proche de son activité nous rencontrons une autre difficulté, celle de l'accès au logement. C'est une vraie problématique. Il est donc important de le faire savoir. A l'échelle de ma communauté de communes, celle des des Avants Monts, il y a une croissance démographique conséquente et un maraicher ne peut pas à la fois acheter sa terre et accéder au logement car son pouvoir d'achats est inférieur à celui de touristes ou d'arrivants extérieurs.

**Pour terminer cette table ronde, je voudrais aborder la question du gaspillage alimentaire qui figure en bonne place dans le PAT du Parc. En France, il représente 10 millions de tonnes/an ce qui correspond à 3% des émissions de l'ensemble des gaz à effet de serre.**

**On est confronté à deux problématiques :**

- ne pas générer de déchets
- et quand le déchet est inévitable, comment le valoriser ?

**« Le meilleur déchet c'est celui qui n'existe pas » je reprendrais la citation de Béa JONHSON (figure de proue du mouvement zéro déchet) pour demander à nos invités comment tendre vers cet objectif ambitieux ?**

**Anne BONREPAUX, vous représentez Trifyl, un syndicat de collecte et de traitement des déchets, donc vous intervenez plutôt sur le déchet produit mais pouvez-vous nous dire si en tant que syndicat, vous agissez en amont, c'est-à-dire sur la réduction du déchet à sa source ?**

Anne BONREPAUX : juste pour commencer je vais compléter vos propos sur le gaspillage alimentaire (GA) car nous sommes un syndicat de traitement et de valorisation des déchets du Tarn dont l'action porte aussi sur la Haute-Garonne et l'Hérault. Nous avons analysé les ordures ménagères du territoire l'année dernière sur la base de 70 échantillons des poubelles noires produites par les consommateurs. On a regardé ce qu'il y avait dedans et 1/3 de la poubelle (la poubelle représente 221 kg /an/hab) est composé de déchets biodégradables donc alimentaires. On y retrouve 15kg de gaspillage alimentaire/an/hab. Dans ces 15 kg il y a une grosse partie de ces aliments qui sont encore sous emballage. Voici la partie état des lieux. Nous disposons de ces résultats à l'échelle de chaque collectivité membre du syndicat et prévention de ce gaspillage alimentaire c'est l'un de nos axes également.

La loi imposera qu'à partir du 01/01/2024 les biodéchets soient triés dès le 1<sup>er</sup> gramme. Il va falloir travailler sur ce sujet et la première chose à faire est de réduire ces déchets. On travaille sur une sensibilisation globale sur le tri à la source et en particulier via la réduction du GA. On a depuis plusieurs années mis en place des modules d'animations et donc on amène directement des ateliers sur le GA, notamment auprès de la jeunesse mais l'on peut aussi prêter ce matériel.

**Sur cette question de réduction des déchets, au niveau des structures collectives, que ce soit la maison de retraite ou les écoles comment cet axe est-il abordé, quelles sont vos actions en la matière ?**

Laurent CORBIERE : pour nous dès le départ diminuer les déchets rime avec diminuer nos coûts d'achat. Si effectivement au cours d'une semaine l'on se rend compte que 9 pains suffisent à la place de 12 nous allons donc diminuer nos quantités d'achat. Nous avons participé à une enquête sur cette problématique qui a permis au niveau de l'équipe d'être sensibilisés en nous rendant compte de la quantité de gaspillage quotidien. Par la suite il faut mettre en place une démarche quotidienne en analysant notre façon de produire et de servir, ceci afin de s'améliorer.

Je vais donner un exemple d'une action mise en place depuis quelques mois. Dans mon établissement il y a toujours eu un service à l'assiette personnalisé en fonction notamment de régimes et d'appétences alimentaires (pour rappel nous avons 60 résidents d'où la possibilité d'effectuer ce service personnalisé). On a mis en place un système de self avec des assiettes déjà préparées, contenant de petites quantités car le soir les résidents mangent peu mais ils ont un choix varié qu'ils ajustent à leurs besoins. Nous effectuons une traçabilité sur ce qui est servi

ce qui nous permet de limiter fortement le gaspillage notamment en reconditionnant les produits. Sur le repas du soir il n'y a presque plus de gaspillage et cela nous permet de mieux maîtriser nos coûts et donc nos achats.

Isabelle VIALA : nous nous trouvons dans un contexte un peu similaire car il y a un internat sur le collège donc il y a un gros travail du personnel de cuisine pour adapter les menus eu égard des effectifs. Lorsqu'il y a des restes ils sont à nouveau transformés et nous travaillons avec les élèves sur la sensibilisation au gaspillage. Nous avons fait partie d'une étude sur les déchets et il en est ressorti que nous sommes plutôt bons élèves. Il semble que ce soit aussi le fruit du travail de sensibilisation mené avec les élèves : la visualisation des restes sur le plateau, la mise en place d'un gachimètre afin de mesurer les restes de pain en fin de service, la pesée des déchets... Tout un ensemble d'actions qui permettent de participer et de se rendre compte, à l'échelle de la cantine, du volume de déchets générés sur une semaine de restauration. Surtout que l'on a aussi des familles en grande difficulté financière et que dans de telles situations, le repas de cantine peut être un repas équilibré et en quantité plus importante

Jim RONEZ : à titre de complément et d'illustration, la communauté de communes des Monts de Lacaune et du Haut-Languedoc est en train de mettre en place un plan de gestion des déchets PDLPMA (Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés) afin de diminuer la quantité de déchets produits et de mieux trier. Il en ressort que sur notre territoire « l'on trie bien mais pas assez ». Nous avons effectué une évaluation dans les communes de la communauté de communes et donc pu évaluer les points positifs, les points noirs et les marges d'évolution. La collectivité nous propose de mettre en place des composteurs individuels ainsi que des collectifs. Au niveau de la quantité scolaire il nous a été proposé de nous équiper d'un composteur. En en discutant avec la cantinière, cette dernière nous a indiqué qu'elle donnait les déchets aux poules d'où l'absence de déchets organiques

Isabelle VIALA : C'est aussi le thème sur lequel nous souhaitons travailler dans mon établissement. En plus de la réflexion sur la diminution des déchets se pose la question de leur devenir et de leur valorisation. Dans un établissement scolaire se pose aussi la question de la gestion d'un composteur ou d'animaux en période de vacances scolaires. Le poulailler reste une très bonne piste de valorisation mais plusieurs freins peuvent limiter son installation.

### **Nous allons aussi recueillir le témoignage sur la mise en œuvre du compostage collectif à l'échelle d'un village.**

Roxane BRIANT : dans ma commune le compostage a été mis en décembre 2021 en partenariat avec le Sictom de Pézénas dont nous dépendons. C'était une volonté de l'équipe municipale et dans tous les cas nous nous situons trop loin pour la collecte de nos déchets fermentescibles. Les composteurs sont positionnés sur 3 sites dans le village qui comprend environ 350 habitants. Au bout de 2 mois nous avons recueilli 900 kg ce qui nous est apparu formidable : « 900 kg ont atterri dans les composteurs plutôt que dans les poubelles ». Ce sont des composteurs répartis en 3 : un bac pour les déchets fermentescibles, l'autre pour la matière sèche et le dernier pour la maturation. N'ayant plus assez de place dans ce dernier bac nous avons dû en rajouter un. Dans l'espace du jardin partagé nous avons aussi créé une tranchée de maturation. A l'école où se trouve aussi un composteur les enfants ont effectué un travail sur ce sujet. Toutefois à l'école il n'y a pas de biodéchets car le chauffeur de bus récupère tout pour ses poules. Les habitants disposent désormais de compost et de broyat (par l'intermédiaire du Sictom) et tout le monde y trouve son intérêt.

Anne BONREPAUX : pour finir sur le thème de la valorisation des déchets et dans la mesure où il reste des déchets alimentaires que l'on n'arrive pas à réduire, il existe des solutions suivantes comme le compostage (quand on peut le faire ce qui n'est pas toujours le cas selon les types d'habitats ou encore selon les types de déchets alimentaires). Trifyl est en train de refondre complètement son système de traitement et de valorisation des ordures ménagères. Actuellement, une unité de traitement est en cours de construction. Elle permettra, à partir de l'an prochain, de traiter à part les biodéchets et de les méthaniser. Il sera en effet donné la possibilité de mettre, dans un sac distinct, ses biodéchets à déposer dans le même container que celui des ordures ménagères. C'est à l'entrée de notre unité de traitement que ces sacs seront orientés vers l'unité de traitement des biodéchets. Pour les professionnels produisant des déchets en plus grande quantité, nous sommes en train d'étudier, avec nos collectivités adhérentes, d'autres possibilités de collectes.

## **Questions de la salle**

Florence ESTRABAUD : sur la commune du Pont de l'Arn qui est proche de celle de Mazamet, nous n'avons pas de cuisine centrale et les repas sont livrés à la cantine. Lorsqu'il y a des restes alimentaires non servis, dans la mesure où le conditionnement le permet, nous avons mis en place, avec des bénévoles de l'épicerie sociale, un système de collecte deux fois par semaine ce qui au final permet d'aider les familles en difficulté.

Autre témoignage : il y a un grand nombre de personnes en grande difficulté financière et il apparaît primordial d'élargir ou de généraliser la réflexion sur cette thématique du don alimentaire. Par expérience, la question de l'hygiène et de respect de la chaîne du froid est souvent mise en avant comme limite voire empêchement aux dons alimentaires. Il faut trouver des solutions pour répondre à cette contrainte et permettre et généraliser cette pratique.

Claire DERAM : répond à la question ci-avant en précisant que la réglementation permet et encadre le don alimentaire (Ordonnance n°2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire -> incitation au don).

Bertrand FRITSCH (chargé de développement de la plateforme Agrilocal 34). Il existe des outils tels que la plateforme Agrilocal destinée à la restauration collective et qui facilite énormément la mise en relation entre les acheteurs et les fournisseurs dans le but de relocaliser le plus possible les achats. Cette plateforme permet aux utilisateurs de déterminer le périmètre géographique sur lequel ils souhaitent trouver des produits. C'est un service public gratuit, aussi bien du côté des fournisseurs que du côté de l'acheteur. En parallèle de ce service nous dispensons des animations dans les établissements de la restauration collective pour sensibiliser au « bien-manger », à la saisonnalité des produits, etc... et ce aussi bien auprès du jeune public que du public adulte. Pour conclure l'outil Agrilocal est prévu pour faciliter au plus possible les achats locaux en restauration collective.

Nathalie SAUTTER : Sur ce même thème et dans le même objectif l'on peut citer l'initiative du Parc avec les Echanges Gourmands, manifestation qui vise à mettre en relation les producteurs et les cuisiniers de la restauration collective.



**Merci à tous les intervenants,  
merci à tous pour votre écoute et votre participation.  
J'espère que ces différents témoignages vont nourrir vos réflexions et vous inspirer.**



Ensemble, construisons l'alimentation de demain  
dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc





## Présentation de l'outil de pressage de pommes & d'un partenariat Producteur - Transformateur



**Renaud Mauchoffe de la pépinière les Pépins d'Hier** : son intervention fait suite à la démonstration de pressage en début de la rencontre souhaitant mettre en avant la démarche de conservation de pommes anciennes qui est historiquement, l'une des plus anciennes actions mise en place par la Parc sur la thématique agricole.

Cette démarche a commencé il y a plus de 20 ans avec « les saisons de la vallée », dans les années 2000. Ce projet visait à relancer un pressoir mobile pour valoriser les fruits qui se perdaient chez des agriculteurs et chez des particuliers ayant des terres et de vergers.

Renaud à l'époque était « emploi jeune » et a pu être salarié de cette association pendant 5 ans pour lancer une pépinière et remettre au bout du jour toutes les variétés locales qui n'étaient plus plantées, que l'on ne savait plus multiplier ou encore car les plantations faites dans les commerces étaient souvent décevantes. Pour sauver les variétés, l'idée était de planter des arbres dans un premier temps. Dans un second temps, il a fallu valoriser les pommes en jus « pour en faire quelque chose ». Le premier Président de l'association de l'époque s'est monté à son compte pour en faire du jus de pommes. Beaucoup le connaissent c'est Jean-Marc Joucla de Côté Nature à St-Amans Soult. Puis un second emploi s'est créé autour de cela. A la fin de mon contrat je me suis installé en agriculture en créant une pépinière et en plantant un verger dans l'idée d'en faire du jus de pommes. Quinze ans après les vergers commencent à donner. De « Bonnes Energies » sont arrivées dans le secteur avec Maxime Moreno, à l'initiative de cette entreprise. L'an dernier il a fait l'acquisition de cette remorque, plus performante que les remorques associatives. De mon côté je me trouvais dans une impasse car le matériel associatif était très limité et le travail de transformation très chronophage. Du coup la Bonne Energie est venue me proposer un service qui a évolué en partenariat. Au niveau commercial, cette entreprise a développé un réseau sur toute l'Occitanie, ce que nous agriculteurs n'avions pas forcément la force de faire (la commercialisation représentant un travail supplémentaire dans des journées déjà bien remplies). La Bonne Energie a déjà la filière de vente et l'outil de transformation d'où la création d'un partenariat avec la Bonne Energie qui se débrouille pour valoriser au mieux la production de pommes.

**Dimitri pour la Bonne Energie (représentant Maxime Moreno)** : Maxime Moreno a démarré l'aventure il y a 7 sept ans en commençant à faire du jus. C'est un enfant de la vallée ayant déjà travaillé en saisons. Il a souhaité développer la suite du mouvement de vergers et de transformation présenté par Renaud. La Bonne Energie produit en petite partie (avec pour volonté de développer cette activité), le resta de son activité étant principalement basée sur la transformation et la distribution. L'entreprise comprend désormais 4 salariés et vise à faire du local dans le local.

La Bonne Energie travaille sur la réduction des charges via la massification e,n commercialisant des Bags In Box de 3 - 5 et 10 litres de manière à avoir un produit qui soit sain, local tout en cherchant à proposer un prix abordable par tous.

Le Pressoir Occitan a été acquis l'an dernier dans l'idée d'avoir un débouché de transformation des pommes et autres fruits en jus à une échelle plutôt professionnelle (avec une capacité de pressage d'1 tonne/heure ce qui est assez conséquent) mais continue aussi de travailler avec des particuliers (dans une démarche d'incitation à la plantation de pommiers).

