

PAT de la communauté d'agglomération Val de Garonne Agglomération

Cultivons demain !

Date de la dernière actualisation : 18/11/2024



- › Lauréat de l'appel projet national du PNA en : 2021
- › PAT labellisé par le MAA : Labellisation Niveau 2
- › Date de labellisation : 2024

Territoire

Caractéristiques et enjeux du territoire

Nouvelle-Aquitaine

Lot-et-Garonne

Les principaux problèmes et enjeux du système alimentaires du territoire de Val de Garonne Agglomération s'inscrivent dans les 4 thématiques suivantes : le foncier agricole, la transition agroécologique, l'accès à l'alimentation et les circuits courts, la transformation et la logistique alimentaires.

Face aux difficultés de transmission des exploitations et d'installation de jeunes agriculteurs qui entraînent une diminution du nombre d'exploitations et un agrandissement des exploitations en grandes cultures, face aux incertitudes qui pèsent sur le devenir des fermes et sur la viabilité de leurs modèles économiques, l'enjeu est double :

- Faciliter l'accès au foncier par un recensement de l'offre et une mise en relation avec le tissu agricole local (cédants, autres candidats à l'installation, structure d'aide à l'accès au foncier ...), informer les candidats sur les différents modèles d'installation, affiner la connaissance des collectivités, faciliter l'installation par un dispositif consolidé d'accompagnement des candidats et valoriser le métier d'agriculteur.

- Répondre aux besoins des cédants : faciliter la transmission en renforçant les dispositifs d'identification et d'accompagnement des cédants et leur mise en relation avec les candidats.

Face aux impacts du réchauffement climatique sur l'eau, sur l'alimentation, les paysages et la qualité de vie, et face aux difficultés rencontrées par les agriculteurs qui se traduit par des

déconversions à l'AB, il est urgent d'apporter des réponses pragmatiques, de promouvoir et de s'inscrire dans de nouveaux modèles techniques, économiques et environnementaux.

L'enjeu est d'encourager les agriculteurs à une évolution de leurs pratiques :

- poser des valeurs partagées rapportant l'agroécologie à des pratiques pour agir collectivement et durablement,
- accompagner les agriculteurs à travers des échanges et des retours d'expériences réussies,
- valoriser l'évolution des pratiques auprès des consommateurs, et encourager la diversification des productions.

Plus largement, en lien avec la préservation de la ressource en eau et de la biodiversité, il est nécessaire accroître le potentiel des services écosystémiques par la mise en place et la préservation des structures écologiques (valorisation des écosystèmes localisés, plantation de haies...), cibler des zones prioritaires et des actions à valeur d'exemple.

Face à l'importance de la précarité alimentaire qui touche les familles mais aussi les jeunes (étudiants et actifs), l'enjeu est de répondre aux besoins des personnes les plus vulnérables et de renforcer parallèlement la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- apporter des réponses rapides aux difficultés des personnes en situation de précarité afin qu'elles accèdent à des produits frais,
- accompagner les personnes vers un mode de consommation durable et responsable (gagner en autonomie alimentaire)
- construire un autre rapport à la consommation, à la santé, à l'image de soi, agir en particulier pour les quartiers prioritaires de la ville ou en zone rurale où les personnes sont plus isolées.

Le recul de l'agriculture Bio dû à la baisse du pouvoir d'achat fait de l'acte d'achat bio un acte militant qui exclut la majorité de la population. La restauration collective, en particulier des enfants, peut offrir à la fois aux producteurs des débouchés importants et aux jeunes un accès à des produits locaux de qualité. La diversité de gestion des restaurants scolaires et d'unités de soins du territoire ne facilite pas une réflexion et des actions communes. Le manque de formations, de rencontres entre pairs, et l'appréhension des équipes en cuisine face au changement de pratiques est une réalité, et le sourcing est une question essentielle face à laquelle les responsables (élus, cuisiniers...) sont souvent démunis.

L'enjeu est donc :

- d'avoir une connaissance fine du fonctionnement et des besoins des restaurants collectifs (scolaires, unités de soins...) et y répondre,
- de rapprocher les parents d'élèves des équipes éducatives et techniques,
- de poursuivre le travail d'amélioration de la qualité nutritionnelle et gustative des repas et de la qualité de l'approvisionnement dans les restaurants scolaires,
- de faciliter l'accès des producteurs locaux aux marchés publics pour un approvisionnement au plus près des restaurants collectifs,
- d'éduquer au goût et de sensibiliser au gaspillage les enfants dans les écoles pour agir sur le long terme.

Le coût des repas supporté par les familles et par les collectivités est à réfléchir pour assurer une juste rémunération des agriculteurs et un accès de tous les enfants à la cantine.

Malgré un bon maillage du territoire de vente en directe, la concurrence des GMS est une réalité particulièrement en milieu rural en offrant un seul point d'approvisionnement. Une prise de conscience des consommateurs est nécessaire sur le rapport entre prix, qualité et origine des produits pour faire le choix de consommer local. L'accessibilité aux produits locaux sur un bassin de vie peut trouver des réponses pour les particuliers et les professionnels des métiers de bouche. Le territoire de Val de Garonne est un grand territoire de production qui a besoin de valoriser ses produits emblématiques, auprès de ses habitants en développant les circuits de proximité, et auprès des visiteurs qui ne retrouvent sur les tables des restaurants les produits qui font la réputation du territoire.

Les outils de transformation des productions agricoles sont peu nombreux sur le territoire, tous situés à l'extérieur, et parfois très éloignés des exploitations. Alors que 35% des porteurs de projet agricole prévoit une transformation de leurs produits à la ferme, c'est un enjeu pour l'installation et plus largement pour le maintien des exploitations. Les délais d'abattage sont importants en particulier pour les caprins et les ovins. Les prestations sont limitées pour la découpe et la transformation des viandes et plusieurs mois d'attente sont nécessaires.

L'enjeu est de répondre aux besoins de transformation des produits agricoles (légumes, fruits, viandes) afin de les valoriser, de participer à une meilleure rémunération des agriculteurs.

La logistique des producteurs en circuits courts – transport et massification - n'est pas efficiente, pas ou peu mutualisée, ni évaluée par les producteurs en majorité dotés de véhicules vieillissants. Les enjeux de la logistique sont donc à la fois économiques et environnementaux. Il convient donc de répondre aux problématiques de la logistique rencontrées par les producteurs, de baisser le coût des livraisons, et de proposer aux producteurs une (des) solution(s) fiable(s) pour la livraison de leurs clients, et de leur permettre ainsi d'accéder à d'autres marchés, en particulier celui de la restauration collective.

Répondre à l'ensemble de ces enjeux a conduit l'Agglomération à mener une réflexion globale inscrivant le PAT dans une démarche écosystémique visant à la fois les agriculteurs, les habitants et en particulier les personnes vulnérables et les enfants, les équipes de restauration collective et plus largement les professionnels des métiers de bouche.

Chiffres clés du territoire



Contexte

60 269 habitants

43 communes

89,68 habitants/km²

672,03km² de communes

592,33 ha artificialisés

5,52 tonnes de CO₂ d'émissions de gaz à effet de serre par habitant par an



Caractéristiques socio-économiques

17% de taux de pauvreté

10,62% de chômage

19 600€ de revenu médian



Lutte contre la précarité alimentaire

1 association(s) luttant contre la précarité alimentaire

0,01 associations par 10 km²

0,02 associations par 1000 habitants



Organisation de l'espace agricole

34 815,67 hectares de SAU

51,81% de SAU

dont 6,05% de SAU en bio

dont 5,50% de légumineuses

dont 6,70% de prairies permanentes



Structures agricoles

961 exploitations

110 exploitations en bio



Enjeux environnementaux liés à l'agriculture

Taux de produits phytopharmaceutiques > **5 ug** par litre d'eau

Taux de nitrates **entre 10 mg et 25 mg** par litre d'eau

15 357 308,69m³ d'eau utilisés pour l'irrigation

en baisse de 16,50% depuis 5 ans

33,91 de haie/ha de SAU



Distribution

85 enseignes de distribution

dont 18 GMS (moyennes et grandes surfaces)



Transformation

1 210 emplois dans la transformation

+7,84% des emplois dans la transformation depuis 5 ans



Restauration collective

63 restaurants collectifs sur le territoire

dont 28 restaurants collectifs qui ont fait leur télédéclaration sur ma cantine

Gouvernance

Porteurs du projet

› Val de Garonne Agglomération (Intercommunalité)

Nom de l'instance de décision

COPIL et PLENIERE (voir autre partenaires)

Partenaires de l'instance de décision

Collectivités territoriales, État

› DRAAF

› ADEME

› Conseil départemental du Lot-et-Garonne Direction Agriculture

- › Commune de Marmande

- › Commune de Tonneins

Acteurs de la production agricole dont foncier

- › Terres du Sud

- › Les Paysans de Rougeline

- › Le GIE Thematik'

- › Couveuse agricole de Val de Garonne

Acteurs du social

- › Maison des Marmandais (centre social)

Autres

- › Office de tourisme Val de Garonne

Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

Acteurs de la recherche et de l'enseignement

- › Lycée agricole FAZANIS (Tonneins)

- › AGROPOLE - AGROTEC (Agen)

Acteurs de la production agricole dont foncier

- › SAFER

- › Terre de Liens

- › FEVE Fermes en vie

- › Point Accueil Installation Transmission (CA47)

- › Couveuse agricole du Val de Garonne

- › AGROBIO 47

- › Chambre d'agriculture 47

- › FEVE (FermesEnVie)

Acteurs de la transformation agroalimentaire

- › LES JUS DU SOLEIL

Acteurs de la restauration collective

- › Société de Restauration Collective API

- › INTERBIO

Acteurs de la distribution alimentaire

- › SCIC MANGER BIO SUD-OUEST

Acteurs du social

- › Maison des Marmandais (Centre social)

- › Les Restau du Cœur (Marmande)

Autres

- › Office de Tourisme Val de Garonne

Les objectifs stratégiques du projet

Relocaliser l'agriculture et l'alimentation pour un accès de tous à une alimentation, saine, durable et gourmande

Renforcer l'ancrage territorial d'une production alimentaire de qualité, créatrice de valeur ajoutée, inscrite dans une démarche respectueuse de l'environnement

Les principales actions du PAT par axes thématiques

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Économie alimentaire	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Création d'un observatoire du foncier agricole	Action en cours
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Affiner la connaissance des collectivités sur les outils à disposition pour préserver la vocation agricole des terres	Action programmée
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Guide installation-transmission- attractivité du territoire	Action programmée
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Soutien à l'AB – révision des aides agricoles en faveur de l’installation en AB et de pratiques respectueuses de l’environnement	Action en cours
	Maintien et développement de l'agriculture durable dans le périmètre	Soutien à l'AB - Couveuse agricole Bio	Action en cours
	Maintien et developpement des circuits de proximité	Promotion des producteurs locaux (regroupement de producteurs)	Action réalisée
	Organisation des filières	Promotion des produits locaux (filières)	Action en cours
	Organisation des filières	Soutien à la filière « tomate » pour l’obtention de labels et signes qualité	Action en cours
	Organisation des filières	Lancement de la filière Chanvre sur le département du Lot-et-Garonne	Action réalisée
	Organisation des filières	Accompagnement du groupement agricole de production-valorisation du chanvre	Action programmée
	Organisation des filières	Développement de la filière alimentation à base de chanvre	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Culturel et gastronomie	Actions de promotion des produits durables et locaux et du patrimoine gastronomique auprès des consommateurs	Soutien aux Manifestations d'Intérêt Culturelles du territoire (MIC)	Action en cours
	Actions de promotion des produits durables et locaux et du patrimoine gastronomique auprès des consommateurs	Tournée du patron, village de l'emploi - Festival de musique GAROROCK	Action réalisée
	Valorisation des produits durables et locaux auprès des structures d'accueil du tourisme, restaurateurs et métiers de bouche	Evènement « Ho La Belle Rouge ! » les 23, 24, 25 juin 2023	Action réalisée
	Valorisation des produits durables et locaux auprès des structures d'accueil du tourisme, restaurateurs et métiers de bouche	Développement du label « Artisans gourmands » sur le territoire	Action programmée
	Valorisation des produits durables et locaux auprès des structures d'accueil du tourisme, restaurateurs et métiers de bouche	Labellisation "Territoire du goût"	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Éducation alimentaire	Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse	Journées du goût	Action programmée
	Formation et sensibilisation des acteurs professionnels et élus aux enjeux de l'alimentation durable	Se familiariser avec le chanvre	Action programmée
	Formation et sensibilisation des acteurs professionnels et élus aux enjeux de l'alimentation durable	Déguster le chanvre	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Nutrition et santé	Santé environnementale : promotion de modes de cultures durables (bio, paysanne, raisonnée, sans pesticides etc)	Ciné-débat « Paysans du ciel à la terre » – modes de cultures durables	Action programmée
	Santé environnementale : promotion de modes de cultures durables (bio, paysanne, raisonnée, sans pesticides etc)	Ciné-débat dans le cadre du festival AlimenTerre	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Justice sociale	Actions de coordination entre les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire	Groupe de travail sur l'alimentation conduit par le service Développement culturel et social	Action programmée
	Actions utilisant l'alimentation et agriculture comme vecteurs d'insertion sociale : jardins d'insertion, travail avec structures d'insertion sociale	Atelier Glanage-conservation	Action programmée

Environnement



	Type d'action	Actions phares	Avancement
	Autres actions visant la résilience alimentaire	Création d'un Territoire d'Excellence Alimentaire	Action en cours
	Changement des pratiques agricoles plus vertueuses pour l'environnement dont bio et agroécologie (hors déchets et gaspillage)	Encourager les agriculteurs à faire évoluer leurs pratiques	Action programmée
	Changement des pratiques agricoles plus vertueuses pour l'environnement dont bio et agroécologie (hors déchets et gaspillage)	Préservation des ressources et de la biodiversité	Action programmée
	Changement des pratiques agricoles plus vertueuses pour l'environnement dont bio et agroécologie (hors déchets et gaspillage)	Préservation des ressources et de la biodiversité	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Restauration collective	Amélioration de l'accès à la restauration collective ou accessibilité sociale de la restauration collective	Atelier "Lait et Fruits à l'école"	Action programmée
	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Audit-accompagnement des structures communautaires Enfance, Petite Enfance, ALSH	Action en cours
	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Audit et accompagnement des restaurants scolaires (écoles primaires) en régie directe	Action en cours
	Autres actions d'accompagnement de la restauration collective	Rencontres entre pairs - échanges de pratiques	Action programmée
	Diversification des sources de protéines dans les menus	Cycle de formations - cuisiniers et agents de la restauration scolaire	Action programmée
	Réduction des déchets non alimentaires et recyclage	Diagnostic de la restauration des Centres de loisirs (ALSH) communautaires	Action programmée
	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	Formation des structures communautaires Enfance, Petite Enfance, ALSH	Action en cours
	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	Formation gestionnaires-techniciens-élus	Action en cours
	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	Accompagnement des 2 structures communautaires en régie directe vers un approvisionnement local en AB	Action en cours
	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	Accompagnement individuel des restaurants scolaires en régie directe	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Gouvernance	Modalités d'implication du grand public pérennes	Assemblée en plénière du PAT ouverte à toutes et tous	Action réalisée

Évaluation

Méthode(s) d'évaluation utilisée(s)

› Autre (champ libre)

Indicateurs de suivi suivant indicateurs par thématique SNANC

Coopération

Coopération inter-PAT

Oui

A l'échelle du département du Lot-et-Garonne, le PAT de Val de Garonne Agglomération participe aux rencontres proposées par les 2 autres territoires porteurs d'un PAT (Agglomération d'Agen et Grand Villeneuvois) : participation au séminaire de lancement (25 juin 2024) et des groupes de travail du PAT de l'Agglomération d'Agen en juillet 2024.

Plusieurs rencontres ont été mutualisées avec des professionnels de l'agroalimentaire : rencontre avec le Directeur du MIN d'Agen, réunion avec le service Restauration collective du Conseil départemental.

Le PAT d'Agen a participé aux groupes de travail Alimentation organisé par Val de Garonne Agglomération sur le Chanvre.

Coopération interterritoriale

Non

PAT membre des réseaux

› Pays et Quartiers Nouvelle Aquitaine

Moyens financiers et humains

Dispositifs financiers mobilisés

› Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et ses déclinaisons régionales

Moyens humains

1.5 ETP

Contact

Sophie BOISSEAU

06 02 45 03 89

sboisseau@vg-agglo.com

Pôle Energie Climat Mobilités Durables

Chargée de mission PAT

Maison du développement, Place du marché

47200 Marmande

Détail des sources

[Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.](#)