



C'est fait dans le
gers

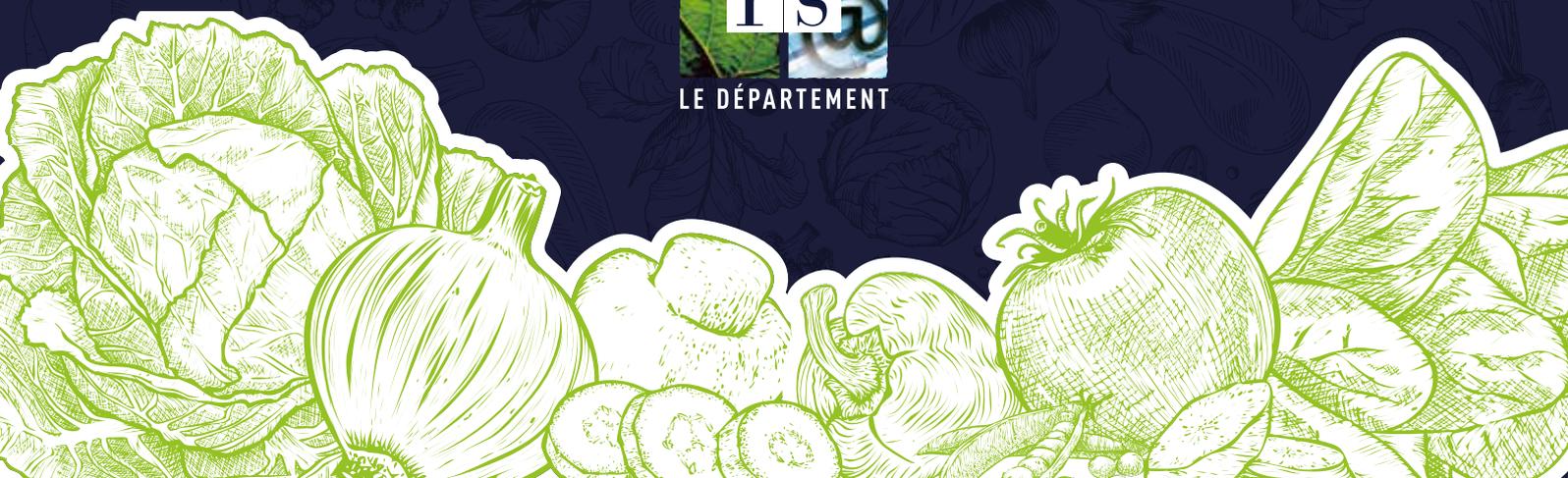
**Projet Alimentaire Territorial
du Département**

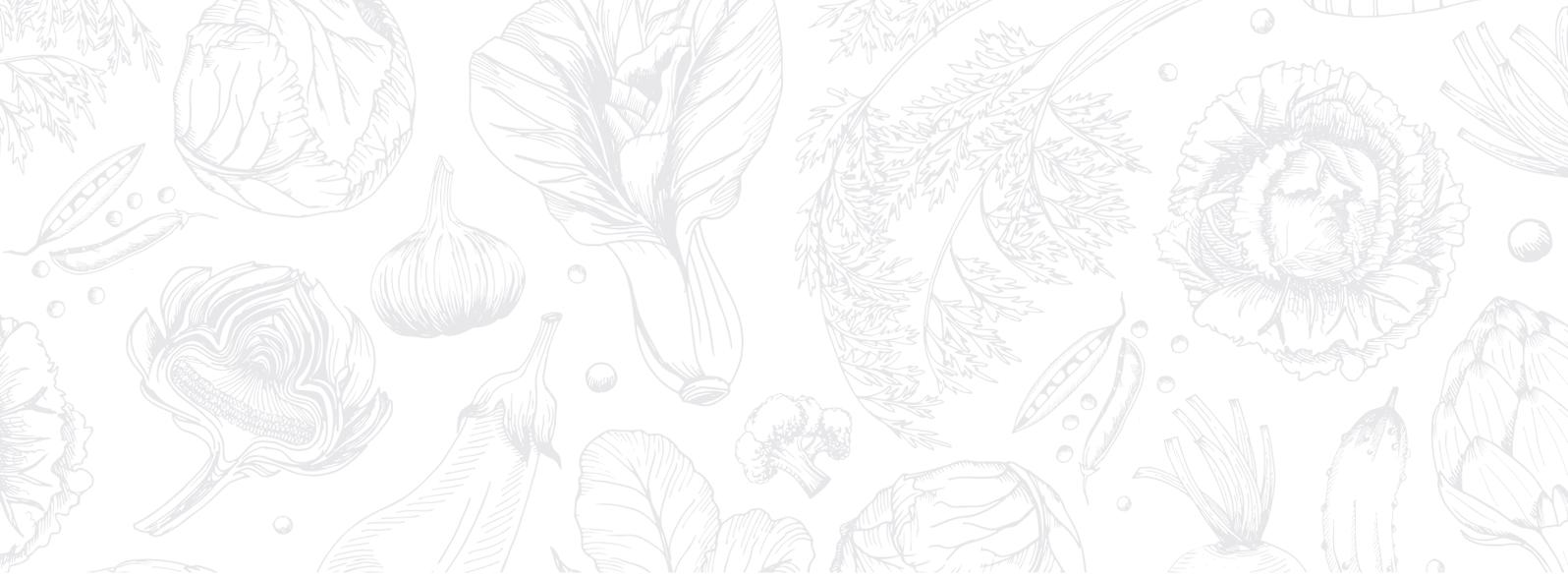
Bien produire **et bien manger.**

cestfaitdanslegers.fr



LE DÉPARTEMENT





**100%
Gers**





**Il y a 10 ans déjà, les prémices d'un projet alimentaire de territoire démarrent.
D'abord par la restauration collective et en particulier les collèges.**

**Dès 2019 une nouvelle étape est franchie avec la volonté forte de généraliser
cette approche sur toute la chaîne alimentaire.**

Un objectif partagé par tous :
**augmenter la consommation de produits agricoles locaux de qualité
et bons pour la santé.**

Et pour cela un mot d'ordre :
rapprocher le « bien produire » et le « bien manger ».
**Aujourd'hui la démarche prend de l'ampleur, rassemble plus de 150 personnes
et clame sa fierté :**
restauration collective, producteurs, associations...

**Le mouvement est lancé et adéquatement nommé
« C'est fait dans le Gers » !**

*On vous embarque
dans cette aventure*
savoureuse



Du lien dans nos assiettes

L'alimentation pour les Gersois, ça ne rigole pas. Ça fait même partie du patrimoine et de l'histoire du territoire, bien ancrée dans les habitudes des plus jeunes et la mémoire des plus anciens.

Comment transmettre au mieux cet ancrage qui caractérise tant le Gers ? Comment reconnecter le producteur et le consommateur ? Qu'ils renouent des liens, reprennent connaissance, **se Reconnectent ?**

25 ans après la sortie du film *Le bonheur est dans le pré*, il semble que les habitants n'en ont jamais perdu la clé. L'ingrédient principal de ce bonheur Gersois ? **Consommer bon et consommer local !**

Pendant ces 20 dernières années cependant, la vie n'a pas été un long fleuve tranquille et les maillons qui composent la chaîne alimentaire se sont parfois écartés, abimés, certains se sont ajoutés, mais **tous sont restés soudés.**

**LA VOLONTÉ DE TRAVAILLER, ENSEMBLE,
À UNE MEILLEURE ALIMENTATION PLUS LOCALE A ÉMÉRGÉ.**





Qu'est ce qu'un PAT ?

Un projet de territoire reconnu

Les Projets Alimentaires Territoriaux dit « PAT » sont nés de la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014.

Un PAT vise à **rapprocher** les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les collectivités territoriales afin de **construire** une politique locale de l'agriculture et de l'alimentation.



Portés par des collectivités volontaires et engagées, c'est une occasion **unique de fédérer l'ensemble des acteurs** autour d'une stratégie en faveur de la transition agricole et alimentaire.

Notre PAT C'est fait dans le Gers

Un projet d'envergure pour l'alimentation Gersoise

Notre ambition

Avec C'est fait dans le Gers, le territoire souhaite...

- **Coordonner** et donner de l'ampleur aux démarches locales
- **Renforcer** l'articulation entre « bien produire » et « bien manger »

Nos valeurs

C'est fait dans le Gers est un PAT :

Fédérateur

Qui rassemble l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire pour construire ensemble l'alimentation Gersoise

Engagé

Qui mobilise les acteurs autour d'une ambition commune et engage chaque membre dans l'action

Novateur

Qui crée une initiative novatrice en mettant à l'honneur l'alimentation du quotidien





Tous acteurs de la démarche **C'est fait dans le Gers !**

Un projet en 5 étapes

2019

LANCEMENT

De nombreuses initiatives et projet sur le territoire : Et si on travaillait ensemble ?

2019
2020

DIAGNOSTIC

Quelle est la situation actuelle et quels sont les besoins du territoire ?

2020

IDENTIFICATION DES DÉFIS

Quels sont les enjeux du territoire ?



LABELLISATION

par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

2021

DEFINITION DU PROGRAMME D' ACTIONS

Quelles actions à mettre en œuvre pour y répondre ?

Dès
2022

DEPLOIEMENT

Place à l'action !

Une démarche **concertée et coconstruite**

C'est fait dans le Gers est une initiative du Département mais c'est avant tout un travail collaboratif avec les différentes collectivités qui œuvrent au quotidien pour des projets alimentaires de qualité. Le travail de concertation et de coconstruction réalisé permet de donner de l'ampleur et une meilleure visibilité à tous les projets impulsés autour de la thématique de l'alimentation. Le Département pilote le PAT gersois mais de nombreuses initiatives fleurissent dans tout le territoire. C'est un terreau fertile où les projets trouvent plus facilement leur place, dans un cadre légitime et reconnu.

C'est fait dans le Gers en chiffres



4 Axes de travail



2 Consultations numériques (restauration collective et producteurs / fournisseurs)



150 Contributeurs



8 Rencontres thématiques



1 Assise de l'alimentation



11 Engagements chiffrés

i Le saviez-vous ?

Ce travail collaboratif mené depuis 2 ans a permis au PAT du Gers d'obtenir près de **420 000€** dans le cadre du Plan de Relance. Ces subventions permettront de financer les actions portées par les partenaires de la démarche C'est fait dans le Gers .





L'agriculture et la campagne en toile de fond

Dans le Gers :

ON A DE LA PLACE

30hab/km² versus 105hab/km² au niveau national

ON A DE L'EXPÉRIENCE

1 gersoï sur 3 a plus de 60 ans (25% niveau national)

L'importance du secteur agricole :

ON SÈME

L'agriculture occupe près de 71% de la surface totale du territoire

ON S'INSTALLE

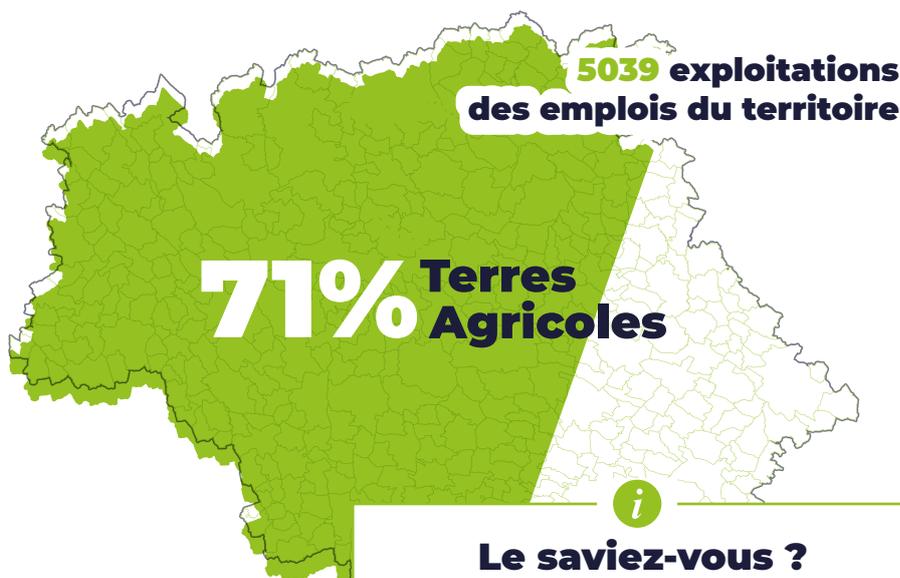
un nombre d'installation en hausse depuis 10 ans

ON INNOVE

une part d'agriculture biologique plus importante qu'au niveau national

ET LA SUITE RESTE À ÉCRIRE :

Une population de chefs d'exploitation vieillissante et souvent sans reprenneur



Le saviez-vous ?

Le Gers est le **1^{er} producteur** de Soja et de Tournesol en France
20% des surfaces agricoles sont Bio contre 12% au niveau National

Les défis de l'alimentation Gersoïse

Les différents acteurs de la filière « Du champ à l'assiette », engagés dans la démarche de PAT ont construit **4 objectifs stratégiques et 11 actions opérationnelles** :



UNE RESTAURATION HORS DOMICILE QUI S'APPROVISIONNE LOCALEMENT

Accompagner le changement de pratiques des cuisines de restauration collective

Accompagner à l'achat de produits locaux et de qualité en restauration collective

Développer l'approvisionnement local et de qualité pour la restauration commerciale



UN TERRITOIRE RÉILIENT, FORT DE SES CIRCUITS DE PROXIMITÉ ET SON AGRICULTURE LOCALE

Maintenir/augmenter l'offre agricole sur le département
Soutenir une offre agricole efficiente et résiliente sur le territoire du Gers

Mettre en œuvre des pratiques agricoles durables en réponse à la demande des consommateurs et au changement climatique

Soutenir les initiatives en matière d'alimentation et d'agriculture locale



UNE ALIMENTATION LOCALE ET DE QUALITÉ ACCESSIBLE À TOUS

Développer la commercialisation en circuits courts de proximité

Améliorer l'accès aux produits locaux et de qualité aux personnes en situation économique précaire ou isolées



DES GERSOIS LIÉS À LEUR TERRITOIRE, AUX ACTEURS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES ET CONSCIENTS DE LEURS ENJEUX

Valoriser le patrimoine agricole et alimentaire
Sensibiliser les consommateurs aux changements de pratiques alimentaires

LE TERRITOIRE DU GERS EN UN COUP D'OEIL

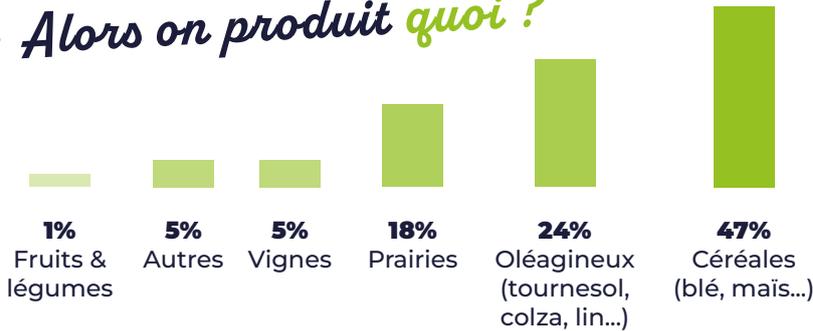
L'agriculture en toile de fond



i
Le saviez-vous ?
Une surface agricole par habitant de 2,4 ha (0,5 au niveau national) rendant le territoire du Gers potentiellement autonome en alimentation !

Production agricole → Restauration collective → Consommateurs

→ Alors on produit quoi ?



1^{er} producteur en tournesol, soja et oies
2^{ème} producteur canards gras et maïs irrigués

→ Ensuite ça va où ?

C'est fait et consommé dans le Gers
Céréales & Oléagineux AB
Fruits & légumes



C'est fait dans le Gers et consommé ailleurs
Céréales & Oléagineux, Vigne, Bovins, Volaille, Canard

i **Le saviez-vous ?**

Les filières avicole et palmicole représentent **15%** de l'activité agricole du Gers

Nos fiertés

- Secteur agricole **2^{ème}** employeur du Gers !
- Les installations **augmentent** depuis 10 ans
- **Innovation** dans les systèmes de production et filières (AB, agroforesterie, approvisionnement local...)
- Foncier agricole disponible, un marché **très ouvert** (2% vs 1,3% en France)

Ce qu'il reste à améliorer

- X2** augmentation du prix des terres
- 40%** des agriculteurs exploitants > 55 ans
- 16%** des exploitations agricoles sans reprendre
- Peu de productions locales** en fruits & légumes
- La gestion** des qualités et quantités d'eau

→ Et demain ?

Les enjeux

Comment nourrir une population plus nombreuse tout en :

Relocalisant les productions → **DÉFI ALIMENTATION**

Stockant du carbone → **DÉFI PRODUCTION**

Relevant l'ensemble des défis environnementaux : santé des populations et des milieux, restauration de la biodiversité, changement climatique → **DÉFI ENVIRONNEMENTAL**

Les leviers

- L'agriculture de conservation
- L'éducation à l'alimentation
- L'agroforesterie
- L'agriculture biologique

LE TERRITOIRE DU GERS EN UN COUP D'OEIL

La restauration collective, pilier de la démarche alimentaire locale


9,7M
de repas / an




Près de
400
établissements de
restauration collective



Le saviez-vous ?

1 repas sur 5
est consommé en dehors
de son domicile : en
restauration collective
ou commerciale

Production agricole → Restauration collective → Consommateurs

→ *Alors on mange où, ensemble ?*

HOPITAUX
PRIMAIRES EHPAD
LYCÉES COLLÈGES

La restauration scolaire représente
50%
de la restauration collective avec près de
300
Établissements

→ *Quelle part d'alimentation
locale ?*

Zoom sur un échantillon de 58 établissements



+ de 3M
d'euros d'achat



35%
de produits locaux
(47% pour les collèges)

→ *Qui sont les producteurs de la
restauration collective ?*

261 producteurs vendent à la restauration
collective scolaire*
80% des achats sont de la viande, des fruits
et légumes ou des produits laitiers*
32% des achats dans les collèges sont
labellisés Agriculture Biologique (AB)*
65% des achats AB des collèges sont
achetés localement*

*en 2019

Nos fiertés

- Un bel existant et la **volonté de poursuivre**
- Des cuisines scolaires **présentes** sur le territoire et volontaires
- Une **offre agricole variée** dont des filières viandes organisées
- La **prise de conscience** des consommateurs Gersois sur une alimentation de qualité

Ce qu'il reste à améliorer

- Une organisation à structurer :** visibilité de l'offre agricole locale, gestion de la logistique
- Une offre à étoffer :** absence de certaines productions
- Une sensibilisation à mener :** formation, conduite du changement, saisonnalité

→ *Et demain ?*

Les enjeux

Comment nourrir une population plus nombreuse en restauration collective tout en :

Eduquant la jeunesse Gersoise → **DÉFI ALIMENTATION**

Soutenant nos producteurs locaux jusque dans les cantines → **DÉFI PRODUCTION**

Relevant l'ensemble des défis environnementaux : santé des populations et des milieux, restauration de la biodiversité, changement climatique → **DÉFI ENVIRONNEMENTAL**

Les leviers

- L'organisation logistique de l'approvisionnement
- Un lien fluide entre acheteurs et producteurs
- L'éducation à l'alimentation



Place à l'action

Les premières réalisations **ou** une dynamique de changement déjà bien ancrée



UNE RESTAURATION HORS DOMICILE QUI S'APPROVISIONNE LOCALEMENT

- Création d'un partenariat avec une diététicienne-nutritionniste, pour accompagner les établissements de restauration collective; déjà une dizaine d'établissements accompagnés
- Réflexion collective sur la mise en œuvre d'une organisation logistique



UN TERRITOIRE RÉSILIENT, FORT DE SES CIRCUITS DE PROXIMITÉ ET SON AGRICULTURE LOCALE

- Mise en relation d'agriculteurs et acheteurs en restauration collective
- Soutien à la structuration de filières agricoles locales : maraichage et légumes, fruits, céréales, légumineuses, porc bio local...
- Soutien à l'installation agricole avec la création de la couveuse Gersmes



UNE ALIMENTATION LOCALE ET DE QUALITÉ ACCESSIBLE À TOUS

- Accompagnement à l'émergence d'un drive de produits locaux
- Création d'une carte interactive des producteurs locaux
- Réflexion avec Gers Solidaire pour améliorer le contenu de l'aide alimentaire



DES GERSOIS LIÉS À LEUR TERRITOIRE, AUX ACTEURS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES ET CONSCIENTS DE LEURS ENJEUX

- Déploiement du projet Planet@liment dans le Gers visant à sensibiliser les scolaires, les aînés et le grand public au lien entre l'alimentation et le développement durable
- Mise en place d'ateliers de sensibilisation auprès des services d'aides à domicile animées par le CPIE Pays Gersois et l'association de diététiciennes MIAM
- Formations à l'agriculture durable auprès de chefs de cuisine



Et la suite ?

La création d'un **VILLAGE GOURMAND**, espace modulable et adaptable à installer au cœur des événements du territoire pour faire la promotion des productions agricoles locales

Des **FORMATIONS** par le collectif Les Pieds Dans le Plats des cuisiniers de collèges et établissements accompagnés par le Département

Une **PLATEFORME LOGISTIQUE** permettant aux acteurs de la restauration de s'approvisionner localement

Des **VISITES DE FERMES** pour les classes de 6ème des 19 collèges gersois

Le déploiement d'une **BOITE À OUTILS NUMÉRIQUES** d'éducation à l'alimentation durable adapté à chaque tranche d'âge

La mise en place de **PANIERIS SOLIDAIRES**



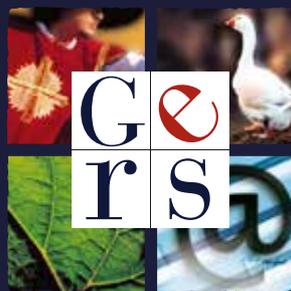
C'est fait dans le Gers... et grâce à eux !

Les acteurs qui participent à la démarche



Et bien plus...

Jardins de cocagne Terra Ferma,
Le Comptoir des Colibris, Gersmes ...



LE DÉPARTEMENT

Conseil Départemental du Gers
81, route de Pessan - 32022 Auch Cedex 9
www.gers.fr