



Axe 4 :

**Privilégier une agriculture de proximité et une alimentation de qualité,
Améliorer les modes de production et de consommation**

4.1 Objectif stratégique : Sensibiliser et former la restauration collective sur l'approvisionnement local et de qualité

Enjeux stratégiques

La « restauration collective » doit être ici et dans un premier temps comprise comme « restauration scolaire ». En effet, afin de développer une politique de la demande de produits de saison, de qualité et locaux, le levier le plus évident à actionner par le territoire est de prendre appui sur ce qui maîtrisé.

La variété offerte par les structures de restauration scolaire, tant en termes de taille que de mode de gestion, vient confirmer cette orientation primaire.

Ainsi, la démarche de progrès telle qu'envisagée ici s'appuiera sur les deux piliers que sont la réduction du gaspillage alimentaire d'une part et l'évolution des pratiques en cuisines d'autre part.

C'est à travers un échantillon représentatif des typologies de restaurations scolaires qui sera accompagné dans sa transition vers des pratiques bas carbone et économiquement viables que sera démontré l'intérêt de cette transition.

Bien évidemment, l'objectif final reste l'implication de l'ensemble des restaurants scolaires dans une démarche commune ; il sera poursuivi dans un second temps sur la base des premiers résultats.

Par la suite, il sera recherché, sur la base de résultats consolidés de la démarche auprès des restaurants scolaires, l'extension de cette démarche aux autres acteurs de la restauration collective mais aussi aux acteurs de la restauration hors domicile en général.

Cet objectif étant largement partagé par les acteurs locaux, de nombreuses et fructueuses collaborations territoriales (d'ores et déjà engagées) sont à attendre autour de ce thème.

FICHE 4.1.1	Mettre en place un programme de prévention et sensibilisation pour limiter le gaspillage alimentaire et réduire les déchets
FICHE 4.1.2	Faire évoluer les pratiques en restauration collective
FICHE 4.1.3	Développer les alternatives végétales
FICHE 4.1.4	Promouvoir la démarche auprès des autres établissements de restauration collective
FICHE 4.1.5	Promouvoir la démarche auprès des établissements de Restauration Hors Domicile.

FICHE 4.1.1 **Objectif opérationnel : Mettre en place un programme de prévention et sensibilisation pour limiter le gaspillage alimentaire et réduire les déchets**

Contexte	<p>Le poids du gaspillage alimentaire est estimé à 10 millions de tonnes par an en France. La réduction de ce gaspillage est donc l'un des grands leviers pour réduire l'impact carbone de notre alimentation.</p> <p>La première étape passera par la sensibilisation des habitants et l'éducation des scolaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment par la mise en place d'actions dans les cantines scolaires .</p>
Objectifs et résultats attendus	<p>Le poids des biodéchets diminue chaque année de 2%</p>
Indicateurs	<p>Poids des biodéchets des cantines</p>
Publics cibles	<p>Restaurants scolaires</p>
Prise en compte de l'EES	
Liens avec les objectifs réglementaires	<p>Réduction des émissions de GES Séquestration carbone Maîtrise de la consommation d'énergie Production et consommation d'ENR Matériaux biosourcés Qualité de l'air Adaptation</p>

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Choisir des sites pilotes	Définir un niveau d'engagement de la collectivité dans cette thématique (n cuisines satellites) et du mode d'intervention	2019	Interne (0,1 ETP)	GACdG	EEJ Cuisine Centrale
Réaliser un diagnostic	Diagnostic, pesée des déchets et observations sur les sites de restauration scolaire	2019	10 000	GACdG	interne/prestataire
Etablir un plan d'actions	Proposition de leviers d'actions et de la stratégie. présentation du projet de plan d'actions aux équipes projets	2020	10 000	GACdG	interne/prestataire
Mettre en oeuvre	A partir de la rentrée scolaire, mise en en oeuvre du plan d'action	2020	30 000	GACdG	interne/prestataire

FICHE 4.1.2

Objectif opérationnel : Faire évoluer les pratiques en restauration collective

Contexte	La formation des cuisiniers, gestionnaires, acheteurs, est un axe majeur de l'amélioration de la performance environnementale dans la restauration collective. Il s'agira donc de proposer des formations collectives aux intervenants sur ces sujets.
Objectifs et résultats attendus	A l'horizon 2030, toutes les cantines et restaurations publiques proposent au moins 50% d'alimentation bio locale et 1-2 fois par semaine un plat végétarien
Indicateurs	% de produits biologiques, de qualité, locaux
Publics cibles	Elus, décideurs, acheteurs, cuisiniers
Prise en compte de l'EES	
Liens avec les objectifs réglementaires	<p>Réduction des émissions de GES Séquestration carbone Maîtrise de la consommation d'énergie Production et consommation d'ENR Matériaux biosourcés Qualité de l'air Adaptation</p>

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Former les élus et gestionnaires des cuisines	Organiser un cycle d'information/formation/échanges en direction des élus et gérants de cuisines, permettant d'identifier les principaux points bloquants à l'introduction de produits locaux, bio etc, afin de trouver des leviers d'actions adaptés.	2019	5000	GACdG	prestataire
Former les cuisiniers	Organiser des formations pour les cuisiniers autour des thèmes : qualité gustative, qualité nutritionnelle, cuisson, assaisonnement, intégration d'alternatives végétales, maîtrise des budgets	2019	10000	GACdG	prestataire
Identifier un référent "gaspillage alimentaire"	Repérer une personne référente sur la démarche "lutte contre le gaspillage alimentaire"	2019	Interne (0,2 ETP)	GACdG	

FICHE 4.1.3

Objectif opérationnel : Développer les alternatives végétales

Contexte	L'augmentation du nombre de repas à base de protéines végétales permet de diminuer l'impact environnemental de la restauration collective. En faisant baisser le coût des repas, c'est aussi un moyen de dégager des marges pour augmenter la part de produits biologiques, de qualité, et surtout locaux.
Objectifs et résultats attendus	A l'horizon 2030, toutes les cantines et restaurations publiques proposent au moins 1 fois par semaine un repas à base de protéines végétales
Indicateurs	Nombre de repas "alternatifs"
Publics cibles	Consommateurs
Prise en compte de l'EES	
Liens avec les objectifs réglementaires	<p>Réduction des émissions de GES Séquestration carbone Maîtrise de la consommation d'énergie Production et consommation d'ENR Matériaux biosourcés Qualité de l'air Adaptation</p>

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Intégrer des protéines végétales	Au sein de la cantine centrale d'Auch, proposer 35 repas, dont la composante principale sera à base de protéines végétales sur l'année.	2019/2020	Interne	GACdG	Cantine Centrale

FICHE 4.1.4 **Objectif opérationnel : Promouvoir la démarche auprès des autres établissements de restauration collective**

Contexte	Sur la base des expériences réussies dans la restauration scolaire, il s'agit d'organiser leur communication, ainsi que des visites de sites, à destination des maîtres d'ouvrage comme des exploitants des différentes restaurations collectives du territoire.
Objectifs et résultats attendus	Toutes les cantines et restaurations collectives proposent au moins 50% d'alimentation bio locale et 1 fois par semaine un plat à base de protéines végétales
Indicateurs	Nombre de restaurants collectifs sensibilisés et mobilisés
Publics cibles	Etablissements de restauration collective
Prise en compte de l'EES	
Liens avec les objectifs réglementaires	<p>Réduction des émissions de GES Séquestration carbone Maîtrise de la consommation d'énergie Production et consommation d'ENR Matériaux biosourcés Qualité de l'air Adaptation</p>

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Valoriser la démarche "alimentation bas carbone" auprès de la restauration collective	Identifier les expériences réussies, les succès, mais également les points de blocage et les échecs, puis communiquer ces derniers auprès des différents acteurs de la restauration collective du territoire	2021	10 000	GACdG	Restauration collective

FICHE 4.1.5 Objectif opérationnel : Promouvoir la démarche auprès des établissements de Restauration Hors Domicile.

Contexte	Sur la base des expériences réussies dans la restauration collective, il s'agit d'organiser leur communication, ainsi que des visites de sites, à destination des restaurateurs de l'agglomération, afin de les inciter à s'engager dans des démarches similaires. .
Objectifs et résultats attendus	Tous les établissements proposant de la restaurations hors domicile proposent au moins 50% d'alimentation bio locale et 1 fois par semaine un plat à base de protéines végétales
Indicateurs	Nombre de restaurants et établissements sensibilisés et mobilisés
Publics cibles	Etablissements RHD
Prise en compte de l'EES	
Liens avec les objectifs réglementaires	<p>Réduction des émissions de GES Séquestration carbone Maîtrise de la consommation d'énergie Production et consommation d'ENR Matériaux biosourcés Qualité de l'air Adaptation</p>

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Valoriser la démarche "alimentation bas carbone" auprès de l'intégralité de la RHD	Communiquer auprès de l'ensemble des acteurs de la RHD du territoire sur l'alimentation locale et bas carbone	2022	variable	GACdG	Restauration Hors Domicile

4.2

Objectif stratégique : Structurer la filière locale

Enjeux stratégiques

Si l'axe 2.5.1 a vocation à représenter une politique de la demande, il est ici question, en image, de proposer une politique de l'offre. Toujours en image à l'axe précédent, c'est en appui sur la restauration scolaire que l'initiation de cette structuration est envisagée.

Afin de faire émerger une offre croissante en produits locaux, il est donc question dans un premier temps de diffuser et de généraliser les bonnes pratiques mises en œuvre par une part des restaurants scolaires. Là encore, la variété de typologies et de pratiques est favorable à l'apparition de solutions adaptées à tous les cas de figure, elles pourraient être recensées dans un guide mais surtout discutées au sein d'un groupe de travail et d'échanges réunissant gestionnaires et cuisiniers.

Le poids économique majeur de l'agriculture pour notre territoire est un facteur facilitant la mobilisation des acteurs clefs autour de cette thématique. Ainsi, alors que nombre de ces acteurs agit aujourd'hui de manière efficace auprès d'une part des producteurs locaux, il est question de grouper et structurer ces interventions dans une logique de massification. Dans la continuité du travail entrepris dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, un des sujets prioritaires sera constitué par l'accompagnement des producteurs locaux dans la réponse aux appels d'offres.

Sur la base des résultats consolidés de ces premières actions, de nouvelles actions structurantes dont la justesse sera validée pourront alors être engagées.

A ce stade, sont notamment évoquées la mise en œuvre d'outils permettant de solutionner la question de la logistique des productions locales ou bien encore une offre de formation visant à favoriser l'installation de producteurs locaux mettant en œuvre des techniques bas carbone.

FICHE 4.2.1	Accompagner les gestionnaires et cuisiniers dans la commande publique
FICHE 4.2.2	Accompagner les producteurs dans la commande publique
FICHE 4.2.3	Etudier l'opportunité et les besoins d'accompagnement des producteurs locaux dans la stratégie logistique et de distribution des productions
FICHE 4.2.4	Mesurer la capacité du territoire à soutenir et accompagner la transition vers une agriculture bas carbone
FICHE 4.2.5	Participer au développement d'une offre d'information et de sensibilisation

FICHE 4.2.1 **Objectif opérationnel : Accompagner les gestionnaires et cuisiniers dans la commande publique**

Contexte	Il s'agit de mettre en œuvre l'intégration de critères environnementaux et de développement durable dans les processus d'achats des établissements de restauration collective
Objectifs et résultats attendus	Faciliter pour les cuisiniers la capacité à commander des matières premières de qualité
Indicateurs	% d'achats sur critères dans les approvisionnements de restauration collective
Publics cibles	Restauration collective
Prise en compte de l'EES	
Liens avec les objectifs réglementaires	<p>Réduction des émissions de GES Séquestration carbone Maîtrise de la consommation d'énergie Production et consommation d'ENR Matériaux biosourcés Qualité de l'air Adaptation</p>

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Construire des critères environnementaux	Identifier, hiérarchiser, et valider des critères	2020	15 000	Service commande publique/ pôle DD	service commande publique/prestataire/CA32/ADEAR
Intégrer des critères environnementaux	Utiliser ces critères dans les processus d'achats	2020	5 000	Service commande publique/ pôle DD	prestataire

FICHE 4.2.2

Objectif opérationnel : Accompagner les producteurs dans la commande publique

Contexte	Il s'agit là d'engager un dialogue avec la filière de production locale afin d'identifier les freins à la réponse aux consultations publiques, les moyens de les lever.
Objectifs et résultats attendus	Densifier le nombre de prestataires répondant aux appels d'offre relatifs aux matières premières de qualité.
Indicateurs	% d'achats locaux dans la restauration collective
Publics cibles	Producteurs locaux
Prise en compte de l'EES	
Liens avec les objectifs réglementaires	<p>Réduction des émissions de GES Séquestration carbone Maîtrise de la consommation d'énergie Production et consommation d'ENR Matériaux biosourcés Qualité de l'air Adaptation</p>

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Recenser les producteurs locaux	Identifier les producteurs locaux en fonction de leurs productions	2020	5000	GACdG	service commande publique/prestataire/CA32/ADEAR
Etablir un dialogue	Construire un dialogue avec les producteurs pouvant répondre aux besoins de la restauration collective	2021	Interne (0,25 ETP)	GACdG	service commande publique/prestataire/CA32/ADEAR
Identifier les freins	Repérer les freins à l'approvisionnement de la restauration collective	2021	Interne (0,25 ETP)	GACdG	service commande publique/prestataire/CA32/ADEAR
Mettre en œuvre	Appliquer les mesures nécessaires à la levée de ces freins et obstacles.	2021	15000	GACdG	service commande publique/prestataire/CA32/ADEAR

FICHE 4.2.3
Objectif opérationnel : Etudier l'opportunité et les besoins d'accompagnement des producteurs locaux dans la stratégie logistique et de distribution des productions

Contexte	Qualifier et quantifier les besoins des producteurs permettant une meilleure distribution des productions locales sur le territoire.
Objectifs et résultats attendus	Vérifier la capacité du territoire à faciliter la logistique des produits locaux
Indicateurs	Nombre de producteurs inclus
Publics cibles	Producteurs locaux
Prise en compte de l'EES	
Liens avec les objectifs réglementaires	Réduction des émissions de GES Séquestration carbone Maîtrise de la consommation d'énergie Production et consommation d'ENR Matériaux biosourcés Qualité de l'air

Adaptation

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Définir une stratégie logistique d'accompagnement des producteurs locaux	Déterminer le type d'appui et de soutien nécessaire aux producteurs locaux : Véhicule, plateforme dématérialisée, plateforme de stockage, magasin de producteurs, etc	2021	à définir	CD32	CA32/ADEAR

FICHE 4.2.4

Objectif opérationnel : Mesurer la capacité du territoire à soutenir et accompagner la transition vers une agriculture bas carbone

Contexte

- 1) Accompagner à la réduction de l'usage d'intrants en agriculture : optimisation/raisonnement de la fertilisation, réduire la consommation d'énergie fossile (communication, journées techniques, conseil, formations...)
- 2) Promouvoir l'agriculture de conservation et ses techniques : semis-direct, couverts intermédiaires... (journées techniques, communication, formations...)
- 3) Agir sur les rations alimentaires en élevage (journées techniques, communication, formations...)
- 4) Accompagner à la transition vers des rotations incluant une part plus importante de légumineuses (journées techniques, communication, formations...)
- 5) Accompagner à l'optimisation de la gestion des prairies pour favoriser le stockage du carbone
- Maintien et amélioration du taux de matière organique dans les sols (ce qui favorise le stockage du carbone)

Objectifs et résultats attendus

Limiter les émissions de GES par l'agriculture

Indicateurs

% d'agriculteurs impliqués dans des actions du PCAET
Teq CO2 liées à l'agriculture

Publics cibles

Agriculteurs

Prise en compte de l'EES

Liens avec les objectifs réglementaires

Réduction des émissions de GES
Séquestration carbone
Maîtrise de la consommation d'énergie
Production et consommation d'ENR
Matériaux biosourcés

**Qualité de l'air
Adaptation**

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Mener une campagne d'information auprès des producteurs et agriculteurs locaux	Différentes solutions permettant de limiter les émissions de GES liées aux productions agricoles existantes. Il est question ici de sensibiliser les producteurs à ces solutions avant de les accompagner dans la transition.	2022	20 000	GACdG	CA32/ADEAR/Les Bios du Gers/ADASEA

FICHE 4.2.5 Objectif opérationnel : Participer au développement d'une offre d'information et de sensibilisation

Contexte	<p>La mise en évidence des enjeux locaux de l'agriculture pour la structuration de la filière locale d'une part, en lien avec les évolutions climatiques prévisibles d'autre part, doit nécessairement s'accompagner d'une formation adaptée des agriculteurs aussi bien en lycée agricole qu'en formation continue pour les agriculteurs du territoire.</p> <p>Il s'agit donc ici d'accompagner les acteurs de la formation dans cette évolution, en particulier en les aidant à organiser des animations collectives.</p>
Objectifs et résultats attendus	<p>Faciliter l'installation d'agriculteurs utilisant des méthodes limitant les émissions de GES.</p>
Indicateurs	<p>Nb d'agriculteurs formés</p>
Publics cibles	<p>Agriculteurs, futurs agriculteurs et porteurs de projets</p>
Prise en compte de l'EES	
Liens avec les objectifs réglementaires	<p>Réduction des émissions de GES Séquestration carbone Maîtrise de la consommation d'énergie Production et consommation d'ENR Matériaux biosourcés Qualité de l'air Adaptation</p>

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Réfléchir à la structuration d'une offre globale d'accompagnement	Les acteurs du monde agricole s'accordent sur la nécessaire transition des pratiques. Aussi, une réflexion commune pourrait s'organiser localement pour proposer une offre de formation répondant à l'ensemble des cas de figures existants.	2023	à définir	GACdG	Chambre Agriculture 32/IUT/Lycée Agricole

4.3

Objectif stratégique : Mettre en place une stratégie foncière bas carbone

Enjeux stratégiques

Le soutien et le développement d'une offre de produits locaux se passera difficilement de terrains pour s'y épanouir. Aussi, en collaboration forte avec les acteurs locaux de cette thématique, c'est tout d'abord une réflexion quant à la réglementation et à l'usage des sols qui sera menée.

En complément à cette réflexion et afin de disposer des ressources nécessaires à la réalisation des ambitions du territoire, une politique de mise en réserve de terres agricoles favorables aux besoins de chaque production sera engagée. La finalité de cette stratégie est la levée de la problématique et la rationalisation de l'accès à la terre pour les jeunes agriculteurs.

FICHE 4.3.1	Engager une réflexion sur l'usage des sols et la protection des terres agricoles
FICHE 4.3.2	Mener une politique de gestion foncière pour favoriser l'installation

FICHE 4.3.1 Objectif opérationnel : Engager une réflexion sur l'usage des sols et la protection des terres agricoles

Contexte	La préservation des meilleures terres agricoles doit se faire en particulier via les outils réglementaires (PLUi, SCOT, ZAP) qui permettront de proposer des règlements et des zonages pertinents dans cet objectif.
Objectifs et résultats attendus	Réduire la consommation annuelle d'espace naturel, forestier et agricole.
Indicateurs	Utilisation des outils réglementaires disponibles
Publics cibles	Agriculteurs et futurs agriculteurs
Prise en compte de l'EES	
Liens avec les objectifs réglementaires	<p>Réduction des émissions de GES Séquestration carbone Maîtrise de la consommation d'énergie Production et consommation d'ENR Matériaux biosourcés Qualité de l'air Adaptation</p>

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Coordonner un groupe de travail autour de la préservation des terres agricoles	Mettre en œuvre les différents outils disponibles pour la préservation du foncier et le maintien de l'activité agricole.	2021	Interne (0,25 ETP)	GACdG	SAFER/ADEAR/Communes/CA32/

FICHE 4.3.2

Objectif opérationnel : Mener une politique de gestion foncière pour favoriser l'installation

Contexte	La mise en œuvre d'une stratégie foncière active via la mise en réserve, le portage, l'achat ou la préemption de terres peut se faire en accord avec la SAFER ou via la mise en place d'un EPFL. Elle permettra la mise en place d'outils pour accompagner l'installation d'exploitants dans une dynamique environnementale via des contrats d'affermage, la création d'Espace test agricole ou autre, en partenariat avec les associations locales d'aide à l'installation et actives sur les pratiques culturelles à faible impact.
Objectifs et résultats attendus	En 2030 toute la surface agricole utile (SAU) renforce le stockage de CO2 (couvert végétal en arbo/viti, semis direct et couvert permanent, bandes enherbées...)
Indicateurs	Surface (ha) de foncier mobilisé
Publics cibles	Porteurs de projets
Prise en compte de l'EES	
Liens avec les objectifs réglementaires	<p>Réduction des émissions de GES</p> <p>Séquestration carbone</p> <p>Maîtrise de la consommation d'énergie</p> <p>Production et consommation d'ENR</p> <p>Matériaux biosourcés</p> <p>Qualité de l'air</p> <p>Adaptation</p>

Modalité de mise en oeuvre

Etape	Descriptif	Planification	Ressources à mobiliser	Porteur	Partenaires envisagés
Définir puis appliquer une stratégie foncière et participer à l'installation	En fonction du ou des outils de mobilisation du foncier sélectionnés (affermage, régie municipale, espace test agricole, BEA, etc) mise en œuvre de ces derniers	2022	variable	GACdG	SAFER/ADEAR/Communes/CA32/GACdG