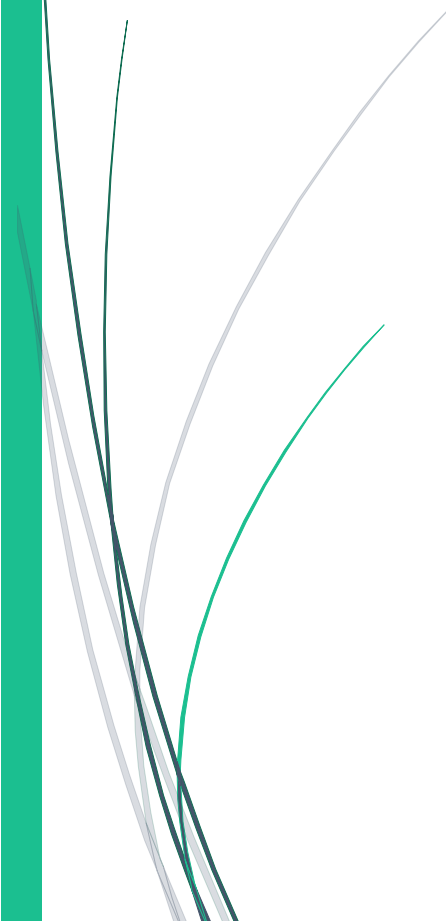




Plan Alimentaire Territorial

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE

du Parc naturel régional du Haut-Languedoc



Sommaire

Partie 1. Le territoire classé du PNRHL	3
A. Le périmètre du PAT	3
B. Une géographie variée	3
C. Un territoire aux nombreuses ressources	4
1. Une biodiversité riche et sensible... ..	4
2. Un véritable château d'eau du Massif Central	5
3. ... menacés par le changement climatique.....	6
D. L'environnement socio-économique	7
1. Un territoire rural avec une population concentrée sur un axe « est-ouest »	7
2. Une économie fortement liée aux services et en déclin pour l'agriculture, la sylviculture	8
3. Un niveau de vie plus faible que la moyenne régionale	8
Partie 2. L'alimentation : un vaste sujet encadré par de multiples acteurs.....	9
A. De nombreux acteurs aux typologies variées	9
B. Des politiques structurantes	9
1. La Loi EGAlim	10
2. Le Plan de relance.....	11
3. La loi économie circulaire.....	11
4. La PAC 2023-2027.....	11
5. Le PRAD	12
6. Les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT)	12
Partie 3. Etat des lieux de la chaîne alimentaire sur le territoire du PNRHL.....	13
A. Une production riche et diversifiée.....	13
1. Une agriculture en déclin	13
2. Des productions diversifiées	15
3. Des variétés et des races locales à préserver.....	17
4. Des pratiques agricoles à consolider	18
5. Les jardins potagers nourriciers	19
6. La transition agricole, qu'est-ce c'est ?	19
B. Des unités de transformation peu développées	21
1. Des entreprises agroalimentaires reconnues.....	21
2. Le besoin d'outils de transformation sur le territoire	22
C. La logistique et la distribution	23
1. Une commercialisation en circuits courts et de proximité à renforcer	24
2. Une logistique de production et de transformation à développer	25
D. Une évolution des habitudes de consommation	27
3. Une évolution des assiettes à enclencher.....	31

E.	La restauration collective du PNRHL	33
1.	Une majorité de cuisines en gestion directe	33
2.	Un levier pour la transition alimentaire	35
F.	Le gaspillage alimentaire	37
1.	La restauration collective, levier d'action	37
2.	Des consommateurs à sensibiliser	38
3.	Une gestion des biodéchets à développer	39
Synthèse du Diagnostic.....		Erreur ! Signet non défini.
Scénarii et impacts possibles pour le territoire		40
Bibliographie.....		47
WEBINAIRES / SEMINAIRES		48
WEBOGRAPHIE.....		49

Sigles et abréviations

AB : Agriculture biologique	ODD : Objectifs de Développement Durable
ACAPE : Alliance des Consom-acteur-actrices, des paysan-nes, et des écologistes.	PAC : Politique Agricole Commune
AMAP : Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne	PAT : Plan Alimentaire Territorial
AOC : Appellation d'Origine Contrôlé	PCH : Pays Cœur d'Hérault
AOP : Appellation d'Origine Protégée	PETR AB : PETR Albigeois et Bastide
ARS : Agence Régional de Santé	PHLV : Pays Haut Languedoc et Vignobles
CA : Chambre d'Agriculture	PNA : Programme National de l'Alimentation
CMA : Chambre de Métier et d'Artisanat	PNAN : Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition
CCI : Chambre de Commerce et d'Industrie	PNNS : Programme National Nutrition Santé
CLS : Contrat Local de Santé	PNUE : Programme des Nations Unies pour l'Environnement
DDT(M) : Direction départementale des territoires (et de la mer)	PRAD : Programme Régional pour une Alimentation Durable
ENS : Espace naturel sensible	RHD : Restauration Hors Domicile
FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations	RHF : Restauration Hors Foyer
GIEE : Groupements d'intérêt économique et environnemental	SAU : Surface Agricole Utile
IAA : Industrie Agro-Alimentaire	SCOT : Schéma de Cohérence et d'Orientations Territoriales
IGP : Indication Géographique Protégée	SRADDET : Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires
MAAF : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt	STG : Spécialité Traditionnelle Garantie
MTE : Ministère de la Transition Ecologique	UE : Union Européenne

Partie 1. Le territoire classé du PNRHL

A. Le périmètre du PAT

Le Plan Alimentaire Territorial « Le Parc dans nos assiettes » s'étend sur le périmètre d'action du Parc naturel régional du Haut-Languedoc, au cœur de la région Occitanie/ Pyrénées-Méditerranée, et à cheval sur deux départements : le Tarn et l'Hérault. Il couvre 314 135 ha et concerne 118 communes (64 communes héraultaises et 54 communes tarnaises) et 5 villes-portes (Mazamet, Castres, Revel, Lodève et Saint-Chinian). Ces communes sont regroupées en 10 communautés de communes – « Le Minervois au Caroux » ; « Grand-Orb » ; « Les Avant-Monts » ; « Lodévois et Larzac » ; « La Montagne du Haut-Languedoc - Monts de Lacaune » ; « Thoré Montagne Noire » ; « Sidobre Vals et Plateaux » ; « Centre Tarn » ; « Sor et Agout » ; et « Lauragais Revel et Sorèzois » – ainsi que la communauté d'agglomération de Castres-Mazamet.

En parallèle, le périmètre du PAT concerne 4 PETR et 2 Pays, dont 2 représentent une part significative sur le territoire :

- Le Pays Haut-Languedoc et Vignobles (PHLV), côté héraultais, en contexte méditerranéen, regroupe 3 communautés de communes : « Minervois au Caroux » ; « Grand-Orb » et « Avants-Monts »
- Le Pôle d'équilibre territorial et rural des Hautes Terres d'Oc (PETR HTO), à cheval sur les deux départements, en contexte montagnard (Monts de Lacaune, Somail, Espinouse), regroupe 2 communautés de communes : « La Montagne du Haut-Languedoc - Monts de Lacaune » et « Sidobre Vals et Plateaux ».

B. Une géographie variée

Avec des altitudes allant fréquemment au-delà de 1 000 m, le Haut-Languedoc est une terre de moyenne montagne, entourée de zones de plaines. Le relief s'organise autour d'un ample sillon médian Est-Ouest, guidé par une longue ligne de faille (Bédarieux – Mazamet), d'amplitude générale assez constante bien que plus ou moins vallonné. Les principaux sommets sont le Caroux à 1 091 m, les monts de l'Espinouse à 1 124 m, et le Montgrand à 1 267 m. Ces sommets composent les derniers reliefs du sud du Massif Central et contrastent avec des zones plus basses (PNR HL, 2012).

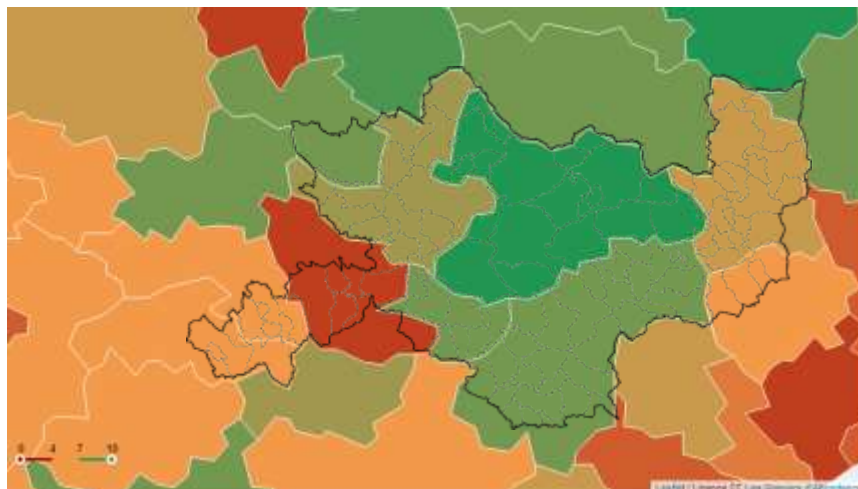
Le territoire est à la confluence de 3 types de climats : océanique à l'ouest, méditerranéen au sud et à l'est, et montagnard au nord. Cela se traduit notamment par des hivers rudes, des vents violents : le cers et le vent d'autan, des averses automnales et une relative sécheresse estivale. La température moyenne annuelle est comprise entre 9,3 °C (Monts de Lacaune) et 15,2 °C (Avant-Monts du Languedoc) en fonction de l'altitude et des influences méditerranéennes. Les précipitations annuelles, entre 953 mm (Avant-Monts) et 1 314 mm (Monts de Lacaune) sont relativement bien réparties dans l'année, avec une fréquence accrue en hiver. Les monts de Lacaune et la Montagne noire reçoivent aussi bien les pluies océaniques que les averses méditerranéennes qui, suivant l'altitude, se transforment en neige, qui peut rester de décembre à avril.

La géologie est à dominante siliceuse avec prépondérance de grès, schistes, granites et gneiss. Toutefois, dans la partie sud, on note la présence de formations calcaires et d'un réseau karstique important. De texture majoritairement limoneuse, les sols sont le plus souvent acides et pauvres ; généralement profonds, ils deviennent squelettiques sur les pentes. Ils ne sont pas hydromorphes et leur réserve en eau est faible (IGN, 2013).

C. Un territoire aux nombreuses ressources

1. Une biodiversité riche et sensible...

Dans l'ensemble, le périmètre du PAT est très peu artificialisé : le tissu urbain, zones industrielles etc. représentent seulement 4 % du territoire (*source : référentiel d'occupation du sol (SIRS, 2013)*¹).



Politique foncière par EPCI (Source : Crater, Greniers d'abondance)

Grâce à ses influences atlantique, montagnarde et méditerranéenne, mais aussi à sa longue histoire géologique, le Parc naturel régional du Haut-Languedoc compte une grande diversité de milieux naturels : sites Natura 2000², ZNIEFF³ et espaces d'intérêt écologique.



Les espaces protégés du PNRHL (Source PNRHL)

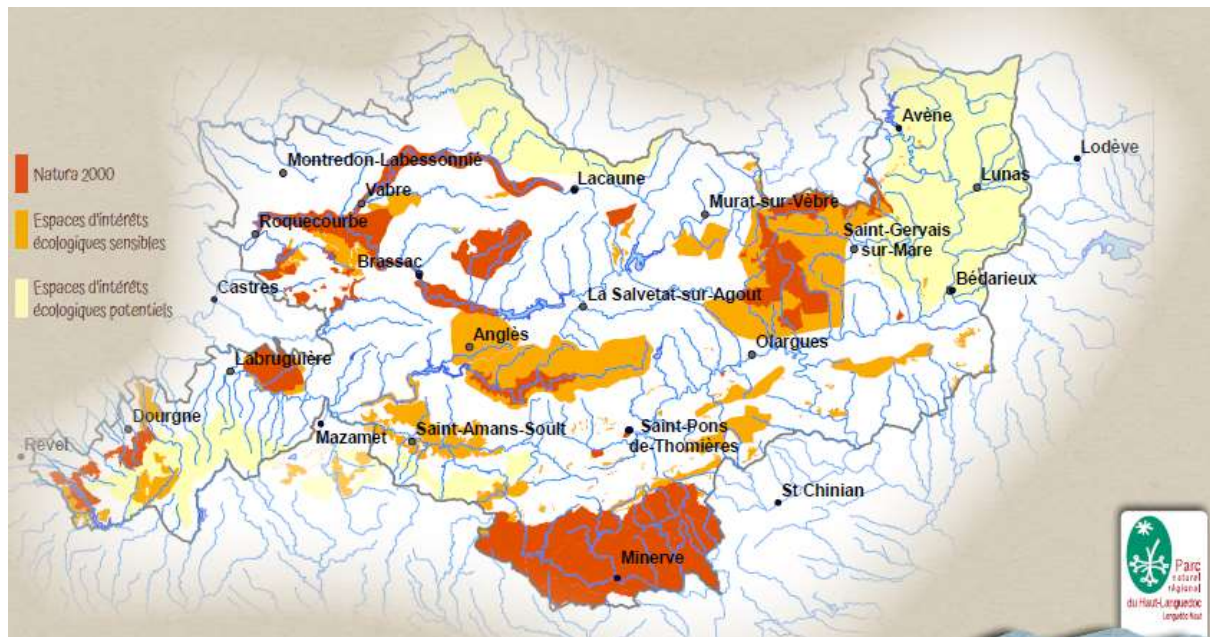
Ce sont autant de sites privilégiés qui abritent et accueillent de nombreuses espèces animales et végétales communes et remarquables.

¹ Données issues de l'étude d'acquisition d'un référentiel d'occupation du sol pour les Parcs Naturels Régionaux de l'ancienne région Midi-Pyrénées, réalisée par le SIRS (SIRS, 2013). Ces données, étudiées au 25 000^e, sont les plus précises sur le territoire du Parc.

² Le réseau Natura 2000 est constitué d'un ensemble de sites naturels identifiés pour la rareté ou la fragilité des espèces de la flore, de la faune sauvage et des milieux naturels qu'ils abritent. Il vise à assurer la survie à long terme des espèces et des milieux à forts enjeux de conservation en Europe. L'animation et la gestion de ces sites se fait en prenant en compte les exigences économiques, sociales et culturelles.

³ Les ZNIEFF sont des espaces inventoriés remarquables permettant de mieux connaître la biodiversité à différentes échelles territoriales (France, Occitanie, PNRHL, etc.). Cette reconnaissance permet une prise en compte de la fragilité sur le milieu naturel dans l'élaboration de projets susceptibles de les impacter et sont intégrés notamment aux documents d'urbanisme.

- Pas moins de 2500 espèces de plantes ont été répertoriées dans le Parc. Certaines d'entre elles sont rares et protégées au niveau national, voire européen. D'autres semblent ordinaires et pourtant, elles méritent tout notre émerveillement.
- Plus de 250 espèces d'oiseaux ont été répertoriées dans le Parc dont environ la moitié s'y reproduit régulièrement. Sur les 23 espèces de rapaces diurnes nichant régulièrement en France, 15 se reproduisent dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc. Certaines d'entre elles sont rares et menacées comme l'Aigle royal et l'Aigle de Bonelli, d'autres sont plus communes. Mais toutes reflètent et participent au maintien de la richesse et de la diversité biologiques du territoire. Sur les 9 espèces de rapaces nocturnes nichant régulièrement en France, 6 se reproduisent dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc. Certaines d'entre elles sont rares et menacées comme le Hibou grand-duc ou la Chevêche d'Athéna.



Les espaces d'intérêt écologique (Source PNRHL)

Au-delà de l'aspect écologique, ces espaces servent de zones tampons face aux inondations, filtration naturelle améliorant la qualité de l'eau, préservation des prairies et tourbières supports d'élevage, elles sont aussi d'efficaces captatrices de carbone.

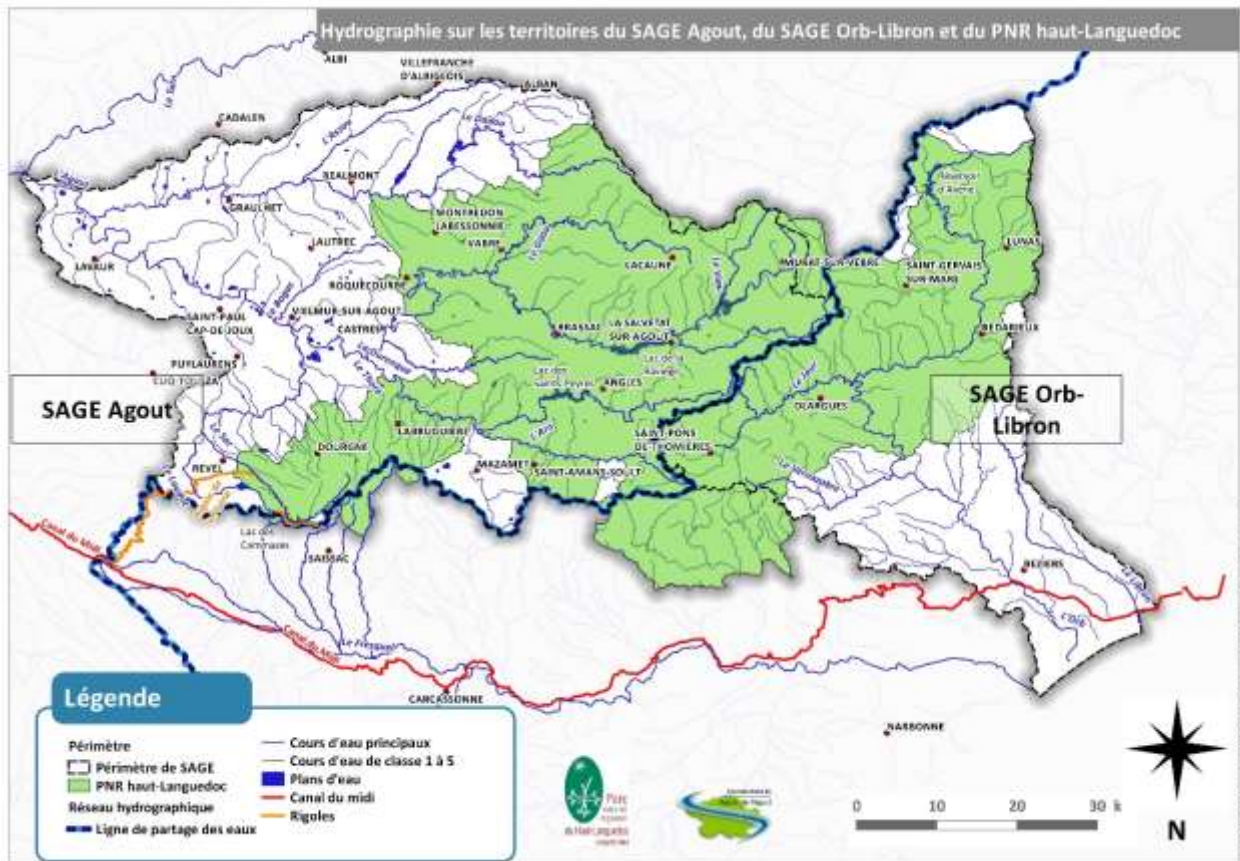
Face au changement climatique, il est donc plus que nécessaire de préserver leur fonctionnalité et renforcer leur résilience.

2. Un véritable château d'eau du Massif Central

Avec 4 350 km de cours d'eau recensés, l'eau est très présente sur l'ensemble du territoire, tant par la multitude des cours d'eau apparents que par les réseaux souterrains situés dans les zones karstiques. Les aménagements sont nombreux : irrigation des pâtures et jardins ; importants barrages hydroélectriques qui ont donné naissance aux grands lacs (lacs de la Raviège, du Laouzas, des Saint-Peyres, et de Vesoles) ; captages d'eau pour la commercialisation d'eaux minérales (La Salvetat, Fontaine de la Reine, Mont Roucous, Vernières) et de sources et pour le thermalisme (Lamalou-les-Bains, Avène).

Le territoire du PAT est traversé du Nord-Est au Sud-Ouest par la ligne de partage des eaux entre le versant méditerranéen et le versant atlantique. Le versant méditerranéen regroupe 4 bassins autour des cours d'eau

majeurs : Mare, Cesse, Orb et Jaur. Sa gestion dépend de deux syndicats. Le Syndicat Mixte des Vallées de l'Orb et du Libron a réalisé le Schéma d'aménagement et gestion de l'eau (SAGE) Orb et Libron, qui couvre 100 812 ha, pour 723,6 km linéaires de cours d'eau. Le Syndicat intercommunal d'aménagement hydraulique du Minervois couvre 23 035 ha, pour un linéaire de cours d'eau de 111,2 km. Le versant atlantique regroupe 9 bassins autour des cours d'eau majeurs : Alzeau, Arn, Arnette, Thoré, Sor, Vèbre, Gijou, Dadou et Agout. Le SAGE de l'Agout, réalisé par le Syndicat Mixte du Bassin de l'Agout, couvre la quasi-totalité de ce versant, soit 173 844 ha pour un linéaire de cours d'eau de 1 321 km.



Les enjeux liés à l'eau pour l'agriculture et l'alimentation sont nombreux et des tensions se font déjà ressentir.

3. ... menacés par le changement climatique

A l'échelle mondiale, la température moyenne a augmenté de 1°C depuis la période préindustrielle (1850-1900). Localement, une étude menée par Météo France sur le territoire du Haut-Languedoc fait état d'une hausse des températures moyennes annuelles de 0,3°C par décennie, soit 1,5°C sur les 50 dernières années. En 2010, la température moyenne enregistrée à Burlats (81), soumis à influence océanique, se rapprochait de celle mesurée à Roquebrun (34), soumis à influence méditerranéenne, dans les années 70. Cela traduit un déplacement des limites climatiques : la méditerranéisation du climat. Le Haut-Languedoc est en première ligne de ce phénomène.

Cette augmentation de la température moyenne de l'air se fait surtout pendant le cycle végétatif (avril-août), avec pour conséquence une avancée des stades végétatifs. Les prédictions indiquent une élévation de la température moyenne de 0,8 à 1,4°C à l'horizon 2030, une baisse des précipitations annuelles et une plus grande fréquence d'événements climatiques extrêmes.

Les incidences sur l'agriculture sont nombreuses. L'augmentation de l'évapotranspiration accroît les besoins en eau nécessaires pour la croissance des plantes, entraînant un risque accru de stress hydrique et une sécheresse des sols. Le besoin d'eau sera augmenté pour bon nombre de cultures y compris celles actuellement irriguées.

L'augmentation des températures induit également un accroissement de la consommation d'eau pour le cheptel. Par exemple, la quantité d'eau ingérée par des animaux en stabulation à 25°C est une fois et demie plus importante qu'à 15°C. Il faut 2 fois plus d'eau s'il fait 30°C... (Données ANSES, 2010). Mais avec la baisse du débit naturel des cours d'eau et le tarissement de sources, comment sécuriser l'abreuvement du cheptel ? Dans les retenues où l'eau stagne, l'évaporation de l'eau s'accélère.

Le cumul annuel des précipitations devrait peu varier mais on prévoit la survenue plus fréquente d'évènements pluvieux intenses.

Et pour la vigne, le risque d'échaudage est augmenté avec un impact significatif sur le taux de sucre dans les raisins et donc le degré d'alcool.

Les pratiques agricoles et en particulier le maintien continu d'un couvert herbacé dense et adapté, joueront alors un rôle déterminant dans la lutte contre l'érosion des sols, le lessivage des particules (érosion) et la lixiviation des composés solubles (herbicides, nitrates...).

D'autres déséquilibres pourraient apparaître en conséquence : recharge insuffisante des nappes phréatiques, dégradation de la qualité physico-chimique des eaux de surface (eutrophisation, moindre dilution des rejets d'effluents, développement d'agents pathogènes...).

Tout en continuant à encourager des méthodes visant à atténuer ces phénomènes, il faudra surtout s'adapter au changement climatique. La lutte directe contre ces évènements engendrerait des dépenses colossales pour aboutir, au final, à un constat d'échec.

Au lieu de la résistance, le choix de la résilience est probablement plus stratégique.

Il s'agit d'accepter ces nouvelles contraintes, de les intégrer et de tout faire pour en réduire les impacts afin de rendre les exploitations moins vulnérables.

Cette perspective doit nous amener à repenser nos pratiques et c'est dès aujourd'hui qu'il est souhaitable de mettre en place des solutions. Le Parc poursuit les recherches de financements afin de mettre en œuvre les actions qu'il souhaite développer.

D. L'environnement socio-économique

1. Un territoire rural avec une population concentrée sur un axe « est-ouest »

Le territoire du PAT est, dans son ensemble, un espace très rural, avec 90 071 habitants pour une densité moyenne de 31 habitants/km².

La densité la plus faible est de 2,3 hab./km² pour la commune de Boisset et celle la plus forte est de 406 hab./km² à Lamalou-les-Bains.

L'essentiel de la population et des services est regroupé dans le sillon médian « est-ouest » dont les deux agglomérations principales concentrent presque un tiers de la population. Le reste du territoire (plateaux et zones de montagne) est jalonné de bourgs, de nombreux hameaux ou petits villages.

Comme tous les territoires ruraux français, le Parc a perdu des habitants jusqu'en 1990. Après une très nette augmentation de la population jusqu'en 2010, la tendance semble ralentir. Elle est concentrée près des aires urbaines (le long des vallées du Thoré, du Jaur et de l'Orb) et de l'axe Lacaune – La Salvetat.

Les habitants du territoire sont majoritairement âgés de 45 à 70 ans. (PNRHL, 2018). Ainsi, 37% des habitants ont plus de 60 ans et seulement 27% ont moins de 30 ans. Les retraités sont majoritaires sur le territoire et représentent 38% des personnes de plus de 15 ans (environ 32% de la population totale).

Les agriculteurs exploitants ne représentent qu'une petite minorité, soit 2% de l'ensemble des personnes de plus de 15 ans.

2. Une économie fortement liée aux services et en déclin pour l'agriculture, la sylviculture

L'économie du territoire est caractérisée par une prédominance des commerces et des services (52% des établissements actifs) qui s'explique par une forte présence de l'économie présentielle. (INSEE, 2015).

L'économie agricole et sylvicole ne représente plus que 12 % des établissements actifs sur le territoire contre 32% en 2010, soit une diminution de plus de la moitié. Tous les autres secteurs augmentent, et particulièrement celui des services.

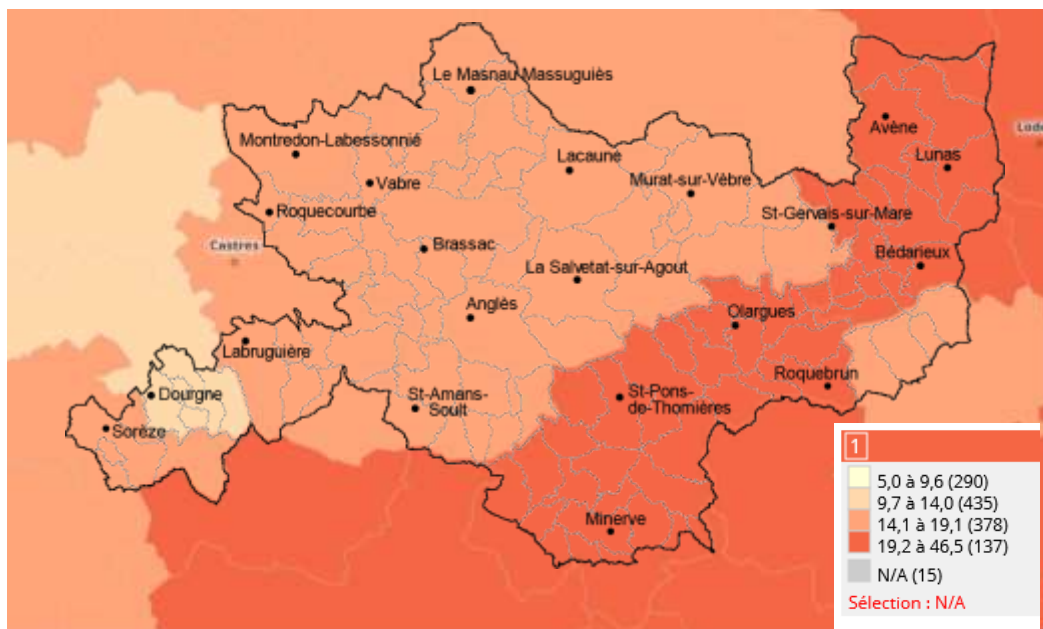
41 % des établissements n'ont pas de salarié et seulement 1 % ont plus de 50 salariés. Cela relève l'importance sur le territoire de l'artisanat, notamment pour les services, et des petites entreprises et exploitations.

Le territoire est composé de 5 pôles économiques (PNR HL, Janvier 2018). Le Sidobre concerne l'exploitation du granit et du bois. L'Ouest tarnais, est le pôle le plus important avec des entreprises telles que « Valeo Vision », « Leclerc », « La Tarnaises des panneaux » qui emploient à elles seules plus de 520 salariés. Le pôle de Bédarieux regroupe les activités de santé et d'action sociale qui génèrent d'autres activités telles que la restauration et l'hébergement. Lacaune-La Salvetat bénéficie de trois secteurs d'activités : l'industrie agro-alimentaire, les eaux et le tourisme. Enfin, Saint-Pons-de-Thomières est un grand pôle de services.

3. Un niveau de vie plus faible que la moyenne régionale

Le territoire compte un taux d'activité moyen de 82% avec 19% de chômage en moyenne. (INSEE, 2017 et 2019)

La médiane du niveau de vie se situe entre 17 500 à 20 000 € pour le PNRHL tandis qu'elle est de 20 740€ en Occitanie. Le revenu net horaire moyen est de 12,59 € tandis qu'il atteint 14,17€ en Région.



Taux de pauvreté (%) 2018 (INSEE)

Enfin, le taux de pauvreté (carte ci-dessous) oscille entre 11,6% et 27,% selon les régions du territoire du PNRHL. (Source Insee 2018).

Partie 2. L'alimentation : un vaste sujet encadré par de multiples acteurs

A. De nombreux acteurs aux typologies variées

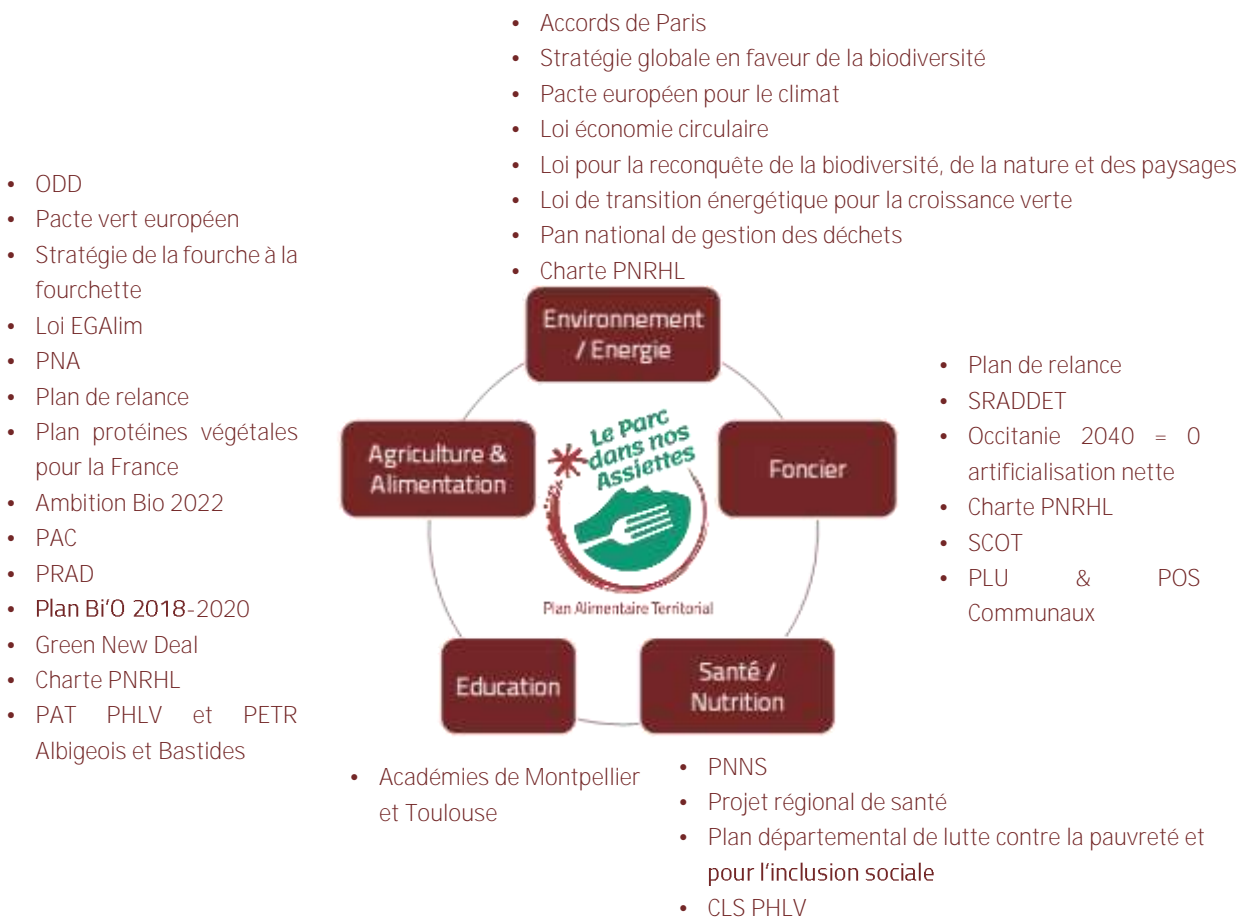
De la fourche à la fourchette, l'alimentation touche un grand nombre d'acteurs par sa transversalité (agriculture, foncier, restauration collective, santé, gaspillage alimentaire, culture, patrimoine, éducation, aménagement du territoire, justice sociale, déchets, ...).

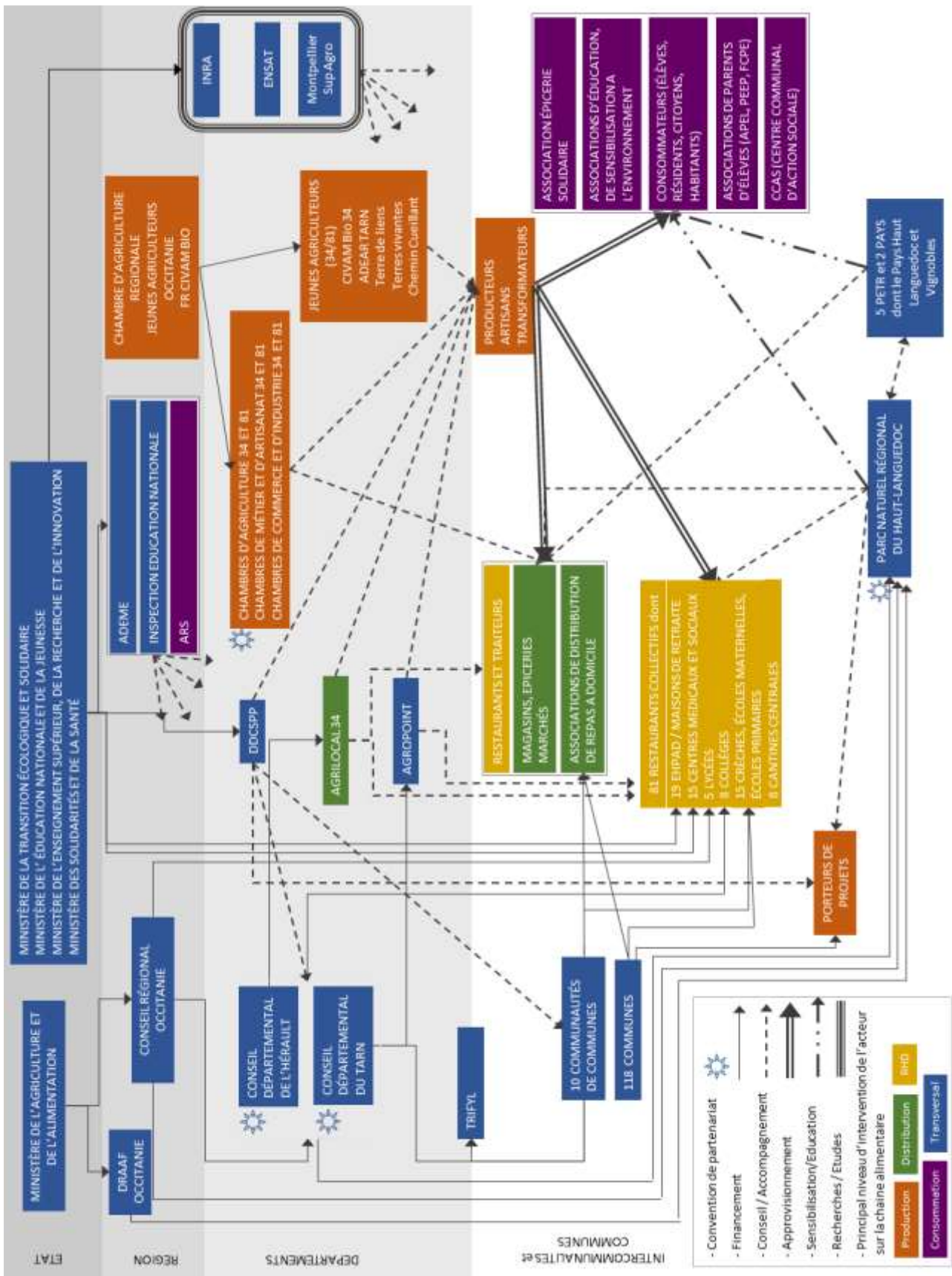
De l'échelle locale à mondiale, acteurs privés, publics ou de la société civile (producteurs, industries agroalimentaires, distributeurs, consommateurs, restauration collective, élus, partenaires sociaux, acteurs de l'économie sociale, solidaire et de la santé, organisations non gouvernementales, associations caritatives et d'aide alimentaire, banques, assurances, etc.) contribuent aux nouveaux enjeux de l'alimentation.

Une cartographie des acteurs ayant un rôle direct ou indirect sur l'alimentation du territoire a été réalisée (cf. page 10) pour mettre en évidence les différentes typologies d'acteurs et les interactions entre chacun.

B. Des politiques structurantes

Le PAT « le Parc dans nos assiettes » se doit d'être en cohérence et en lien avec d'autres politiques publiques intervenant sur l'alimentation :





Cartographie des acteurs de l'alimentation sur le territoire du Parc

1. La Loi EGAlim

La loi EGAlim découle des Etats Généraux de l'Alimentation de 2017. Elle encadre les actions à venir avec notamment l'objectif de :

- Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur
- Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production
- Renforcer le bien-être animal
- Favoriser une alimentation sûre et durable pour tous
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

La restauration collective est ciblée comme un des leviers par la définition d'objectifs et d'échéances précis en termes d'approvisionnement, d'information aux usagers, de diversification des sources de protéines, de substitution des plastiques et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

2. Le Plan de relance

L'actuelle crise sanitaire et la multiplication des aléas climatiques font prendre conscience à un plus grand nombre des limites de notre système alimentaire. Dans ce sens, le Plan de relance du gouvernement dédie 1,2 milliard d'euros au volet transition agricole, alimentation et forêt pour préparer l'agriculture de demain avec trois priorités :

- Reconquérir notre souveraineté alimentaire
- Accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les Français
- Accompagner l'agriculture et la forêt françaises dans l'adaptation au changement climatique.

3. La loi économie circulaire

La récente loi économie circulaire du 11 février 2020 a été promulguée pour lutter contre le gaspillage alimentaire et développer l'économie circulaire. Elle se décline autour de 5 grands axes (sortir du tout jetable ; mieux informer les consommateurs ; lutter contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire ; agir contre l'obsolescence programmée ; mieux produire). Elle vient renforcer plusieurs axes en définissant de nouveaux objectifs notamment pour l'alimentation :

- Réduction du gaspillage alimentaire de 50% par rapport à 2015 à échéances de 2025 pour la distribution alimentaire et de la restauration collective et 2030 pour les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale
- Fin du plastique jetable d'ici à 2040 et utilisation de 100 % de plastique recyclé au 1er janvier 2025
- Introduire une consigne mixte pour réemploi et recyclage
- Imposer la mise à disposition au public des informations sur les produits contenant des perturbateurs endocriniens dans un format qui peut être exploité par des applications.

4. La PAC 2023-2027

Au travers du Plan Stratégique National (PSN) en cours d'élaboration, la PAC se joue aussi à l'échelle de la Région qui aura la responsabilité de définir les mesures non-surfaciques (installation, investissement, LEADER, Forêt). L'Etat, de son côté, sera autorité de gestion sur les mesures surfaciques (MAEC, ICHN, aides AB).

5. Le PRAD

La Région Occitanie a mis en place en 2019 le Pacte régional pour une Alimentation durable en Occitanie. Axé autour de la promotion du patrimoine alimentaire, la structuration de filières alimentaires durable, la sensibilisation des jeunes et du grand public, la lutte contre la précarité alimentaire, il vise à devenir un territoire d'innovation et de transition écologique.

La Région s'est également emparée de l'initiative européenne « Green New Deal » pour notamment renforcer l'accès aux produits locaux durables et de qualité, l'autonomie des exploitations et le renouvellement des générations d'agriculteurs.

6. Les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT)

Le Plan Alimentaire Territorial est une stratégie coconstruite avec l'ensemble des acteurs du territoire.

Pour le territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc, il vient renforcer l'engagement pris, en 2018, par la signature de la Convention de partenariats entre le Parc naturel régional du Haut-Languedoc, les Départements de l'Hérault et du Tarn, les Chambres d'Agricultures, les Chambres de Métier et d'Artisanat, les Chambres de Commerce et d'Industrie, Agrilocal 34 et Agropoint pour développer l'alimentation durable et les circuits courts sur le territoire.

Ce PAT vient également en complément de 2 autres PAT portés par des Syndicats mixtes :

- **Le PAT du Pays Haut-Languedoc et Vignobles (PHLV)**

Présent sur 54 communes du PNRHL, le PHLV porte un PAT reconnu depuis août 2019, par le Ministère de l'agriculture et de l'Alimentation et en cours de réalisation.

Les deux structures collaborent étroitement depuis longtemps dans l'objectif de transférer les expériences d'un territoire à l'autre, de partager les connaissances et de réaliser des actions communes. De ce fait, le Parc s'occupe principalement de la restauration collective et le Pays des consommateurs.

La complémentarité avec le PAT du Parc permet une force de frappe plus importante notamment dans le déploiement d'outils communs.

- **Le PAT du PETR Albigeois et Bastide**

Le PAT du PETR Albigeois et Bastide est notamment composé d'un volet sur la restauration collective avec la mise en place d'un réseau, la mise en relation des acteurs et l'animation pédagogique.

Il ne concerne qu'une seule commune du PNRHL

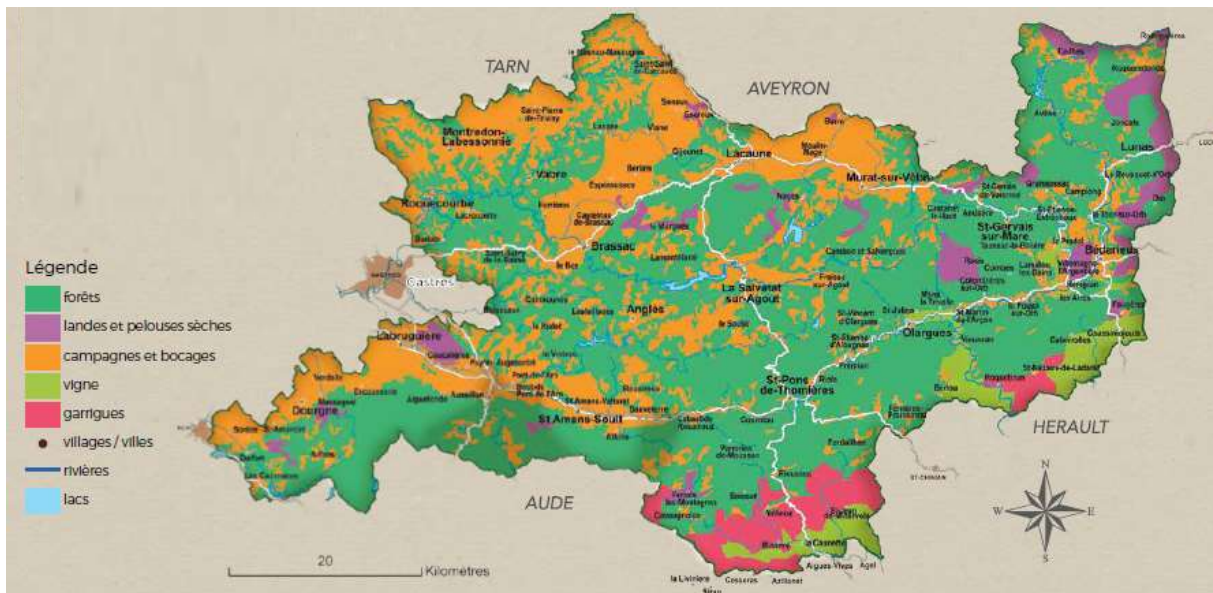
Partie 3. Etat des lieux de la chaîne alimentaire sur le territoire du PNRHL



A. Une production riche et diversifiée

1. Une agriculture en déclin

L'agriculture occupe 25% du territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc avec 77 900 ha. Sur l'ensemble du territoire du PNR, les prairies temporaires représentent 23 493 ha, les prairies permanentes 20 132 ha et la Surface Toujours en Herbe (STH) peu productive 14 448 ha. L'ensemble de la surface fourragère est de 58 073 ha, soit 74% de la SAU.



Répartition des espaces du territoire du PNRHL (Source PNRHL, 2020)

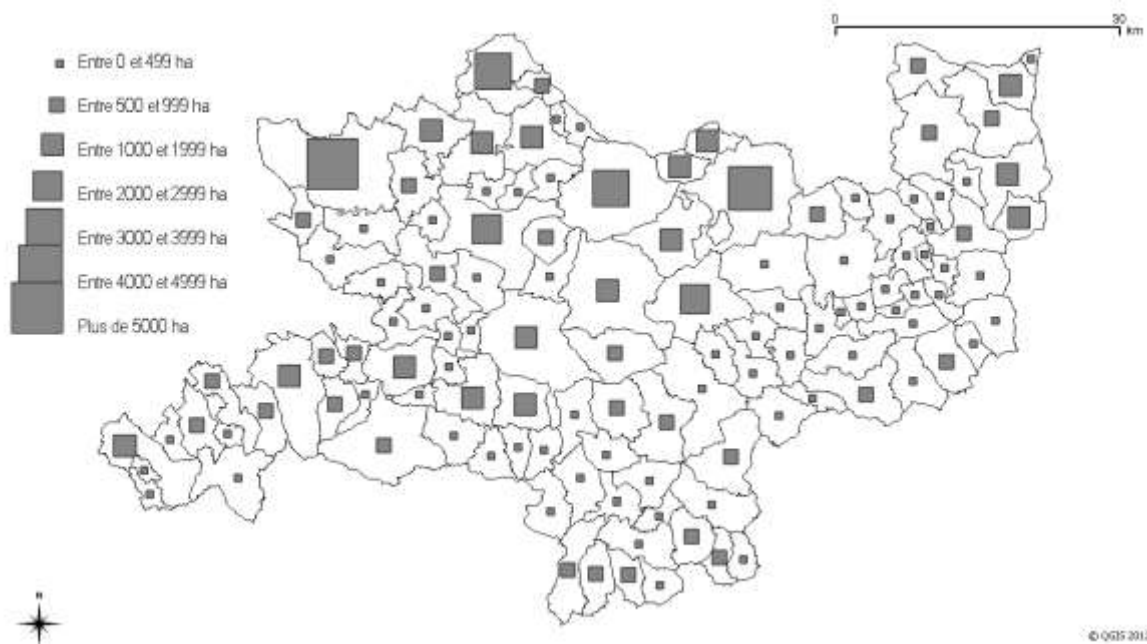
Cependant, la Surface Agricole Utile (SAU) a connu une perte de 9% entre 1979 et 2015. Cette diminution est très variable en fonction des communes et des zones, certaines ayant subi une diminution très significative.

En parallèle, 1832 exploitations étaient référencées en 2010 (RGA 2010) avec une répartition des exploitations à 60% dans le Tarn et 40% dans l'Hérault.

A partir des données de l'ODR INRAE-MSA, il est possible de prévoir une baisse d'environ 20% pour 2020 faisant atteindre les 1464 exploitations. Le RGA 2020 viendra prochainement affiner cette tendance qui risque de s'accroître dans les prochaines années du fait d'un grand nombre de départ en retraite qui peine à se renouveler alors que la transition vers un système alimentaire résilient nécessite des fermes plus nombreuses et intensives en main d'œuvre.

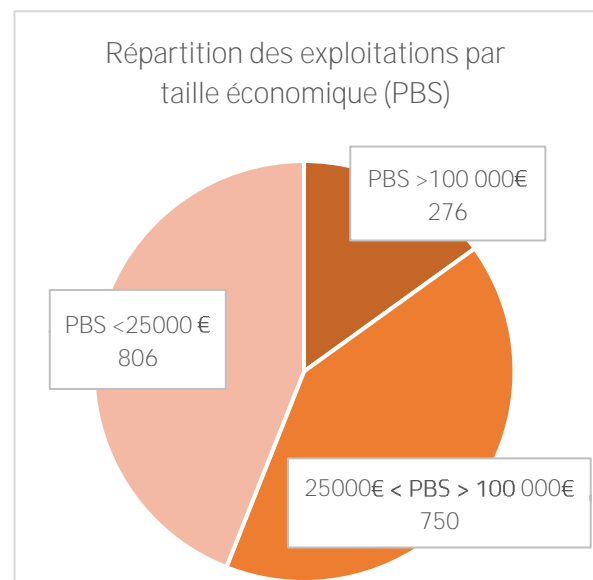
A l'échelle du territoire, 52 communes ont moins de 10 exploitations, 35 communes ont moins de 20 exploitations, 26 communes ont entre 20 et 40 exploitations et seulement 8 ont plus de 40 exploitations.

Les communes sur lesquelles la SAU est la plus importante sont Montredon-Labessonnié (5 761 ha), Murat sur Vèbre (4 863 ha), Le Masnau Massuguiès (3 304 ha), Lacaune (3 232 ha) et Castelnau de Brassac (2 976 ha). A elles 5, elles regroupent plus de 20 000 ha, soit plus de 25% de la SAU totale du PNR. S'ajoutent à celles-ci, 17 autres communes qui ont entre 1000 et 2000 ha de SAU communale.



En termes de taille économique (sans aides), le graphique ci-contre permet de visualiser la répartition de l'indicateur Production Brute Standard (PBS). On observe que le territoire est majoritairement composé de petites et de moyennes exploitations.

Le travail dans les exploitations concerne 3 430 exploitants et co-exploitants et 468 salariés (hors travailleurs saisonniers), avec une grande partie d'entre eux (35%) âgés de plus de 55 ans en 2016.



En complément de la diminution du nombre d'exploitations et de la part de SAU, l'émergence de friches dans les paysages du territoire et l'agrandissement des exploitations existantes font état d'une déprise agricole.

Dans le département de l'Hérault, le taux de renouvellement des exploitations agricoles est de 71% avec une majorité d'installations hors cadre familial. Cette dynamique peut s'expliquer par la forte présence de la vigne, production en grande partie renouvelée hors cadre familial, et par la faible proportion d'installation aidée (17%) par rapport à la moyenne nationale (41%). A contrario, 47% des installations du département du Tarn sont aidées. Le taux de renouvellement atteint seulement 57% avec une grande partie des installations faite dans le cadre familial (65%). La dominance de l'élevage dans le département qui nécessite de la surface et donc un

investissement plus cher explique la difficulté de reprendre pour une personne hors cadre familial. Ces **tendances départementales** montrent que l'installation agricole ne permet pas un renouvellement des exploitations agricoles aujourd'hui sur le territoire du PAT.

Bien que le territoire offre une diversité de possibilités pour accueillir un panel de productions, les profils des **personnes qui s'installent** revêt plusieurs traits communs : le lien fort au territoire et les opportunités **foncières** sont les principales motivations d'installation.

L'offre et la demande se trouvent souvent en inadéquation en termes d'orientation de production, de surface et de capital initial : les agriculteurs partant à la retraite sont majoritairement des éleveurs avec une centaine d'hectares en bovin ou ovin et les porteurs de projets sont plutôt orientés sur de petites productions végétales.

De plus, l'installation se retrouve en concurrence avec les fermes voisines qui cherchent à avoir plus de terre donnant lieu parfois à une spéculation foncière **dans l'objectif d'obtenir l'ICHN (Indemnité Compensatoire de Handicap Naturel) qui apporte des primes en montage**. A l'est du territoire, nombre de terrains en friche sont l'objet de réserves foncières. L'accès à la terre se réalise donc majoritairement par les ressources familiales ou via un réseau existant.

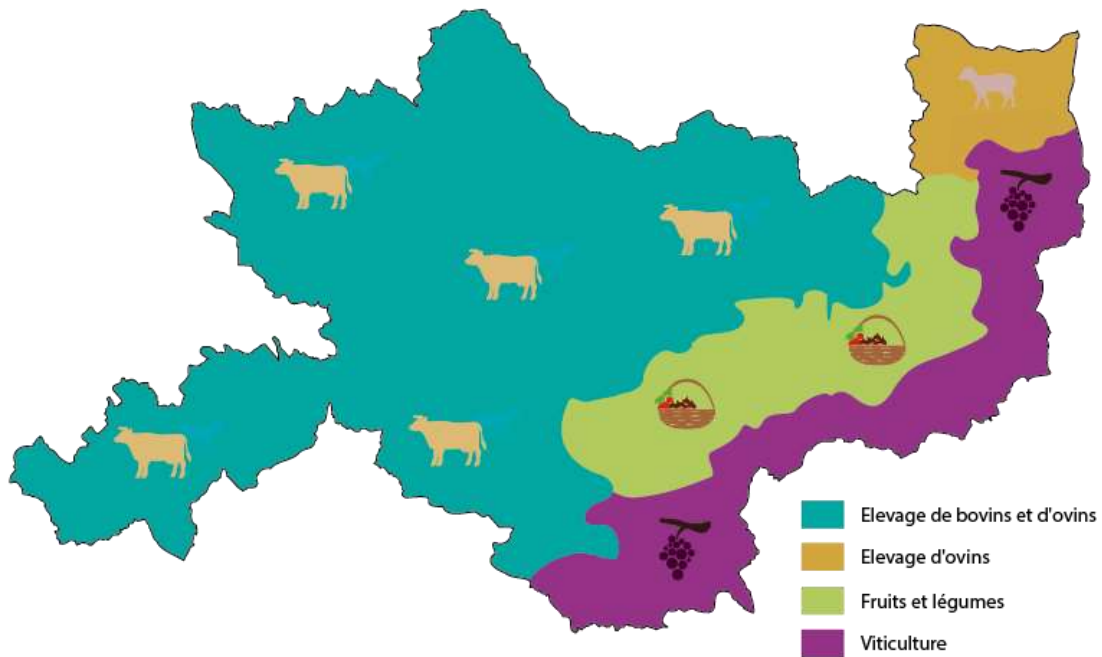
La situation géographique du territoire, entre Toulouse et Montpellier, constitue à la fois un frein (difficultés pour trouver un emploi pour le conjoint) et une opportunité **d'installation**.

Face à la déprise agricole, plusieurs initiatives ont été prises sur d'autres territoires :

- Convention entre les collectivités et la SAFER qui disposent d'un droit de préemption sur les terres agricoles
- Utilisation du droit de préemption urbain (DPU) sur les zones urbaines et « à urbaniser » du PLU et sur des secteurs spécifiques comme les périmètres de protection rapprochée de captage d'eau potable
- Reconquête des terres en friche par application de la procédure de « biens vacants et sans maître » **qui permet d'intégrer des biens « abandonnés » dans le patrimoine communal**
- Acquisition de foncier en propre
- Etc.

2. Des productions diversifiées

Dominé par les surfaces fourragères (58 073 ha), le territoire du PAT abrite une diversité importante de productions. Ainsi, les zones de moyenne montagne, et notamment la partie tarnaise du Parc, sont caractérisées par de l'élevage varié (bovins, ovins, caprins en lait et viande). L'AOP Roquefort, l'AOC Pélardon et le Label rouge « Agneau fermier du Pays d'Oc » font de l'élevage ovin et caprin une production majoritaire sur le territoire. La brebis Lacaune qui tient son nom de la commune de Lacaune située sur le territoire du Parc est également connue pour le Roquefort, fabriqué à partir de son lait cru. Cette brebis rustique est adaptée aux conditions climatiques rigoureuses marquées par des variations brutales de température.



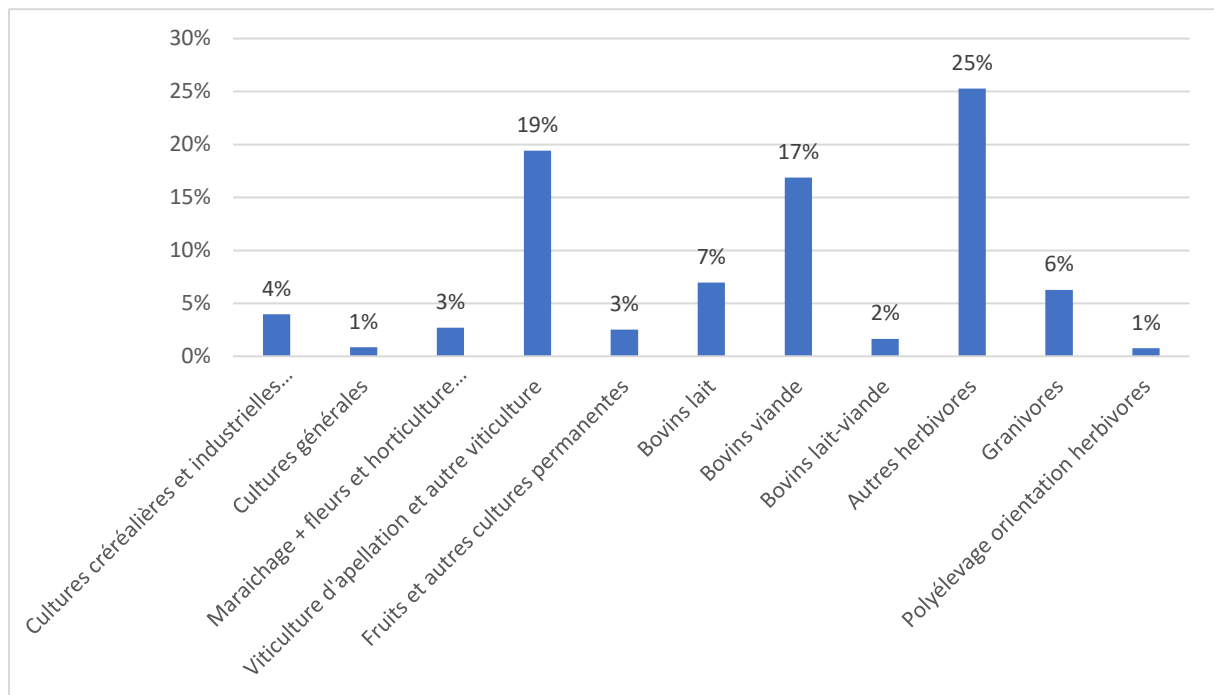
Répartition des productions agricoles (Source :PNRHL)

Le Sud-est, partie sous influence méditerranéenne, est notamment caractérisé par la viticulture. Réparties sur une quarantaine de communes, 541 exploitations viticoles regroupent 4 signes officiels de qualité : l'AOP Faugères, l'AOP Saint-Chinian, l'AOP Minervois et l'IGP Haute Vallée de l'Orb.

Soutenues par les AOP, les IGP, ces productions agricoles diversifiées reflètent les paysages du Haut-Languedoc

On trouve également les reliquats de la culture traditionnelle de la cerise dans la vallée du Jaur et celle de la châtaigne le long de la Montagne Noire jusqu'au massif de l'Espinouse. Très peu céréalier, le territoire compte quelques exploitations dans la partie nord-ouest pour 7 775 hectares recensés en 2010.

En 2019, l'élevage représentait 51% des exploitations tous types d'animaux confondus (bovin, ovin, caprin), suivi de la viticulture à 20%. Les céréales et le maraîchage représentent chacun 4% des exploitations et les fruits 3% (Source : ODR de l'INRAE et de la MSA).



Répartition des exploitations par type de production (Données : MSA ODR 2019, Source : PNRHL)

La dynamique impulsée au niveau de la loi EGAlim et plus récemment du plan de relance met l'accent sur le développement de l'alimentation végétale (maraichages, légumineuses et céréales). Le territoire du Parc est directement impacté alors que ces productions végétales figurent parmi les plus faibles volumes.

Un des principaux enjeux réside donc sur l'accès au foncier adapté à ces productions notamment avec un accès à l'eau pour le maraichage.

3. Des variétés et des races locales à préserver

Par sa géographie et son climat, le territoire bénéficie d'une variété de productions depuis longtemps. Ainsi, le territoire compte plus de 30 variétés anciennes et locales de châtaigne dont 3 d'entre elles issues du Haut-Languedoc : le Marron d'Olargues (la plus célèbre), la Bouche Rouge et la Gêne Longue (une dizaine de tonnes produites sur le territoire). Depuis 2020, la châtaigne du territoire est reconnue sous AOP Châtaigne des Cévennes sont également cultivés sur le territoire.

Un travail de conservation est réalisé par le Parc naturel régional du Haut-Languedoc.

Sur les pommes, 43 variétés ont été identifiées de tradition locale. Cinq variétés ont été sélectionnées pour être préservées notamment au sein des vergers de sauvegarde de variétés anciennes et locales installés par le PNRHL sur le territoire : Cœur de bœuf, Janissole, Pomme de Rouairoux, Reinette de Marso et Milharenque.

Le territoire regorge de variétés de légumes et de céréales tels que l'oignon de Tarassac, le navet de Pardailhan et le blé barbu de Lacaune. Aux côtés de la brebis Lacaune, la Brebis Rouge du Roussillon figure aussi comme race locale.

Au-delà de l'aspect patrimonial, ces variétés anciennes et locales sont une solution face aux problèmes de résistance aux maladies et à la sécheresse du fait de leur adaptation au territoire. En effet, l'industrialisation de l'agriculture et la recherche de rendement a engendré une homogénéisation des variétés utilisées, les rendant plus vulnérables et gourmandes en eau.

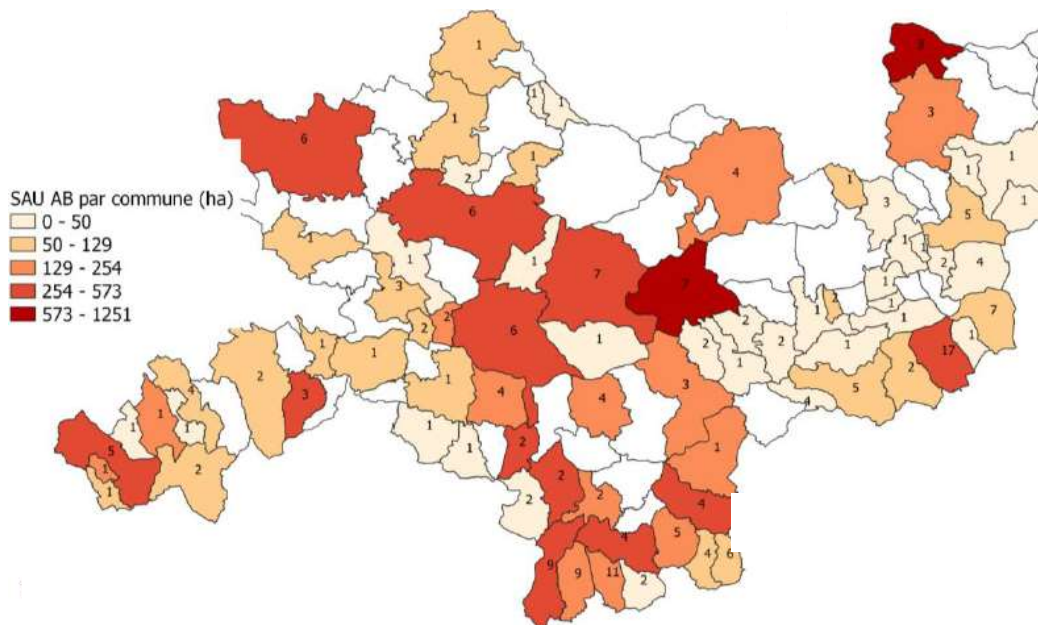
4. Des pratiques agricoles à consolider

Occupant 25% du sol du Parc, les pratiques agricoles contribuent fortement aux paysages et à la biodiversité du territoire. Anticiper et maîtriser les dynamiques des espaces agricoles et viticoles tout en les développant durablement fait partie des objectifs de la Charte du PNRHL.

Cependant, à l'image du national, la tendance du territoire est à l'augmentation de la taille des exploitations avec une mécanisation accrue et une intensification des pratiques culturales qui amènent à une concentration des terres et du capital de production.

Les exploitations sont majoritairement dépendantes des ressources naturelles et notamment d'énergie fossile. Ce manque d'autonomie constitue une vulnérabilité avec l'épuisement envisagé de ces ressources qui nécessite de repenser les pratiques pour favoriser l'utilisation d'outils low tech et de sources d'énergie locales. Cette intensification de l'agriculture contribue à la dégradation du sol et de l'environnement

Sur le territoire, 227 exploitations sont labellisées Agriculture Biologique soit 12,4 %, contre 10,4% à l'échelle régionale. En termes de SAU, l'Agriculture biologique représente 12 306 ha soit 15,8% de la SAU totale (8,5% à l'échelle nationale) dont 2 081 ha en conversion.



Surfaces et producteurs bio par commune en 2018 (CIVAM Bio 34, 2020)

De plus, 21 exploitations viticoles ont obtenu la certification environnementale « Haute Valeur Environnementale » (Source : Ministère de l'Agriculture, 1er janvier 2020).

D'autres exploitations mettent en place des pratiques respectueuses de l'environnement sur le territoire. Toutefois, il est difficile de les comptabiliser en dehors des labels officiels.

5. Les jardins potagers nourriciers

Culturellement très implantés sur le territoire, les jardins potagers individuels, collectifs, partagés et école sont développés sur le territoire. Le nombre de jardins ainsi que les types de productions et les volumes sont difficilement quantifiables. Toutefois, ces jardins constituent une source non négligeable d’approvisionnement pour les habitants.

Dans ce sens, le Réseau des Jardiniers du Parc du Haut-Languedoc rassemble un grand nombre d’adhérents. L’association vise à promouvoir les pratiques de jardinage durable par l’échange, l’amélioration, l’apprentissage et la découverte.

6. La transition agricole, qu’est-ce c’est ?

Face au changement climatique, à l’effondrement de la biodiversité sauvage et cultivée, à la dégradation et l’artificialisation des sols et à l’épuisement des ressources énergétiques et minières, l’agriculture a un grand rôle à jouer. Ces effets sont d’autant plus inquiétants qu’en 2050 il faudra nourrir 2 milliards d’habitants en plus et que notre système de production actuel ne le permet pas.

Seulement, les productions n’ont pas toutes le même impact environnemental. Ainsi, la production de légumes, légumineuse et céréales a un impact plus faible que la production de viande, de café et de chocolat.

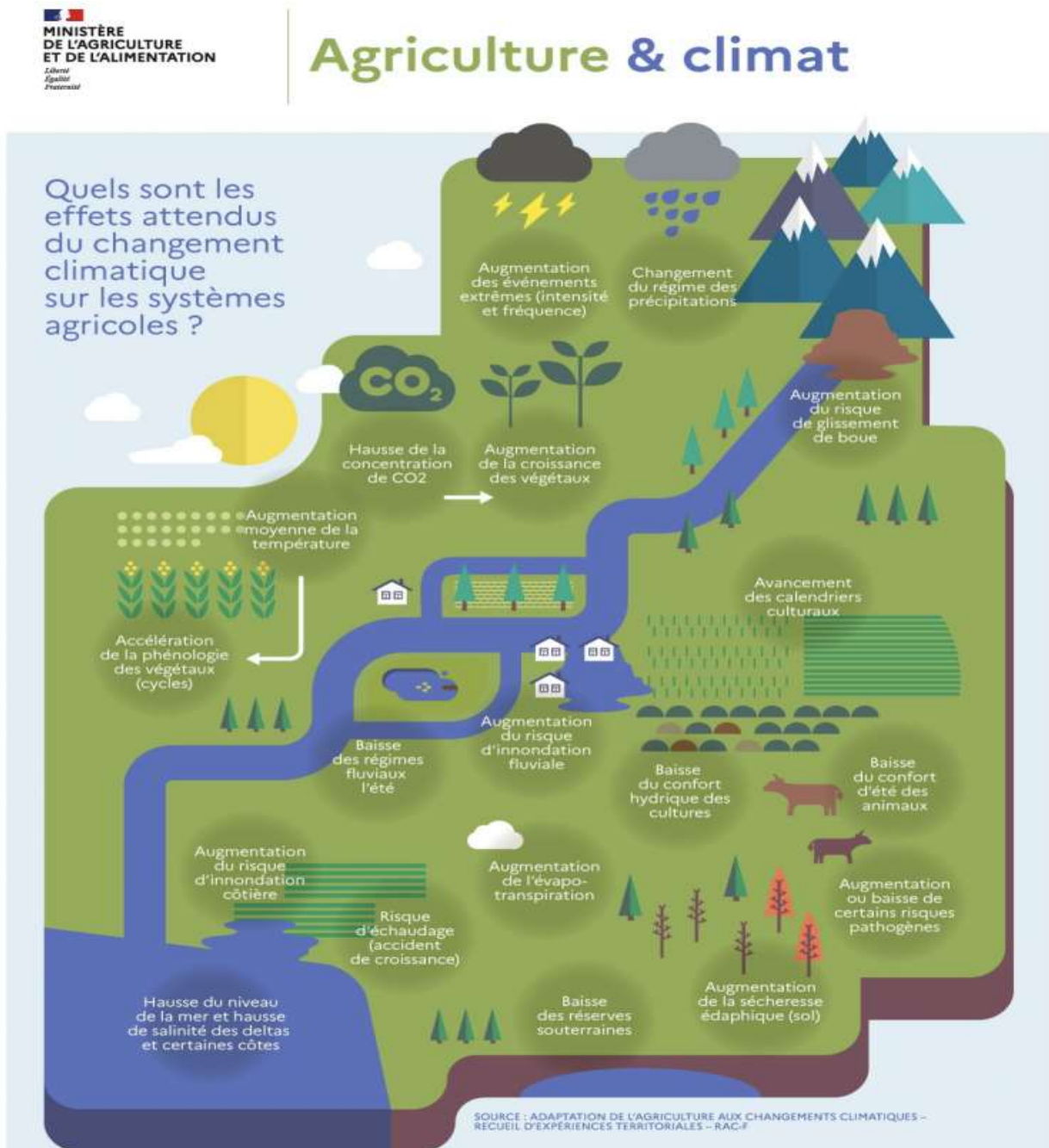


Poore J, Nemececi T. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science. 2018;360(6392):987-992. doi:10.1126/science.aag0216
 FAO, Food Climate Research Network. Plates, pyramids and planets. Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment (2015) [Twitter @T_Poore](#)

Les effets attendus du changement climatique sur les systèmes agricoles sont parfois déjà mesurables : augmentation de la température moyenne globale de 0,74 °C entre 1906 et 2005 ; régularité d’événements climatiques extrêmes. Les travaux du Groupe d’experts Intergouvernemental sur l’Evolution du Climat (GIEC) prévoient une accentuation de cette tendance (GIEC, 2007).

Des conséquences sont déjà observables par exemple dans l’appauvrissement de la biodiversité sauvage et cultivée. D’après le Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire en 2018, 26 % des espèces évaluées sont éteintes ou menacées en France. Les cultures et les espaces naturels sont d’autant plus vulnérables en étant également touchés par la pollution du sol et de l’eau, ou encore par les émissions de gaz à effet de serre.

Face aux effets du réchauffement climatique déjà observés (imperméabilité et réchauffement des sols, ressources hydriques peu renouvelées, biodiversité appauvrie) et ceux prévus dans l'avenir, la Région s'est fixée l'objectif de zéro artificialisation nette à l'horizon 2040. L'artificialisation des sols pour les constructions humaines n'échappe pas au territoire du PNRHL. La préservation des terres agricoles est donc un enjeu fort à côté de la déprise agricole qui est une cause importante de l'enfrichement et de la fermeture des milieux propices aux départs d'incendie.



Effets du changement climatique sur l'agriculture (Source : Ministère de l'agriculture et de l'alimentation)

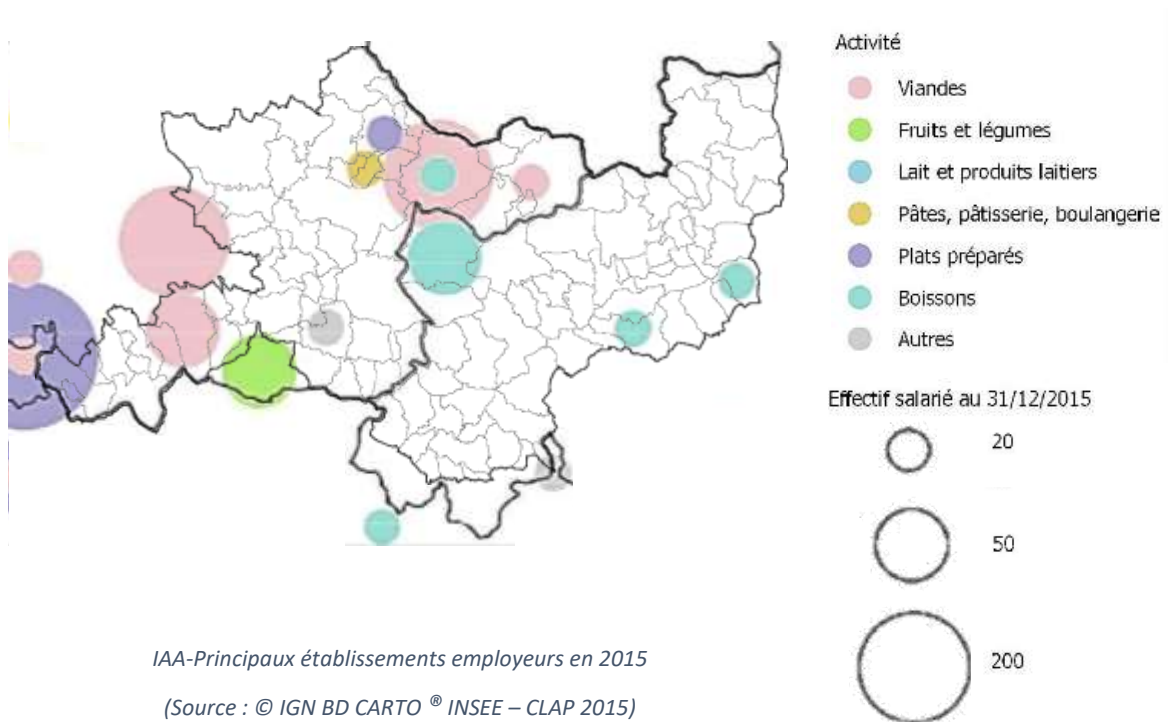
Le développement de pratiques de production respectueuses de l'environnement (agroécologie, agroforesterie, sylvopastoralisme, forêt jardinée, ...) est important pour le territoire dans l'objectif de renforcer

la résilience des exploitations, **d'associer** les cultures en complémentarité pour nourrir les sols et réduire leur dégradation, favoriser la diversité des variétés cultivées pour **réduire l'homogénéisation** de la faune et de la flore et intégrer la gestion de la ressource en eau.

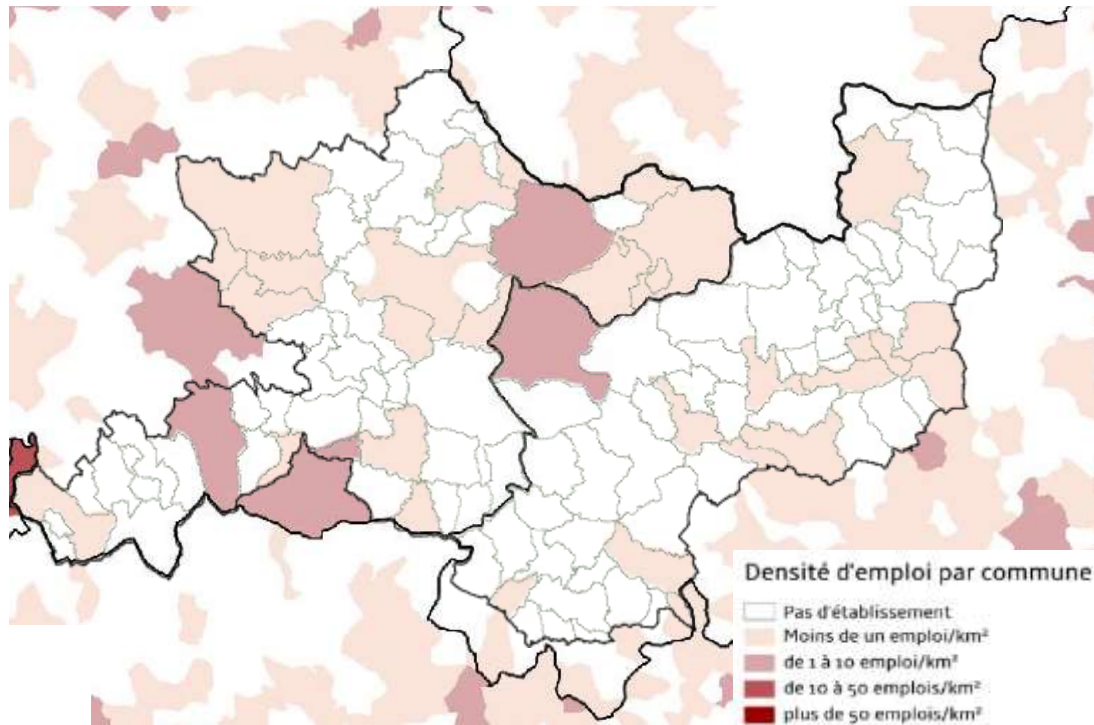
B. Des unités de transformation peu développées

1. Des entreprises agroalimentaires reconnues

Plusieurs entreprises agroalimentaires se situent sur le territoire ou dans les villes-porte du PNRHL.



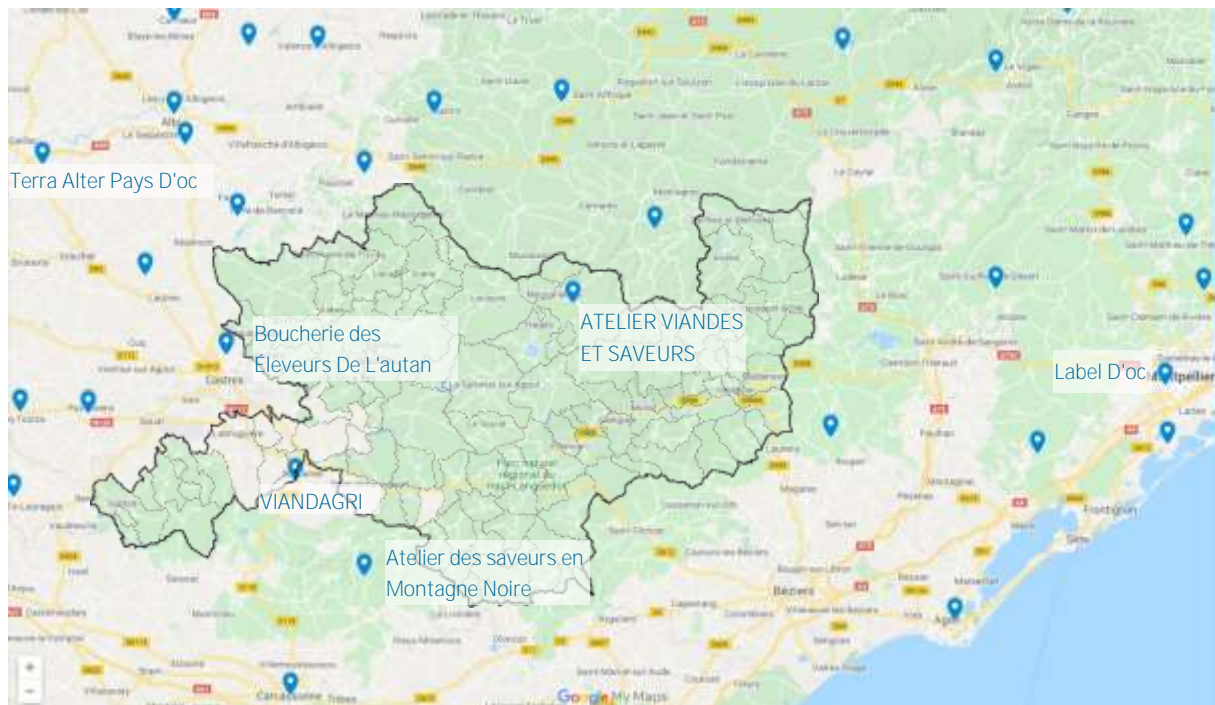
Les entreprises les plus importantes sont situées côté Tarn, à proximité de Castres-Mazamet ou Revel et sur le plateau des lacs. Les salaisons Oberti pour la charcuterie à Lacaune, **l'entreprise Danone** à la Salvetat pour l'eau du même nom, le Groupe Bigard à Castres pour la viande ainsi que Gerblé à Revel figurent parmi les plus grandes entreprises du territoire avec le plus grand nombre de salariés.



Densité d'emploi dans le secteur des Industries Agroalimentaires (IAA) (Source : INSEE-CLAP 2015)

2. Le besoin d'outils de transformation sur le territoire

Le territoire du PNRHL n'accueille que très peu d'ateliers de transformation.



Cartographie des outils de transformation agro-alimentaire en Occitanie (Source : DRAAF Occitanie et INRAE, 2020)

Pour la viande, un atelier de découpe est présent à Mazamet (Viandagri), un atelier de transformation à Murat-sur-Vèbre (Viandes et Saveurs) et un atelier de découpe et de transformation à Laboutarié (hors PNRHL). Il y a également un abattoir à Pézenas et Puylaurens.

Pour les légumes, beaucoup de producteurs transforment les invendus dans leur cuisine faute d'outils à proximité. Les légumeries les plus proches se situent à Gaillac (Terra Alter, légumerie bio) ou à Montpellier (Label d'Oc). Pour les fruits, les Saisons de la Vallée et l'unité de Thouy proposent un atelier de pressage mobile de pommes.

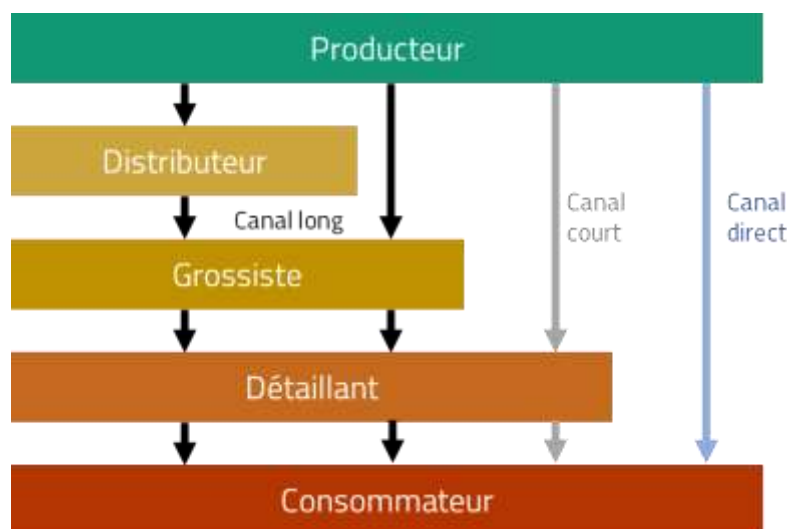
Pour la Châtaigne, produit très saisonnier (octobre à novembre) nécessitant des machines spécifiques, l'atelier le plus proche se situe à Castans (Aude). Pour une capacité de transformation plus importante, l'atelier est à Verfeuille (Gard).

La distance relativement longue à parcourir et le temps induit sont un frein à la transformation pour les producteurs.

Plusieurs projets sont en cours de réflexion entre création d'ateliers de transformation végétal et viande et le développement de solutions mobiles (autoclave, abattoir, unité de pasteurisation du lait, unité de lavage de bœufs) avec une volonté commune de pouvoir répondre aux besoins des producteurs et de la restauration collective.

C. La logistique et la distribution

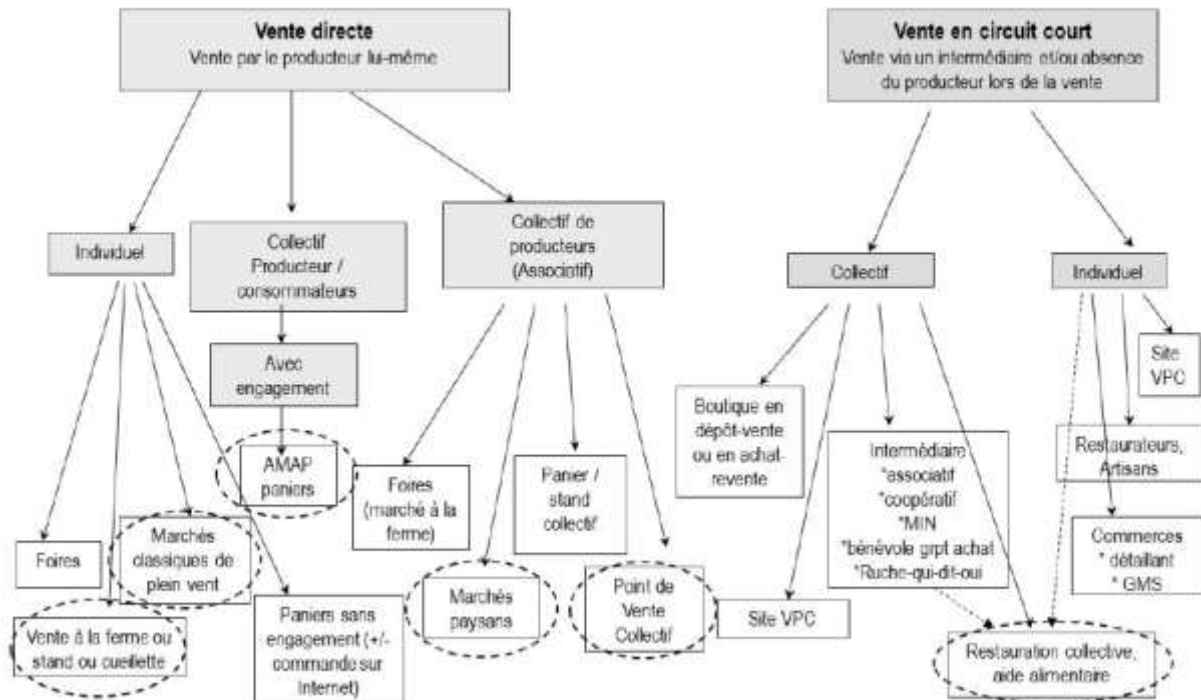
Du produit au consommateur (RHD ou consommateur final), les produits alimentaires suivent un circuit de distribution avec plus ou moins d'intermédiaires et de distances kilométriques. Avec la grande distribution et les industries agroalimentaires, le nombre d'intermédiaires a augmenté et avec, la distance physique entre les produits et la transparence pour les consommateurs.



Les circuits courts et de proximité répondent à un besoin de reconnexion des producteurs et des consommateurs avec de nombreuses possibilités existantes.

Les circuits courts concernent la distribution avec 1 seul intermédiaire tandis que les circuits de proximité tiennent davantage compte de kilomètres parcourus entre le produit et le consommateur.

Une grande diversité de circuits



Source : Chiffolleau, 2016

Les circuits de proximité ont l'avantage d'encourager les productions locales et par conséquent de conserver les paysages agricoles, de soutenir l'emploi local, d'apporter une transparence sur la provenance des produits et de rétablir le lien entre producteurs et consommateurs. C'est un moyen pour augmenter la valeur des produits consommés, levier pour la réduction du gaspillage alimentaire.

1. Une commercialisation en circuits courts et de proximité à renforcer

Du côté des producteurs, 20,6% (hors produits viticoles) commercialisent en circuits courts sur le territoire du PNRHL (RGA 2010), avec 25% dans le Tarn et 23% dans l'Hérault (produit viticole compris).

Toutefois, le secret statistique ne permet pas d'affiner très précisément le type de production.

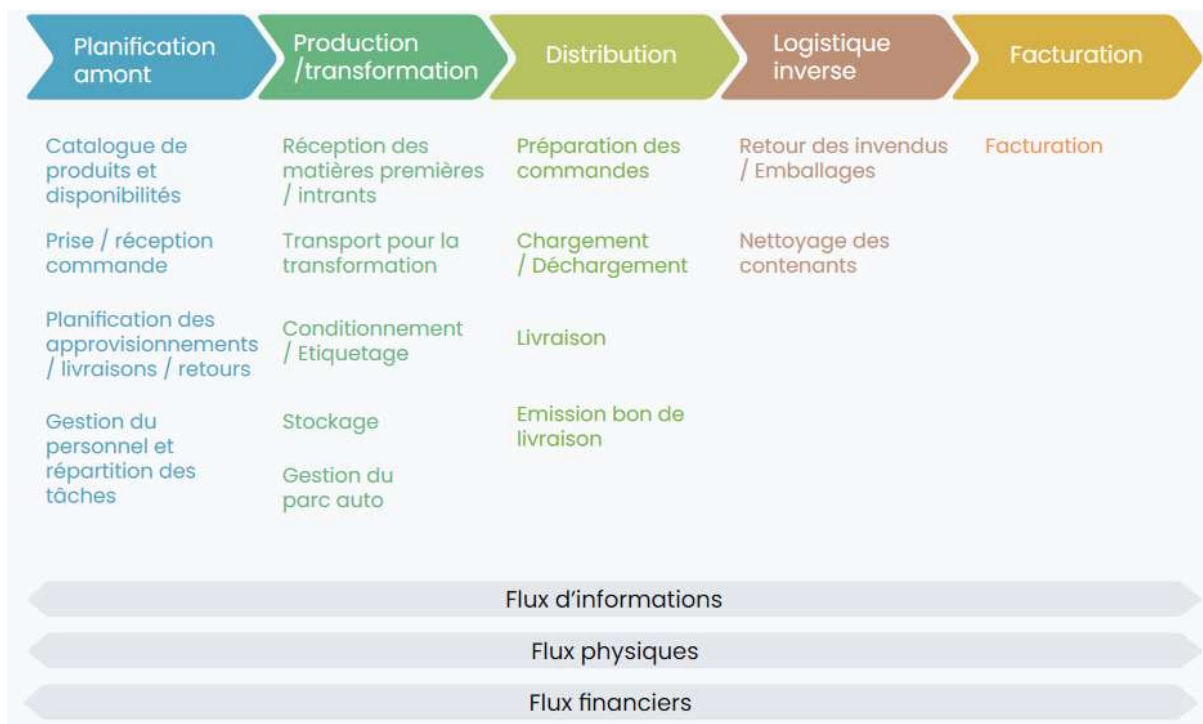
Au total, 29 marchés hebdomadaires et une cinquantaine d'épicerie locales sont référencées sur le territoire.



Depuis plusieurs années, des groupes de consommateurs ont émergé en France pour notamment aider au maintien ou à l'installation paysanne (AMAP, ACAPE, centres de réinsertion, etc.) et effectuer des achats groupés (La Cagette). Initiatives gratuites pour les producteurs, elles permettent de leur assurer des débouchés. Toutefois, aucun groupement de ce type n'est pour l'instant implanté sur le territoire du PNRHL.

2. Une logistique de production et de transformation à développer

Principalement focalisée sur la distribution, la logistique de production et de transformation n'est que peu intégrée dans la logistique des circuits courts et de proximité. Or, la distribution n'est qu'un maillon de la logistique générale des produits qui se décompose en plusieurs tâches :



Source : AIMBERT C, RATON G, M. DELABRE, C. TELLIER, L. VAILLANT, 2019, *Méthodes et mise en pratique, Projet COLCICCA, Logicout*

La logistique est un point névralgique de réussite dans le développement des circuits de proximité et l’approvisionnement local, d’autant plus que le transport des produits est particulièrement complexe du fait de la géographie du PNRHL et que d’importants flux de transport à destination des métropoles de Toulouse et de Montpellier sont observés.

En termes d’impact environnemental, le trajet qu’effectue le client pour se rendre sur le lieu de vente représente 11 % des émissions de la production alimentaire (contre 6 %, pour le transport du produit jusqu’au magasin). (CGDD Commissariat Général au Développement Durable).

La logistique des circuits courts et de proximité peut être intégrée au métier d’agriculteur notamment par des groupements de producteurs créateurs et pilotes ou peut-être externalisée par une offre de service.

Ainsi, le principal besoin concerne soit la mise en relation entre l’offre et la demande de produits locaux (y compris en RHD) soit la mise en relation entre producteurs et acteurs de la logistique ou de transport.

Les plateformes numériques se développent énormément pour répondre à ces besoins, accentués par la crise sanitaire.

► Les plateformes pour les professionnels

Le Département de l’Hérault a développé la plateforme Agrilocal 34 afin de mettre en relation producteurs et restauration collective. Développée à l’échelle nationale, l’outil répond aux exigences des marchés publics. Ainsi, le Département de l’Hérault a fait le choix de proposer l’outil sur la base du volontariat, là où d’autres Départements l’imposent. Cette plateforme est actuellement en cours de développement par le Département du Tarn.

En parallèle, « Produit sur son 31 », plateforme créée par une association et développée en partenariat avec les Chambres d’agriculture du Tarn et de la Haute-Garonne, sert d’intermédiaire logistique entre les

producteurs et la RHD ou magasins. Un entrepôt à Albi centralise la récolte des produits qui sont ensuite principalement commercialisés à Albi ou sur le bassin toulousain.

Sur le transport des produits, les applications mobiles « La Charette » et « le Chemin des Mûres » mettent en **relation les professionnels afin d'organiser** du covoiturage de produits et de mutualiser le transport.

► Les plateformes d'achat direct producteurs-consommateurs

Le drive et les ventes en ligne se développent fortement face à la demande de praticité des consommateurs. Mi-2018, une étude de l'Institut Nielsen établissait la France championne d'Europe avec 6,6 % des achats du quotidien réalisés en ligne (Les Echos, 2019). Intensifié par la crise COVID-19, cette pratique devrait continuer de croître dans les années à venir pour atteindre 13,5% du marché en 2025 avec notamment le développement du « drive piéton » par les enseignes de la grande distribution.

Toutefois, la crise sanitaire a également mis en avant certaines limites dans l'organisation de plusieurs producteurs qui ont dû, tout à la fois, produire, préparer les commandes, les transporter, les livrer au détriment du temps de travail sur la ferme.

Le territoire référence des groupements tels que « La Ruche qui dit oui » dans les communes tarnaises du Vintrou, de Payrin-Augmontel, de Mazamet (ville-porte du PNRHL) et depuis peu de Saint-Amans-Soult. Toutefois, la limite majeure de ce modèle, tout comme pour la plateforme « Locavor », réside dans la commission d'environ 20% (HT) demandée aux producteurs pour rémunérer l'emploi relativement précaire du gestionnaire.

Enfin, face au constat que 60 à 80% des villages de moins de 3500 habitants n'ont plus un seul commerce, le mouvement citoyen et solidaire « Bouge ton Coq » soulève le problème d'accès aux biens de première nécessité. Pour y répondre, il propose de créer des épiceries associatives pour avoir des produits « moins chers, locaux, respectueux de l'environnement et payés au juste prix dans un local géré par les consommateurs » par la mise en place d'une plateforme de dons pour financer l'intérêt général.

► Les plateformes de référencement

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en partenariat avec les Chambres d'Agriculture ont mis en place le site fraisetlocal.fr pour identifier les producteurs et les points de vente du réseau « Bienvenue à la ferme ». A l'échelle régionale, le site « Tous Occitarien » a émergé lors du 1^{er} confinement pour promouvoir les producteurs, les commerces alimentaires et les restaurants/traiteurs.

Géré par le Pays Haut-Languedoc et Vignobles et le PNRHL, le site « Cliketik.fr », permet de valoriser les productions alimentaires locales et de référencer les points de vente et les marchés qui les commercialisent. Actuellement, 117 producteurs, 70 points de vente fixes et ambulants et 42 marchés et drives du territoire du PNRHL sont inscrits sur ce site participatif où chacun peut apporter des compléments sur les informations fournies.

D. Une évolution des habitudes de consommation

Chaque jour, l'alimentation occupe en moyenne 2h22 de nos emplois du temps (INSEE, 2012) et en moyenne 2.9 kg d'aliments sont consommés par personne par jour (Alim'Agri, 2019).

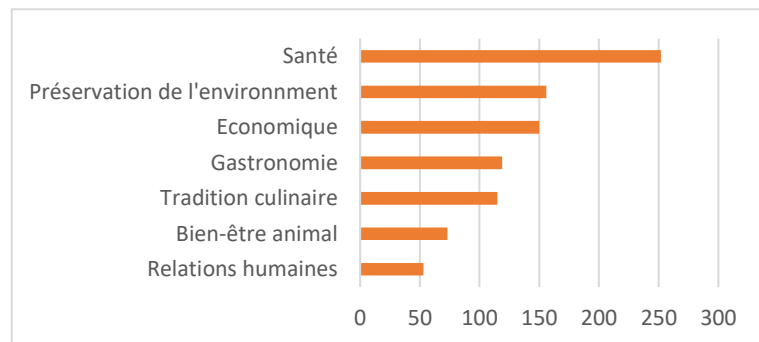
Depuis 50 ans, les pratiques alimentaires françaises se sont diversifiées en corrélation avec la multiplication des temps sociaux (seul, en famille, entre amis, entre collègues, pour fêter un événement ou une occasion rituelle), des régimes (flexitarien, végétarien, végan, sans gluten, etc.) et des lieux (chez soi, à l'extérieur). Les Français cuisinent moins, mangent plus souvent à l'extérieur du domicile et consomment davantage de plats préparés. L'alimentation est plus riche en sucre, sel, graisse et protéines animales.

En recherche d'un choix varié, à toutes les saisons et souvent à bas prix, la consommation des Français est trop riche en sel, sucre, matières grasses et produits animaux.

Au niveau du PNRHL, les habitudes alimentaires des habitants ont été observées en 2019, au travers de 400 questionnaires. Représentatifs des caractéristiques socio-économiques de la population, ces résultats sont tout de même à pondérer du fait d'une surreprésentation féminine (60%) dans l'intérêt porté aux pratiques alimentaires, par une légère surreprésentation des 30-44 ans et une sous-évaluation des plus de 75 ans.

► Les modes et lieux d'achats

Les femmes sont les plus impliquées dans l'approvisionnement du ménage. Le lieu pour faire les courses est choisi, par ordre de priorité, en fonction de la qualité de produits pour 64% des répondants, de la diversité des produits (43%), de la distance à parcourir (36%) et enfin du lien avec le commerçant (21%).



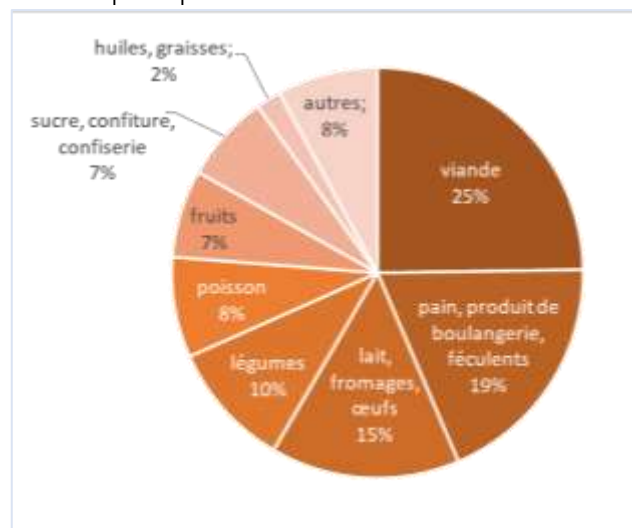
Principaux motifs déterminant les pratiques alimentaires

Le territoire, en grande partie rural, contraint 62 % des enquêtés à se déplacer spécifiquement pour s'approvisionner en produits alimentaires contre 20% qui le font au cours de leurs déplacements ordinaires. De plus, 71% des répondants font usage de leur véhicule « A chaque fois ». En termes de durée, le trajet pour s'approvisionner est limité à 30 minutes pour 41% de répondants tandis que 29 % n'ont pas de limite spécifique.

Pour 45% des enquêtés, la distance à parcourir est un frein à la consommation de produits locaux.

Environ 3600 € par an sont consacrés à l'alimentation (y compris les boissons, RHD) soit 21% de son budget alors qu'en parallèle, les prix à la consommation ont augmenté de 6% entre 2010 et 2015.

Le prix n'est pourtant pas un élément plus déterminant qu'un autre critère dans l'achat d'un produit pour 59% des répondants. L'attention est prioritairement portée sur la composition du produit (40%) et la provenance géographique (35%).

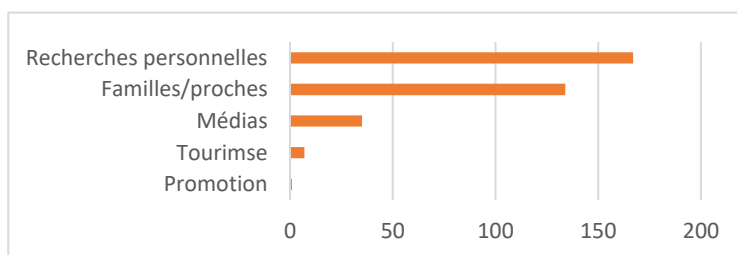


Répartition du budget alimentaire par type de produit (Alim'Agri 2019)

Cependant, en France, 10% de la population bénéficie d'une aide alimentaire. Avec des taux de pauvreté de 11,6% à 27% selon les zones du Parc, une part non négligeable de la population rencontre également des difficultés d'accès à l'alimentation. En réponse à une partie de ce besoin, une épicerie solidaire a été créée à Saint-Pons-de-Thomières.

► Les pratiques alimentaires

Si 78% des répondants déclarent prendre plaisir à cuisiner, les pratiques alimentaires sont motivées en priorité par la santé (62%), la préservation de l'environnement (38%) et l'économie (37%). De plus, les principaux facteurs d'influence dans les pratiques alimentaires proviennent des recherches personnelles (41% des répondants) et de la Famille/les proches (33% des répondants).



Facteurs d'influence sur les pratiques alimentaires

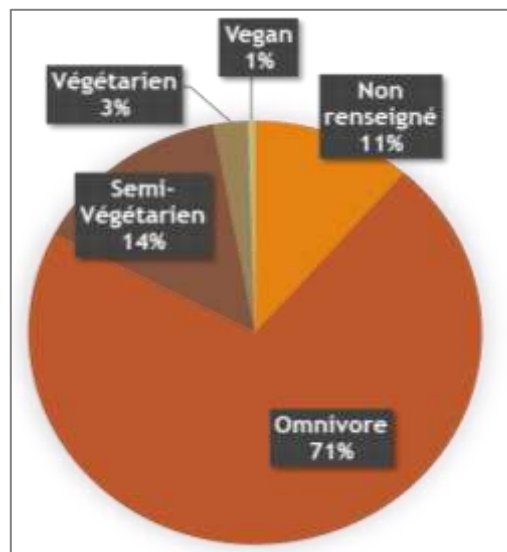
Dans ce sens, 66% des répondants consomment les repas du quotidien à leur domicile. De plus, 59% préparent les repas avec des produits bruts et 70% les consomment en famille.

Les répondants sont en majorité omnivores (71%) et semi-végétariens (14%) c'est-à-dire qu'ils consomment de la viande mais en faible quantité. Seuls 4% des répondants suivent un régime strictement végétarien ou végétarien.

En revanche, 56% des répondants déclarent avoir diminué leur consommation de produits carnés en trois ans. Elle s'observe notamment pour 80% des 15-29 ans et cette diminution est influencée pour 60% par la consommation des enfants.

L'arrêt total de la consommation des produits carnés est minime (3%) et concerne majoritairement les 30-74 ans.

Seul 20% des répondants ont diminué les produits laitiers et poissons, qui sont de ce fait davantage stables.

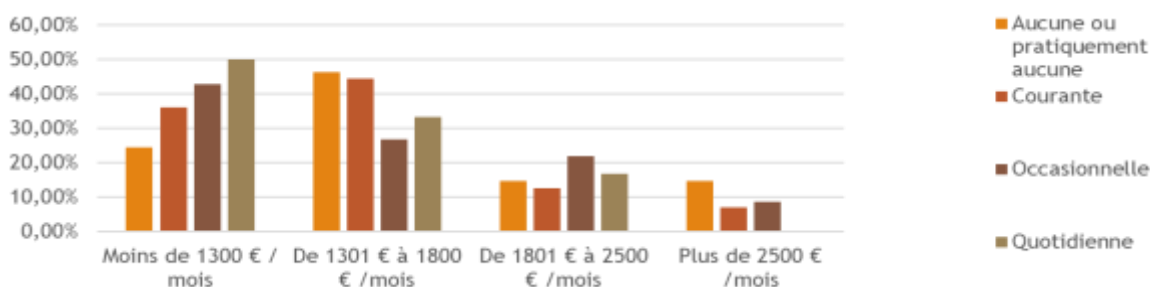


Répartition par type de régime alimentaire

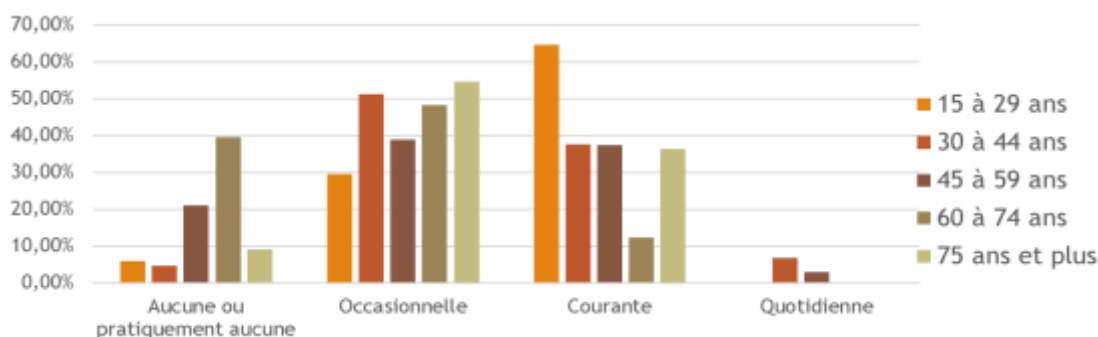
Les personnes qui résident plus près des pôles urbains fréquentent très régulièrement les Grandes Surfaces (53% y vont plusieurs fois par semaine), diminuent davantage leur consommation de viande mais conserve une pratique flexible au régime (68% des régimes flexibles « semi-végétariens »).

Concernant les produits ultra-transformés, 30% des répondants déclarent en consommer occasionnellement et 21% couramment. La proportion diminue avec le niveau de revenus tandis qu'au national 80% des dépenses alimentaires concernent l'achat de produits alimentaires transformés (Alim'Agri).

La viande représente le produit le plus important en termes de dépenses notamment du fait du prix plus élevé que d'autres denrées.



Consommation de produits Ultra-transformés en fonction du revenu



Consommation de produits Ultra-transformés en fonction de l'âge

Par ailleurs, peu des répondants sont défiant envers l'ensemble des labels alimentaires, mais seuls 8% déclarent être attentifs aux labels lors de leurs achats. Agriculture et élevage « raisonnés » sont davantage cités que la production « bio » comme synonyme de « qualité », selon les commentaires laissés par les enquêtés. Toutefois, le label « Agriculture Biologique » est celui qui inspire le plus confiance (51%), suivi par l'AOP (42%) et Label Rouge (34%).

► Les produits locaux

Les répondants attendent d'un « produit local » qu'il soit « de saison » (65%), « produit à proximité du lieu de vie » (62%), « issu d'une production traditionnelle / artisanale » (52%) « biologique » (37%), « acheté à proximité du lieu de vie » (34%) et/ou « produit par quelqu'un qu'ils connaissent » (30%).



Caractéristiques attendues d'un "produit local"

71% des interrogés déclarent que leur motivation à consommer local repose sur le « soutien économique aux producteurs locaux » et 70% déclarent qu'elle repose également sur la « qualité des produits ». La « préservation de l'environnement » n'est mentionnée que par 44% des répondants.

Les principaux freins identifiés (Figure 15) sont le prix trop élevé (41%), le manque de diversité des produits (29%), la distance à parcourir trop grande (21%) et/ou la méconnaissance pour les trouver (18%).



Motivations à l'achat de produits locaux



Principaux freins à l'achat de produits locaux

► Des risques pour la santé

L'évolution des consommations et des modes de vie ont évolué (baisse de l'activité physique et des besoins énergétiques) entraînant des effets négatifs sur la **santé d'une partie de la population** : augmentation du surpoids, de l'obésité et des maladies chroniques (diabète de type 2, maladies cardio-vasculaires, etc.). Ces problèmes de santé sont générés par des régimes alimentaires riches en glucides et lipides et trop pauvres en vitamines et minéraux entraînant des carences en micronutriments. Ainsi, 30% des adultes français âgés de 18 à 54 ans sont en surpoids et 17% sont obèses. Deux millions de Français sont touchés par la malnutrition et **l'obésité avec deux fois plus d'ouvriers que de cadres** (Source : Comité 21, 2020, guide ODD et collectivités). D'ailleurs, la faim dans le monde comme à l'échelle locale est de plus en plus liée à la pauvreté qui empêche l'accès à une alimentation de qualité plutôt qu'à un manque de nourriture.

En parallèle, de plus en plus de liens s'établissent entre pesticides et pathologies. Malgré leurs effets décriés, l'utilisation des pesticides a augmenté de 22% en 10 ans (Solagro).

63% des pesticides sont suspectés d'être des perturbateurs endocriniens avec une relation aux pathologies adultes et enfants (obésité, diabète de type 2, baisse du QI, problèmes de développement chez l'enfant, augmentation de l'autisme, etc.)

A ce titre, le Département du Tarn est le premier à avoir adopté une charte sur les perturbateurs endocriniens en 2019. En matière d'alimentation, celle-ci implique notamment la production de repas sans perturbateurs endocriniens dans les Collèges.

La consommation du bio, notamment pour les fruits et légumes apporte une baisse significative des pesticides.

La modification des modes de consommations vise donc à rendre **l'alimentation** accessible à tous **l'alimentation** tout en contribuant à une meilleure santé.

3. Une évolution des assiettes à enclencher

La transition alimentaire passe par un changement de contenu dans nos assiettes. Dans ce sens, les travaux de Solagro dans Afterres 2050 donnent des orientations à travers une comparaison de l'assiette de 2010 et de celle de 2050.

L'évolution des consommations ci-dessous montrent une diminution de la consommation de viande, de lait, de yaourt et de vin était déjà observée en 2012.

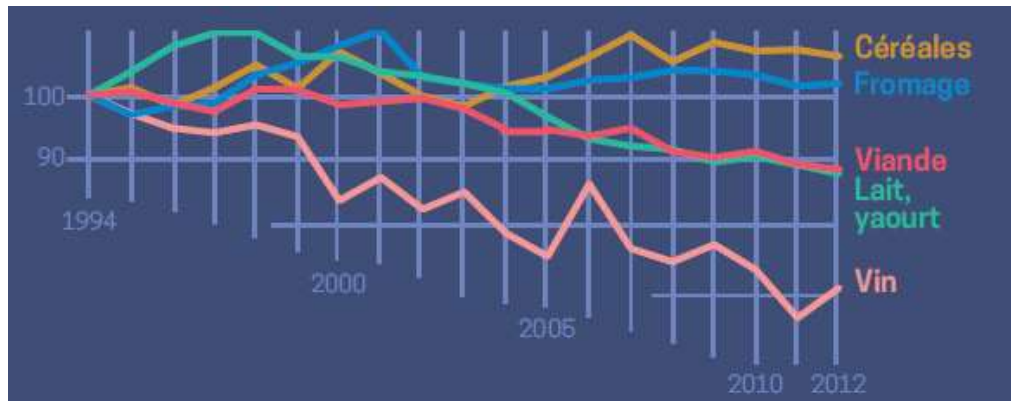
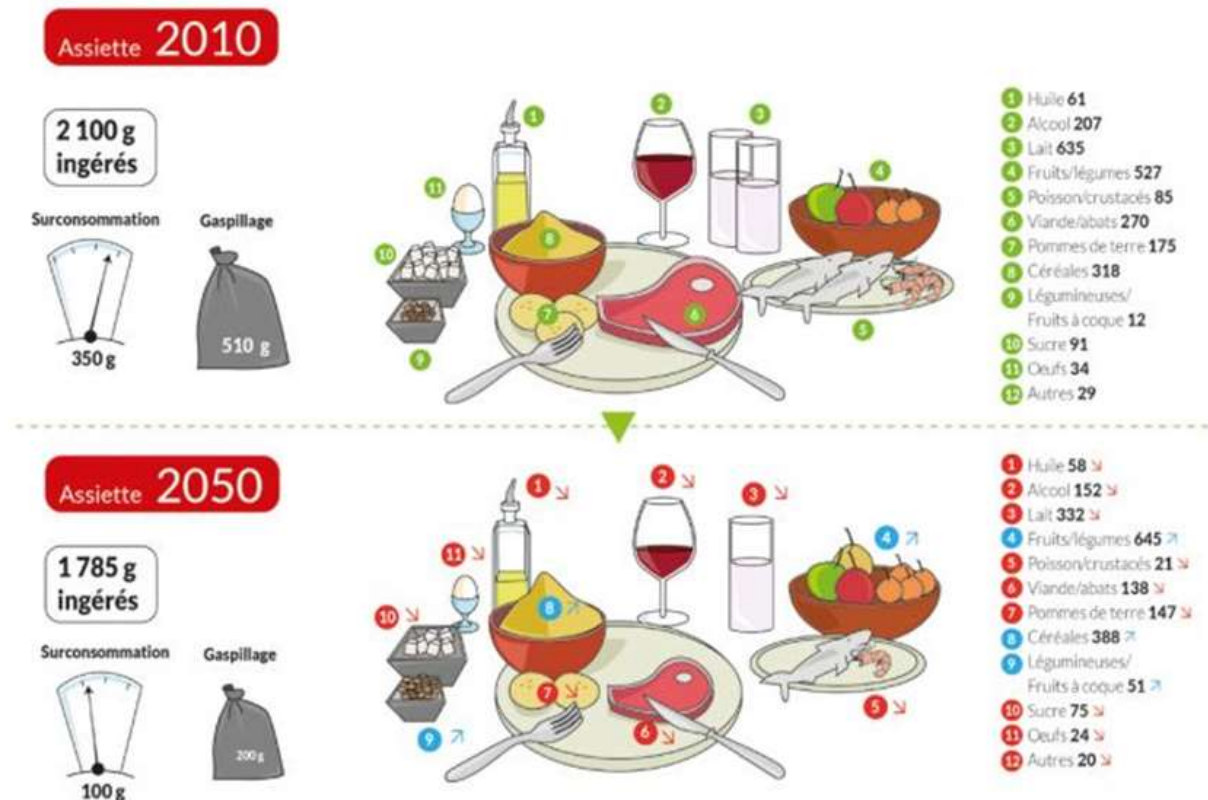


Figure 1 : Evolution des quantités consommées en France de quelques produits par habitant/an (GAUTHIER S., POULAIN C., POULET M., TALLON S., 2019)

Cette tendance correspond à l'évolution des pratiques de consommation indispensable pour transformer le système de production.

En effet, le rapport Afterres 2050 formalise plusieurs scénarios prospectifs en fonction du changement ou non de notre système agricole et alimentaire. Le scénario le plus résilient amène à la comparaison de l'assiette de 2010 et de 2050 ci-dessous.

Evolution de l'assiette-type entre 2010 et 2050 (préconisation au niveau national)



Infographie de Valence Romans Agglo, à partir des travaux de Solagro et de son scénario Afterres2050

Ainsi, la quantité ingérée et la part de gaspillage alimentaire nécessitent d'être diminués et l'assiette 2050 est davantage végétale (fruits, légumes, céréales, légumineuses).

De ce fait, les protéines végétales notamment les légumineuses apparaissent comme un axe important pour un usage plus efficace des ressources d'un territoire. Cette transition est fortement mise en avant au travers notamment de la loi EGalim, du PNNS 4 (Programme National Nutrition Santé) et du plan de relance pour son potentiel environnemental et nutritionnel d'autant plus que les Français font partie des plus faibles consommateurs en légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots, ...). Pourtant, au cours du même repas, manger des légumineuses (1/3) et des céréales (2/3) permet d'obtenir tous les acides aminés indispensables et par conséquent de satisfaire nos besoins en protéines.

En parallèle, la consommation de bio représente 6,1% des achats des ménages français en 2019 (Agence bio) et a plus que doublé en 5 ans. 11% sont commercialisés en vente directe (55% en grande distribution). Ainsi, près de 9 Français sur 10 consomment des produits biologiques ne serait-ce que rarement, 13% en consomment tous les jours et 71 % en consomment au moins une fois par mois (Agence Bio, 2020).

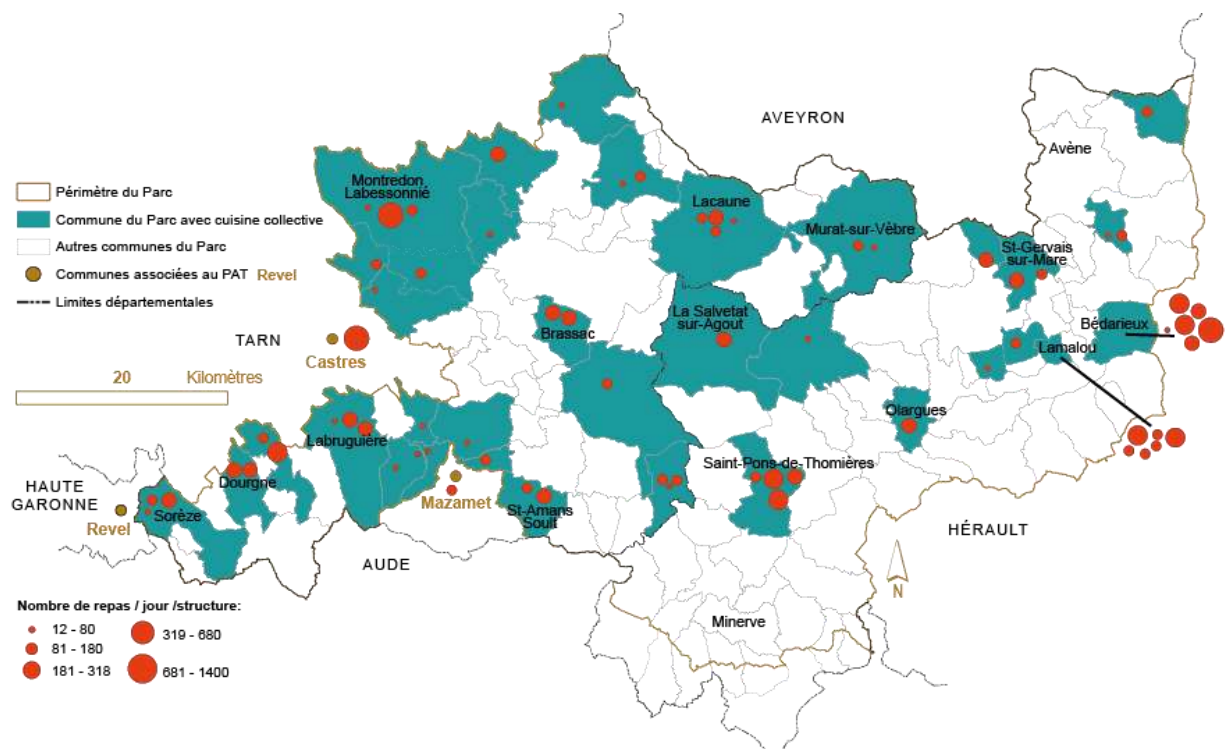
E. La restauration collective du PNRHL

1. Une majorité de cuisines en gestion directe

La restauration collective intègre les restaurants scolaires, médico-sociaux et d'entreprises.

Au total, 83 cuisines collectives⁴ (PNRHL, 2017) fabriquent environ 16000 repas pour les établissements collectifs du territoire dont 88% par les cuisines collectives du Parc.

Ces cuisines se situent en majorité (68%) sur la partie tarnaise (55 restaurants).



Répartition des cuisines de la restauration collective

⁴ hors cuisines satellites

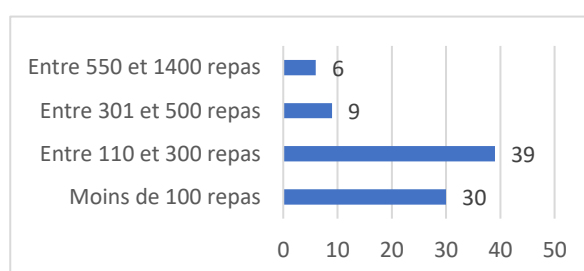
Sur les 51 établissements du médico-social (EHPAD, maisons de retraites, cliniques, hôpitaux, MJC, ...), 42 établissements possèdent une cuisine et au total 7500 repas sont fabriqués chaque jour.

Au niveau scolaire, le territoire compte 108 écoles primaires, 10 collèges et 5 lycées avec 8000 repas par jour en sachant qu'environ 10 700 enfants sont scolarisés (7000 en primaires, 3000 au collège et 700 au lycée) (Source : observatoire des territoires). Pourtant seuls 32 établissements ont une cuisine.

Pour les entreprises, seul Valéo possède une cuisine qui est concédée. Les 3 autres structures ont des cuisines satellites qui distribuent des plateaux-repas aux salariés. Par ailleurs, la station militaire possède une cuisine autonome.

De ce fait, les données se focalisent davantage sur la restauration scolaire et médico-sociale.

Sur ce territoire essentiellement rural, les cuisines sont petites, diversifiées et géographiquement éclatées. En outre, elles gèrent des volumes de production majoritairement peu élevés. En moyenne 179 repas sont servis par jour pour une médiane à 130 repas/jour, ce qui indique qu'il y a une majorité de petites structures (82%). Ainsi, 69 établissements ont moins de 300 repas par jour dont 30 établissements à moins de 100 repas.



Nombre d'établissements par tranches de repas préparés

Ce volume de production peu élevé permet de garder la main complète sur la fabrication des repas (nombre d'employés, types et origine de produits achetés) d'autant plus que les cuisines du Parc sont majoritairement en gestion directe (84%). Alors que la tendance nationale est à la centralisation des cuisines, les établissements du Parc tendent plutôt vers une autonomie de la production. Seules 16% des cuisines sont concédées en corrélation avec la proportion de structures privées : secteur médico-social (8), de l'entreprise (2) et du scolaire (3).

Le secteur du médico-social regroupe le plus grand nombre de cuisines (47) tandis que le secteur scolaire conçoit le plus grand nombre de repas (jusqu'à 1000).

	Scolaire	Médico-social
Nombre de cuisines sur le Parc	32	42
Types de gestionnaires	Publics : 19 Privés : 8 Associatifs : 5	Publics : 12 Privés : 16 Associatifs : 14
Type de gestion	Autogestion : 29 Concession : 3	Autogestion : 34 Concession : 8
Nombre de repas/jour	12 à 1000 repas Moyenne 210 Médiane 165	3 à 680 repas Moyenne 165 Médiane 120
Situation géographique	Hérault : 11 Tarn : 21	Hérault : 16 Tarn : 26
Nombre de restaurants proposant le portage à domicile	5 (+/- 120 repas)	6 (134 repas)

2. Un levier pour la transition alimentaire

Touchant un large panel de personnes et à une fréquence régulière, la restauration collective est identifiée comme levier important de transition alimentaire pour les collectivités.

Ainsi, la loi EGAlim fixe de nombreux objectifs pour les années à venir avec plusieurs échéances et plusieurs thématiques pour développer une alimentation durable : approvisionnement de qualité (« fermier », « produit de la ferme », « produit à la ferme », AOP, IGP, HVE, Label Rouge) et bio, diversification des sources de protéines, instauration d'un menu végétarien, information aux usagers, substitution des plastiques, lutte contre le gaspillage alimentaire et dons.

► Le bio et le durable

L'observatoire de la restauration bio et durable réalisé par Un Plus Bio auprès de 40 collectivités représentant une grande diversité de territoires permet d'analyser, de comprendre et de s'inspirer des pratiques.

Ainsi, la part de bio est passée en moyenne de 37% à 41% pour un coût denrées de 2,05€ à 2,06€ en moyenne. Pour les établissements avec un surcoût, il est de 2 à 54 centimes.

Trois leviers sont identifiés pour maîtriser le budget :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Menus végétariens (63% des collectivités)
- Saisonnalité des produits

Dans ce sens, plus les restaurants proposent des menus végétariens réguliers :

- plus la part de bio augmente et notamment la viande bio locale
- plus le coût de la matière première diminue

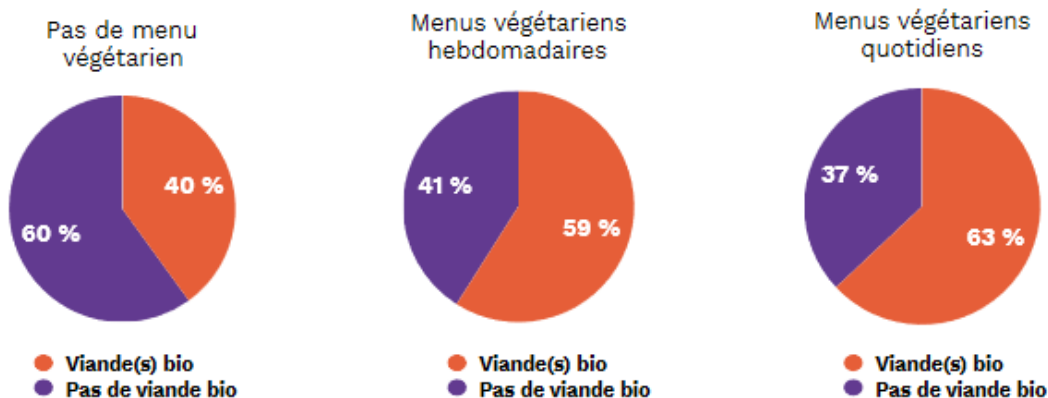
Plus les collectivités s'engagent dans la qualité et le bio, plus elles s'approvisionnent en circuits de proximité.

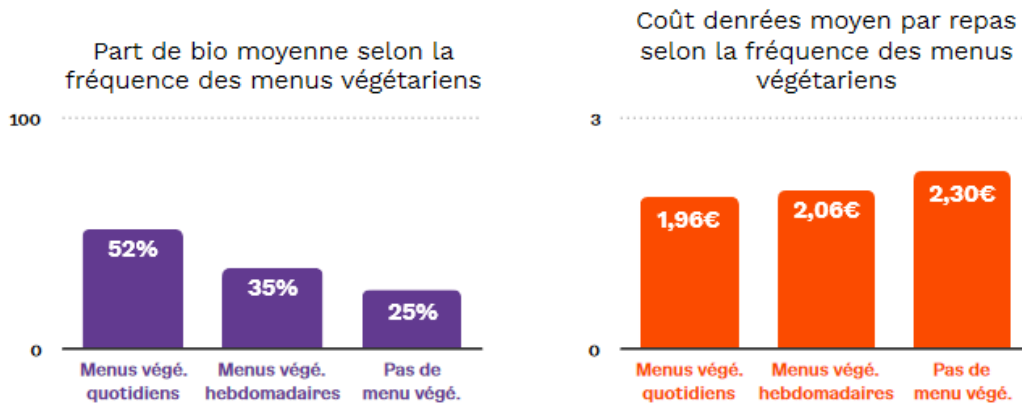
► Les protéines végétales

La loi EGAlim a instauré la mise en place de menus végétariens dans les restaurants collectifs.

En considérant que la totalité des cantines respectent la loi EGAlim, l'instauration d'un repas végétarien par semaine pourrait permettre une réduction des effets liés à la production de l'alimentation des cantines (BASIC) :

- 14 à 19 % des gaz à effet de serre
- 16 à 18 % des coûts de dépollution de l'eau liés aux activités agricoles
- 8 à 11 % de consommation d'eau (liée à la production agricole de l'alimentation des cantines)
- 22 à 27 % des importations d'aliments pour les animaux d'élevage réduites (et donc une réduction du risque de déforestation importée associé).





Actuellement, seules 53 % des écoles primaires des petites villes (moins de 100 élèves) appliquent la loi d'un menu végétarien par semaine, contre 81 % dans les grandes villes (plus de 1 000 élèves). Plus de la moitié de ces menus sont constitués de protéines végétales, 1 sur 5 d'omelettes et d'œufs durs et un quart de produits transformés (galettes de soja, falafels, ...).

Pour les collèges et les lycées dont les menus ont été analysés, seuls 59% des collèges et 52% des lycées appliquent la loi. La mise en place des menus végétariens implique une majorité de plats constitués d'omelettes, et peu de protéines végétales. Adapter les recettes cuisinées avec de la viande est un bon moyen de conserver les repères de l'équipe de cuisine et des convives. (Exemple : dahl de lentille et riz, pâtes à la bolognaise végétarienne, lasagnes végétariennes, couscous végétarien, parmentier végétarien, boulettes, galettes, nuggets végétaux, risotto, omelettes, quiches, tartes etc.

Au-delà de l'aspect environnemental, le repas végétarien contribue également à augmenter la part des produits locaux par son faible coût.

Pour faciliter l'équilibre alimentaire et nutritionnel en restauration collective, le GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) dont faisaient partie les interprofessions de la viande et du lait, a été mis en place en 1999 afin de contrôler les grammages servis, la fréquence de service des plats et de donner des recommandations aux établissements. Souvent identifié comme une des causes du gaspillage alimentaire, une évolution de ce référentiel est attendue prochainement afin d'intégrer notamment le rééquilibrage entre protéines animales et végétales.

► L'approvisionnement local

Afin de privilégier l'approvisionnement local dans les restaurants collectifs de nombreuses initiatives sont menées.

Dans ce sens, le Département du Tarn a notamment instauré dans les Collèges le repas tarnais 1 fois par mois. En parallèle, le dispositif volontariste Tarn Eco EHPAD porte sur le développement des produits alimentaires de proximité et de qualité. Il regroupait en 2019 la moitié des EHPAD (34 établissements) du département.

De son côté, le Département de l'Hérault organise depuis 4 ans la semaine Agrilocal pour proposer 1 repas 100% local durant la semaine ou 1 produit local par jour réparti sur la semaine.

Les cuisiniers de la restauration collective montrent des divergences d'opinions quant à l'utilisation des produits locaux. L'étude qualitative réalisée (PNRHL, 2017) met en avant plusieurs leviers et freins :

Leviers	Freins
<ul style="list-style-type: none"> - Dimension humaine - Souplesse dans les commandes - Différentes stratégies pour compenser les surcoûts et le temps de travail des produits bruts (petites portions, fromage adapté aux goûts des convives, gestion des coûts sur plusieurs semaine avec 1 repas tous les 15 jours (ex. salade), ne plus proposer d'entrée, participation des convives, enquêtes de satisfaction) - Aspects économique et social mais pas de volonté environnementale 	<ul style="list-style-type: none"> - Coût des produits locaux, - Manque de temps et de moyens humains, - Absence de temps administratif pour démarcher de nouveaux fournisseurs, - Routine/inertie/peur de changer, - Absence de moyens de livraison - Méconnaissance du milieu agricole/isolement des cuisiniers.

F. Le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire représente 1/3 de la production mondiale et 150 kg/pers/an soit 1/5^{ème} de la production agricole française initiale.

Avec un coût chiffré à 16 milliards d'euros en France, le gaspillage alimentaire implique des enjeux économiques, éthiques et environnementaux.

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire engage les acteurs de la chaîne alimentaire à réduire par 2 le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

L'état des lieux de l'ADEME sur les masses de gaspillages alimentaires et sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire montre que les pertes et gaspillages sont répartis avec :

- 32 % en phase de production : météo, bioagresseurs (insectes, plantes invasives, champignons), normes, qualité, qualité technique (taux de protéines) ou aux jeux de marché : offre et demande.
- 21 % en phase de transformation : globalement bien maîtrisées et optimisées, des erreurs peuvent subvenir (recette, étiquetage, emballage), refus de la commande ou fluctuation de la demande
- 14 % en phase de distribution : commande, stockage, mise en rayon et gestes des clients
- 33 % en phase de consommation dont 30 kg par personne et par an de pertes et gaspillages au foyer (dont 7 kg de déchets alimentaires **non consommés encore emballés**), auxquels s'ajoutent les pertes et gaspillages générés en restauration collective ou commerciale.

1. La restauration collective, levier d'action

Avec 3,8 milliards de repas sont distribués par an en restauration collective, les pertes ont lieu au niveau de la préparation, de la distribution et de la consommation. Les causes de gaspillage sont également nombreuses : portions standardisées non adaptées, faible qualité gustative, manque de diversité des aliments, environnement désagréable qui incite à partir rapidement, manque de temps pour finir son assiette, etc.

En moyenne 120g sont gaspillés par repas par convive. Ce chiffre varie en fonction du type d'établissement (160 g en établissements de santé, 110g en établissements scolaires et 95g en entreprises) et selon le mode de gestion : 116g en autogestion et 144g en concession.

Les aliments les plus jetés sont ceux avec le plus fort coût de matière première et le plus fort impact environnemental (36% viandes et poissons et 26% les accompagnements).

Plusieurs pistes peuvent être envisagées pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective telles que :

- améliorer la qualité gustative,
- adapter les portions aux convives,
- repenser l'**organisation spatiale du service** (ex. : mettre le pain en fin de service ou en salle permet de réduire son gaspillage),
- anticiper le nombre réel de convives pour adapter la production,
- sensibiliser les acteurs (gachimètres du pain), etc.
- installation d'un **compost et/ou d'un poulailler**

Sur le territoire du PNRHL, de nombreux acteurs se sont engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et mènent des actions de sensibilisation.

Toutefois, la gestion des déchets **n'était** pas considérée comme prioritaire en 2017 (étude PNRHL). Les raisons **évoquées** s'apparentaient à une méconnaissance des circuits de recyclage, un système de portion recommandé par le GEMRCN qui amène à de grosses pertes sur certains repas (portions trop importantes par rapport aux besoins des convives).

Cette étude a fait ressortir plusieurs initiatives mises en place pour pallier aux volumes de production alimentaire jetées telles que :

- La récupération par le personnel des restes ne pouvant pas être réutilisés
- La distribution des biodéchets aux animaux (poules, chevaux, chats, chiens)
- La réduction des volumes sur les denrées pas ou peu appréciées, impliquant parfois le non-respect des recommandations nutritionnelles
- La mise en place de nouvelles présentations des denrées
- La connaissance, la proximité et la communication des cuisiniers avec les convives pour mieux gérer les portions. Toutefois, cela demande du temps et est plus facilement réalisable dans de petites structures.
- Le goût joue un rôle important contre le gaspillage alimentaire

2. Des consommateurs à sensibiliser

Côté consommateurs, les injonctions sont de plus en plus fortes créant des tensions et des contradictions : les fruits et légumes, qui sont les plus préconisés, sont les plus jetés **et en matière d'hygiène**, les DLC sont de plus en plus respectées.

La baisse du gaspillage alimentaire est vue comme une opportunité économique face à la crise. Cependant, les consommateurs ont besoin **d'aide** au quotidien **pour passer à l'acte**.

L'**application** « Too good to go » référence les invendus alimentaires des commerçants locaux sous forme de paniers surprises à un prix avantageux. Sur le territoire du PNRHL, quelques commerces participent à la démarche.

Une des raisons profondes du gaspillage alimentaire est le déclin de la valeur des aliments. Au-delà des actions contre le gaspillage alimentaire, il est important d'**avoir des actions qui permettent de redonner de la valeur aux aliments et du sens à l'acte de manger** : apporter aux plus jeunes une connaissance du monde des aliments et des différentes habitudes alimentaires en redonnant une identité à l'aliment et en favorisant l'expérience et les **compétences pratiques** (potager, cuisine, éveil sensoriel). Plus globalement, il s'agit de restaurer une culture du bien manger.

3. Une gestion des biodéchets à développer

Voté en 2019, le Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD) fixe des objectifs et donne des moyens pour réduire, réemployer, recycler ou valoriser les déchets.

Ainsi, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la lutte contre les emballages jetables, le développement de la vente en vrac ou de consigne, la gestion de proximité des biodéchets et le réemploi, la réparation et la réutilisation figurent parmi les actions de prévention des déchets.

En réponse à l'obligations de tri à la source des biodéchets à partir du 1^{er} janvier 2024, Trifyl, principal gestionnaire des déchets du territoire (hors Communautés de communes Grand et Avants-Monts) vient de terminer une étude sur les biodéchets. Elle met en avant un scénario par intercommunalité avec des objectifs de taux d'équipement en compostage individuel et collectif, de collecte des biodéchets en sac, en bacs et en moyens de broyage des déchets verts.

Synthèse du diagnostic

La production actuelle ne répondant pas aux besoins des habitants du territoire, le système agroalimentaire du PNRHL n'est pas résilient. Toutefois, les éléments présentés ci-dessus permettent de réaliser une analyse AFOM (Atouts, Faiblesses, Opportunités, Menaces).

GOVERNANCE ALIMENTAIRE

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Nombreux acteurs engagés sur les notions spécifiques ou générales de l'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> • Les acteurs agissent la plupart du temps de manière isolée = Risque de superposition des actions et de dilution de l'efficacité
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> • Financement d'actions sur l'alimentation durable • Amplification des PAT • Directives mondiales, européennes et nationales orientées vers une alimentation durable et de qualité • Plan de relance : Alimentation durable = axe important qui bénéficie de financements • Programme Régional de l'Alimentation Durable : Faire de l'Occitanie un laboratoire d'innovation pour l'alimentation de demain Faire de l'alimentation un pilier de la transition écologique 	<ul style="list-style-type: none"> • Beaucoup de stratégies aux différentes échelles mais difficultés à mettre en place • Mise en cohérence des politiques publiques sur tous les domaines touchant à l'alimentation (notamment des objectifs de protection de la biodiversité, de transition agroécologique et de développement des territoires portés par la France et l'Union Européenne)

PRODUCTION

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • 1 832 exploitations (RGA 2010) pour 3430 exploitants/co-exploitants • Diversité de productions sur le territoire du PNRHL : possibilité de manger de l'entrée au dessert et avec les boissons • Forte production par rapport aux besoins pour couvrir le territoire mais à nuancer • Exploitations bio = environ 12 % (vs 10,4 % pour l'Occitanie) • Labels AB, AOP, IGP, Label rouge, HVE présents sur le territoire + Marque Valeurs Parc 	<ul style="list-style-type: none"> • Agriculture en déclin (baisse de 75% depuis 1979 et 9% de SAU totale) => Prévisions autour de 1300 exploitations en 2020 (RGA en cours) • Taux de renouvellement de 71% côté Hérault en majorité hors cadre familial et 57% côté Tarn dans le cadre familial • Déséquilibre dans la répartition des productions pour répondre aux besoins du territoire (50% des exploitations en élevage et 30% en viticulture) • Emploi précaire et difficile => usure à moyen terme

<p><u>Focus installation/ Foncier</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Terres agricoles « disponibles » • Porteurs de projets en maraichage 	<ul style="list-style-type: none"> • Difficulté de l'emploi / usure possible à moyen terme • Prix différenciés entre milieu rural et urbain où le pouvoir d'achat est supérieur • Fonctionnement sur des ressources non renouvelables -> tensions dès 2030 sur l'eau, la terre <p><u>Focus installation/ Foncier</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Inadéquation entre les projets de départ et d'installation (élevage/maraichage) • Terres agricoles en friches • Artificialisation de terres agricoles • Connaissance limitée des terres disponibles • Agrandissement des exploitations, spéculation foncière • Mise en réserve du foncier peu utilisée • Foncier = un des principaux freins à l'installation
<p>Opportunités</p> <p>Objectifs nationaux de changements de pratiques (Loi EGAAlim, Plan de relance, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur • Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production • Renforcer le bien-être animal • Reconquérir notre souveraineté alimentaire • Accélérer la transition agroécologique au service d'une alimentation saine, durable et locale pour tous les Français • Accompagner l'agriculture et la forêt françaises dans l'adaptation au changement climatique • Objectif de 15 000 exploitations HVE d'ici 2022 et 50 000 d'ici 2030 (vs 8218 en juillet 2020) <p>En Région, le PRAD 2019-2023, le Green New Deal Occitanie et récemment le Cap durable pour une agriculture et une alimentation regroupent un ensemble d'axe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Renforcer l'accès aux produits locaux durables et de qualité, l'autonomie des exploitations, le renouvellement des générations d'agriculteurs, et invite les habitants à participer à un nouveau budget participatif... Les opérations « Tous Occitaniens » et « Bien Manger pour tous » se poursuivent. • Structuration de filières alimentaires durables • Signer des contrats de transition agricole durable 	<p>Menaces</p> <ul style="list-style-type: none"> • Délais de mise en place des actions correspondantes aux décisions politiques • Primeur du développement économique • Dispositions de la prochaine PAC • Forts lobbys - Industries agroalimentaires puissantes • Effondrement de la biodiversité sauvage et cultivée, Epuisement des ressources énergétiques et minières • Changement climatique (+1,5 °C déjà observé sur le PNRHL depuis 1950) • Instabilités économiques • Grande homogénéité génétique des variétés = vulnérabilité des productions face à des perturbations climatiques de plus en plus fréquentes du fait des semences qui ne prennent pas en compte les spécificités du territoire. <p><u>Focus installation/ Foncier</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Outils à disposition des collectivités encore peu utilisés • Coût de la convention avec la SAFER élevé

	<ul style="list-style-type: none"> • Valoriser et former les jeunes aux métiers de l'agriculture, l'agroalimentaire et la restauration • Améliorer l'état de santé des ressources naturelles (Eau, Sol, Air) • Participer à l'ambition Région à énergie + et à l'adaptation au changement climatique • Renforcer la biodiversité • Augmenter le revenu des agriculteurs à travers une meilleure répartition de la valeur • Améliorer l'efficacité économique des exploitations et des entreprises • Être attentif à la santé financière des exploitations et des entreprises <p>AAP PNA -> Projets à faire remonter Attention particulière portée à la facilitation ou l'amplification de PAT impliqués dans le développement des produits de la filière protéines végétales.</p> <p><u>Focus installation/ Foncier</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Objectifs nationaux de protection des terres agricoles et renouvellement des générations (Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt) • En Région au travers du Plan Cap durable pour une agriculture et une alimentation (2020) et du Plan d'action régional sur le foncier « Vivre de l'agriculture en ayant une empreinte foncière responsable » « Promouvoir et accompagner la sobriété foncière, pour réussir le zéro artificialisation nette / Préserver les terres agricoles et faciliter l'accès et la mobilisation du foncier agricole » • Outils mobilisables par les collectivités : <ul style="list-style-type: none"> - Droit de préemption urbain (DPU) sur les zones urbaines et « à urbaniser » du PLU et sur des secteurs spécifiques comme les périmètres de protection rapprochée de captage d'eau potable. - Convention possible entre collectivités et SAFER qui disposent d'un droit de préemption sur les terres agricoles
	<p style="text-align: center;">LOGISTIQUE</p>
	<p style="text-align: center;">Forces</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intérêt des consommateurs pour les circuits de proximité • Développement de nouvelles solutions (La Charrette, Le chemin des mûres, ...)
	<p style="text-align: center;">Faiblesses</p> <ul style="list-style-type: none"> • Problématiques de transport des produits (coût, temps) • Zone rurale et de montagne qui complique les trajets de livraison

Opportunités	Menaces
<p>PRA :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plateformes émergentes (La Charrette, Le chemin des mûres) • Organiser les assises régionales de la distribution alimentaire • Développer et soutenir de nouveaux réseaux de distribution de proximité • Créer une centrale régionale alimentaire de produits bio et de qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Peu évoqué dans les textes, or c'est un point névralgique de réussite dans le développement des circuits de proximité et l'approvisionnement local

CONSUMMATION

Forces	Faiblesses
<p><u>En restauration collective :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Développement de l'approvisionnement local depuis plusieurs années <p><u>Pour les habitants :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Diminution de la consommation des produits carnés (56%) • Consommer local = Soutien économique aux producteurs locaux (71%) et qualité (70%) • Nombreux potagers individuels/collectifs/partagés 	<p><u>En restauration collective :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombreux freins entre producteurs et restauration collective • Productions insuffisantes pour répondre aux besoins de la restauration collective <p><u>Pour les habitants :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Difficultés d'accès aux produits locaux de qualité notamment pour les publics les plus précaires • "Distance à parcourir, frein à la consommation de produits locaux (45%) • La proportion de produits transformés consommés diminue en fonction des revenus" • Contraintes budgétaires • Consommation déconnectée de la production

Opportunités	Menaces
<p>PNA / Loi <u>EGAlim</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Objectif phare de la Loi <u>EGAlim</u> (50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de bio (En 2019, le bio dans la restauration collective s'élève à 4,5%) • Améliorer la qualité nutritionnelle • Incitation à l'approvisionnement de qualité • Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous • Développer l'éducation à l'alimentation des plus jeunes • Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire <p>En Région</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plateformes régionales "Tous Occitaniens", "Bien manger pour tous" • Valoriser le patrimoine alimentaire régional • Favoriser la solidarité et la citoyenneté alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Multiplication des plateformes à destination des consommateurs et de la restauration collective • Pression sur la restauration collective

<ul style="list-style-type: none"> • Lutter contre le gaspillage alimentaire • Accompagner les initiatives citoyennes • Eveiller, informer et former pour des choix alimentaires éclairés • Initier les jeunes au bien manger 	
---	--

○ GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> • Actions menées depuis plusieurs années sur le territoire par la restauration collective et les convives (Sensibilisation des convives, installation de poubailleurs et mesures avec des gachimètres, achat d'une bête entière, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • 14,7g ou 167g/pers./repas jetés = environ 2,4 tonnes jetées par jour en restauration collective sur le territoire du PNRHL • 74,5 kg/an/hab. de biodéchets (soit 1/4 de nos poubelles) dont seulement 2 kg/an/hab. de biodéchets collectés séparément pour être valorisés (chiffres PRAD)

Opportunités	Menaces
<p>Le Pacte vert pour l'Europe fixe plusieurs objectifs clés pour 2030 tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réduire de 50 % l'utilisation et les risques des pesticides • Réduire d'au moins 20 % de l'utilisation d'engrais • Réduire de 50 % les ventes d'antimicrobiens destinés aux animaux d'élevage et à l'aquaculture • Affecter au moins 25 % des terres agricoles de l'Union à l'agriculture biologique <p>PNA – Loi <u>EGALim</u> - Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaires : dons étendus à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire • Possibilité d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place dans les restaurants et débits de boissons <p>Loi économie circulaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réduction du gaspillage alimentaire de 50% par rapport à 2015 à échéances de 2025 pour la distribution alimentaire et de la restauration collective et 2030 pour les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale 	<ul style="list-style-type: none"> • Nombreuses difficultés de mise en place

Scénarii et impacts possibles pour le territoire

L'outil PARCEL permet de faire des simulations de transition agricole et alimentaire pour évaluer « les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...) ». A partir de 3 leviers (reterritorialisation des filières alimentaires, modes de productions agricoles et composition des régimes alimentaires), il est possible de visualiser les différents impacts sur le territoire.

Ces chiffres présentés ci-après sont des ordres de grandeur à l'échelle nationale qui ne reflètent pas les spécificités locales.

	Régime actuel	Réduction moyenne des produits animaux (-25% environ)	Réduction forte des produits animaux (-50% de viande)
Surfaces agricoles (actuellement 72 900 ha)	46 000 ha	31 200 ha	22 900 ha
dont			
<i>Légumes</i>	380 ha (0,83%)	910 ha (2,9%)	1 250 ha (5,5%)
<i>Fruits</i>	410 ha (0,89%)	250 ha (4%)	1 570 ha (6,9%)
<i>Céréales et autres cultures</i>	40 130 ha (11%)	23 010 ha (19%)	8 250 ha (36%)
<i>Elevage</i>			
- <i>vian­des et œufs</i>	40 100 ha (87%)	23 000 ha (73%)	11 800 ha (52%)
- <i>pro­duits laitiers</i>	61%	45%	26%
	26%	28%	26%
Emplois agricoles requis dont	1210	1060	910
<i>Maraichage</i>			
<i>Arboriculture</i>	40	90	120
<i>Cultures céréalières et autres</i>	60	190	230
<i>Elevage</i>	130	140	170
	990	650	380
Impacts (émissions de CO ₂ /ha)	-17%	-15%	-16%
- Sur le climat (émissions de GES)	-17%/ ha et -3%/pers.	-15%/ ha et -32%/pers.	-16%/ ha et -50%/pers.
- Sur la biodiversité			
<i>Destruction des espèces</i>	-14%/ha	-10%/ha	-4%/ha
<i>Déforestation importée</i>		-32%/pers.	-58%/pers.
- Sur la ressource en eau			
<i>Pollution de l'eau</i>	-17%/ ha et -2%/pers.	-15%/ ha et -32%/pers.	-15%/ ha et -50%/pers.
<i>Consommation d'eau</i>		+22%/ha et -17%/pers.	+37%/ha et -29%/pers.
- Sur le sol			
<i>Empreinte au sol</i>	+17%/pers.	-20%/pers.	-41%/pers.
<i>Pauvreté des sols</i>	-3%/ha	-	-5%/ha

Sur la base d'une relocalisation à 100% de l'alimentation avec 24% d'agriculture biologique (actuellement 12%), les chiffres varient en fonction du régime alimentaire. En effet, la réduction des produits animaux entraîne



Diagnostic alimentaire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc



une diminution des surfaces agricoles et des emplois requis. Les impacts sont également majoritairement diminués.

La modification de la part de bio augmente également la diminution des impacts.

Ce tableau vise à définir des objectifs à atteindre pour le territoire en fonction des effets escomptés.

Bibliographie

- ADEME, 2018, *Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation plus durable*, 10 p.
- ADEME, 2016, *Approche du coût complet des pertes et gaspillages alimentaires en restauration collective*, 47 p.
- ADEME, 2011, *Les déchets alimentaires, premiers pas vers la réduction et la valorisation*, 10 p.
- AGENCE BIO, 2019, *La consommation bio en hausse en 2019 stimule la production et la structuration des filières françaises - Les chiffres 2019 du secteur bio*, 32 p.
- BASIC, 2020, *Menus végétariens, Quels impacts pour la planète*, Greenpeace, 21 p.
- CLAQUIN P., MARTIN A., DERAM C., BIDAUD F., DELGOULET E., GASSIE J., HERAULT B., 2017, *MOND'Alim 2030, panorama prospectif de la mondialisation des systèmes alimentaires*, Paris, La Documentation française, 228 p.
- COMITE REGIONAL OCCITANIE, 2019, *Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie 2019-2023*, 54 p.
- CONSEIL GENERAL DE GIRONDE - ADEME, 2012, *Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective*, 94 p.
- CREDOC, 2019, *Consommation durable : l'engagement de façade des classes supérieures*, Consommation et modes de vie n° 303, 4 p.
- CREDOC, 2019, *Les diners des Français : Représentations et Opinions*, 34 p.
- DOUARCHE D., GUILLEMIN J., 2011, *Approvisionnement en produits locaux et de qualité en restauration collective. Le cas de la SCIC Restau bio*
- ESNOUF C., RUSSEL M. et BRICAS N. (Coords), 2011, *duALIne – durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux. Questions à la recherche*, Rapport Inra-Cirad (France), 236 p.
- FAO, 2011, *Pertes et gaspillages alimentaires dans le Monde, ampleur, causes et prévention*, 33 p.
- FEDERATION DES PARCS NATURELS REGIONAUX, 2018, *Paysages, biodiversité et alimentation, Quels liens entre qualité paysagère, richesse biologique et système alimentaire local ?*, ACTES, 28 p.
- FEDERATION DES PARCS NATURELS REGIONAUX, 2020, *La restauration collective : Le levier stratégique pour le maintien de la qualité paysagère et la richesse biologique des territoires*, 27 p.
- FOURNIE A., 2013, *Résistance culturelle régionale au travers des produits alimentaires*.
- FOURNIE A., 2014, *Valorisation du patrimoine culinaire du PnrHI en resto co*
- FRANCE AGRIMER, 2020, *Panorama de la Consommation Hors Domicile*, 31 p.
- FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT, 2012, *Opérations pilotes pour mieux connaître et réduire le gaspillage alimentaire*, 10 p.
- GAUTHIER S., POULAIN C., POULET M., TALLON S., 2019, *Les Etats généraux de l'Alimentation*, Alim'Agri n° 1566, 86 p.
- GOURAUD R., 2020, *L'installation au sein du Parc naturel régional du Haut-Languedoc : le défi de la territorialisation*, 87 p.
- GREENPEACE, 2020, *Les cantines à la loupe, cartographie des menus végétariens*, 15 p.
- INSEE, 2012, *Le temps de l'alimentation en France*, Insee Première N° 1417, 4 p.
- LES GRENIERS D'ABONDANCE, 2020, *Vers la résilience alimentaire. Faire face aux menaces globales à l'échelle des territoires*, Première édition, 178 p.
- LOUVEAU O., PAPPÀ P., RAIMBAULT Z., REYMOND M., 2020, *Projets Alimentaires Territoriaux et ESS*, Avise et Sciences Po, 22 p.
- MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, 2020, *France relance*, 296 p.
- MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA FORÊT, 2019, *Programme national pour l'alimentation, Territoires en Action*, 2019-2023, 40 p.
- MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA FORÊT, *Les Fondamentaux de l'agroécologie*

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA FORÊT et MINISTERE DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ÉNERGIE ET DE LA MER, 2017, Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2023, 17 p.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA FORÊT et MINISTERE DES SOLIDARITES ET DE LA SANTE, 2019, Programme national de l'alimentation et de la nutrition, 48 p.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE, DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE, 2011, *La demande alimentaire en 2050 : chiffres, incertitudes et marges de manœuvre*, Analyse n° 27, Centre d'études et de prospectives, 4 p.

MINISTERE DE L'ÉCOLOGIE, DU DEVELOPPEMENT DURABLE ET DE L'ÉNERGIE, 2012, Réduction du gaspillage alimentaire : État des lieux et pistes d'action, 76 p.

MINISTERE DE LA TRANSITION ECOLOGIQUE ET SOLIDAIRE, 2017, *L'alimentation : un nouvel enjeu de développement durable pour les territoires*, Analyse Théma, 40 p.

PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC, 2011, *Développer une restauration collective locale dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc*, Dossier technique, 52 p.

PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC, 2017, *Diagnostic pour la Charte Forestière de Territoire du Haut-Languedoc*, 99 p.

PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC, 2012, *L'agriculture dans le PNR du Haut-Languedoc*, 40 p.

PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC. Novembre 2009 – *La châtaigneraie du Haut-Languedoc. Les expositions du Parc* – 16 p.

PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC, 2013, *La gouvernance alimentaire, qu'es aquò ?*, Guide technique, 55 p.

PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC. 2011 – *Les espèces emblématiques du Haut-Languedoc* – 12 p.

PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC, 2019, *Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, un défi collectif*, Guide technique, 43 p.

PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC, 2018, *Portrait économique du Parc naturel régional du Haut-Languedoc*, 39 p.

RESEAU ACTION CLIMAT FRANCE, 2017, *Alimentation, Agriculture, Climat : État des lieux des politiques publiques & leviers d'action*, 24 p.

SAFER et AFAUP, 2020, *Installations agricoles de proximité : Quels rôles pour les collectivités ? Guide pratique pour la rencontre entre projets de territoire et trajectoires d'installation agricole*

UN PLUS BIO, 2019, Observatoire national de la restauration collective et durable

WEBINAIRES / SEMINAIRES

- SOLAGRO, INRAe, INSERM, EREN, 2020, *Manger autrement et le Programme nutrition santé, une estimation de l'impact sur la santé et l'environnement*, 58 pages
- COMITE REGIONAL BIO OCCITANIE, 2019, *Chiffres et enjeux*
- FUN MOOC, 2020, Gaspillage alimentaire

WEBOGRAPHIE

- ADEME, www.ademe.fr
- Agence Régionale de Santé <https://www.ars.sante.fr/>
- Conseil départemental du Tarn <https://www.tarn.fr/>
- Conseil départemental de l'Hérault <https://herault.fr/>
- Greenpeace <https://www.greenpeace.fr>
- INRAE, MSA, *Observatoire du Développement Rural*, <https://odr.inra.fr/>
- INSEE <https://www.insee.fr/>
- Institut national de la consommation <https://www.inc-conso.fr/content/alimentation/les-etats-generaux-de-l'alimentation-0>
- Les Echos, 2019, « Le e-commerce alimentaire en pleine croissance », <https://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/le-e-commerce-alimentaire-en-pleine-croissance-1013498> Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, <https://agriculture.gouv.fr/>
- Ministère de la transition écologique <https://www.ecologique.gouv.fr/>
- Observatoire des territoires, www.observatoire-des-territoires.gouv.fr
- Parc naturel régional du Haut-Languedoc, www.parc-haut-languedoc.fr
- Pays Haut Languedoc et Vignobles <https://www.payshlv.com/>
- Région Occitanie, <https://www.laregion.fr/>
- Solidaris, <http://www.alimentationdequalite.be>