

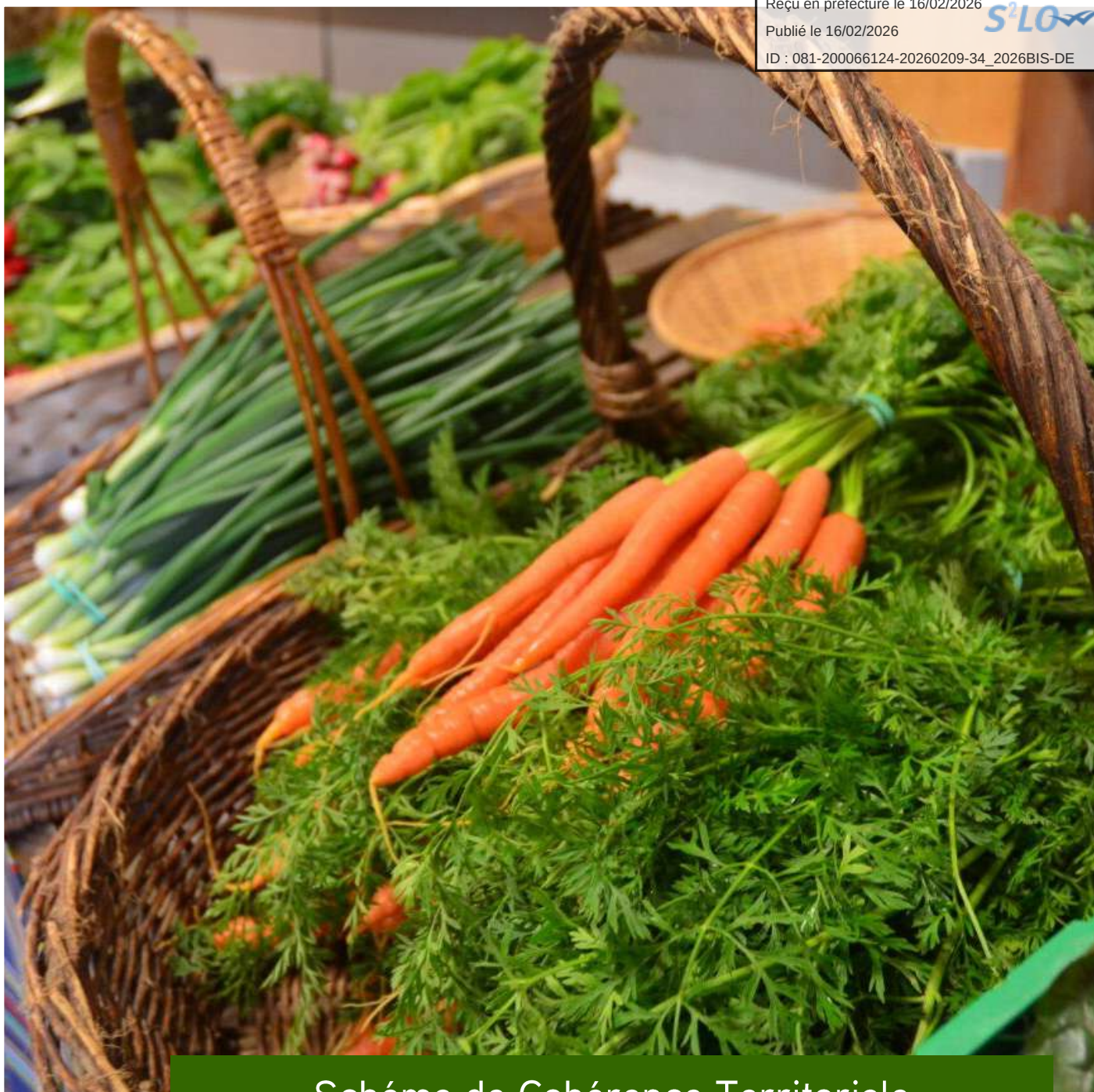


Schéma de Cohérence Territoriale

3.1.1- DIAGNOSTIC DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

*vu pour être annexé à la délibération du conseil communautaire du 9 février 2026 approuvant le SCoT
Paul Salvador, Président*



VOLET 1-DIAGNOSTIC AGRICOLE
*Dynamique de la production agricole en lien avec
l'alimentation sur le territoire*
Mars 2022

SOMMAIRE

1	Contexte	3
2	Méthodologie	3
2.1	Echantillonnage.....	3
2.2	Réalisation de l'enquête	4
		5
3	Les exploitations agricoles enquêtées	5
3.1	Les structures agricoles	5
		5
3.2	Les productions	6
3.2.1	L'élevage	6
3.2.2	Les productions végétales.....	7
3.2.3	Diversification	7
4	Les démarches qualités et les pratiques agricoles	8
5	Destination et gamme des produits vendus	9
5.1	Les modes de commercialisation :	9
5.2	La destination des productions agricoles	12
5.3	La vente directe à la ferme	12
5.4	La vente sur les marchés.....	13
5.5	La livraison à domicile	14
5.6	La vente en magasin de producteurs	15
5.7	Les autres modes de commercialisation :	15
6	Les projets des exploitants agricoles	17
6.1	Les évolutions des modes de commercialisation et les projets des agriculteurs enquêtes	17
6.1.1	« Leur regard » sur les évolutions à venir	17
	Plusieurs questions ont été posées sur la thématique de l'évolution des modes de commercialisation.	17
6.1.2	Les projets des exploitants sur leur mode de commercialisation :	19
6.2	La construction de bâtiments agricoles dans les 5 ans.....	22
6.3	Zoom sur l'installation et la cessation d'activités	23
7	IDENTIFICATION DES FREINS ET OPPORTUNITES POUR FAVORISER LA CONSOMMATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE SUR LE TERRITOIRE	23
7.1	LES FREINS.....	23
7.1.1	Les limites liées à l'exploitation et à l'exploitant :	24
7.1.2	L'équilibre entre l'offre, la demande et le pouvoir d'achat :	24
7.1.3	Le comportement du consommateur (changement d'habitudes de consommation et client peu fidèle ?) ..	25
7.1.4	Un manque de connaissance des acteurs du territoire, et de filières locales insuffisamment structurées :	25
7.2	LES OPPORTUNITES.....	27
8	LES PISTES D'ACTIONS	28
9	CONCLUSION :.....	30
10	ANNEXE 1	32

10.1	Exemplaire du questionnaire en ligne	
11	ANNEXE 2	48
11.1	Liste des exploitations enquêtées	48

1 CONTEXTE

L'objectif est de réaliser une approche qualitative autour de la problématique « agriculture et alimentation de proximité ».

En accord avec le Comité de pilotage du PAT, une démarche d'enquêtes pour recueillir des éléments qualitatifs a été retenue. Elle a pour objectif de cibler les productions principales ou prioritaires identifiées dans le cadre du panorama de l'activité et de l'offre agricole. Un échantillon de 100 exploitations agricoles commercialisant en circuits courts ou en filières longues a été réalisé. Les enquêtes ont été conduites à l'aide d'un questionnaire en ligne adressé par voie électronique.

Les items retenus pour ce travail d'enquête sont :

- les **pratiques** agricoles (SIQO dont AOC, HVE, zoom sur l'agriculture biologique...),
- la destination des produits et les **modes de commercialisation** (zoom sur les circuits courts, la restauration collective...),
- la valorisation des produits par la **transformation**,
- les activités de **diversification** dans le prolongement de l'activité agricole (vente de produits, accueil à la ferme...),
- les besoins et **projets** des agriculteurs (nouveaux ateliers ou bâtiments...),
- l'identification des **freins et opportunités pour développer les débouchés favorables à une alimentation de proximité**.

2 METHODOLOGIE

2.1 ECHANTILLONNAGE

La réalisation de l'échantillonnage avait 2 objectifs :

- Cibler environ 100 exploitations réparties sur l'ensemble du territoire de l'étude. Le choix a été de travailler sur cette répartition en fonction des petites régions agricoles de la zone d'étude.
- Faire un échantillonnage représentatif (en pourcentage) des productions du territoire. Le choix est porté sur « légumes et fruits » - « viandes et volailles » - « lait » - « céréales ». En accord avec le Comité de pilotage du PAT, la viticulture n'a pas été retenue.

La base de données des exploitations agricoles de la Chambre d'Agriculture a été le support pour constituer l'échantillonnage.

	Nombre d'exploitations	Pourcentage	% hors viticulture	Nombre d'enquêtes
Maraichage	59	6%	8%	15
Arboriculture	21	2%	3%	5
Grandes Cultures	374	41%	53%	40
Viticulture	213	23%		0
Bovins Lait	77	8%	11%	12
Bovins Viande	57	6%	8%	9
Autre herbivores (Ovins, caprins)	54	6%	8%	9
Granivores (porcs et volailles)	66	7%	9%	10
total	921	100%	100%	100

Figure 1 : Réalisation de l'échantillonnage

Le nombre d'enquêtes a donc été calculé par rapport au pourcentage majoritaire sur Gaillac-Graulhet (hors viticulture), corrigé par une l'arboriculture et une minoration des Grandes Cultures. La répartition a ensuite été faite en fonction des différences et spécificités des petites régions du territoire.

Dans la présentation des exploitations enquêtées (paragraphe 3) sont comptés tous les ateliers de productions. Certaines productions ont donc pris de l'importance dans l'analyse car elles peuvent être un atelier secondaire de celui initial choisi pour l'échantillonnage (grandes cultures, bovins viande ou aviculture).

2.2 REALISATION DE L'ENQUETE

Le questionnaire a été envoyé par mail à partir du 10 février 2022 à un panel d'environ 130 exploitations. Il s'agit d'un questionnaire en ligne. 35 exploitants agricoles ont répondu directement. Les autres ont été contactés et enquêtés par téléphone par un conseiller de la Chambre d'agriculture du Tarn (du 14/02 au 01/03/2022), pour un total de 103 enquêtes. La répartition territoriale prévue a été complètement respectée.

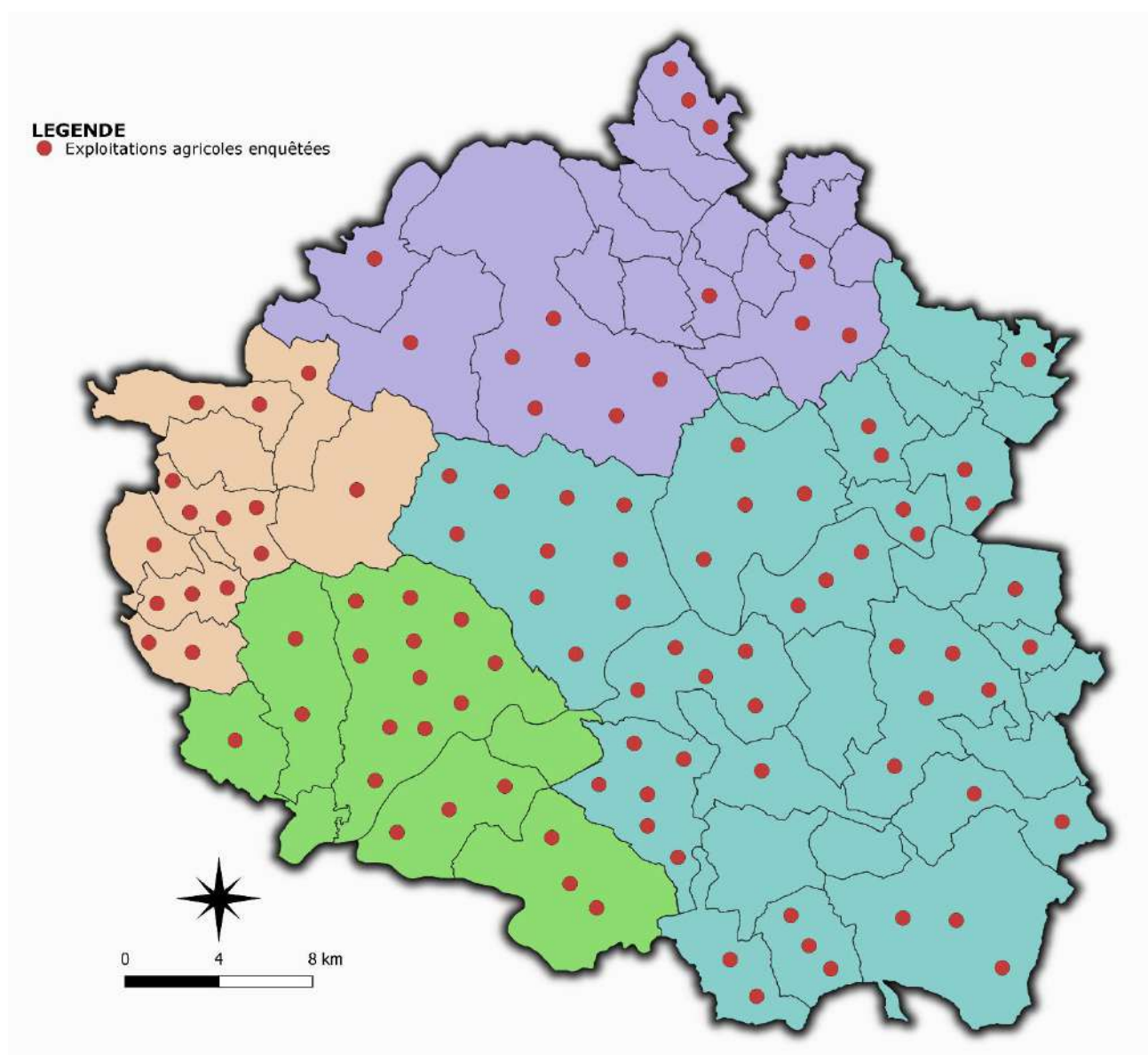


Figure 2 : Localisation des 103 exploitations agricoles enquêtées

3 LES EXPLOITATIONS AGRICOLES ENQUETÉES

3.1 LES STRUCTURES AGRICOLES

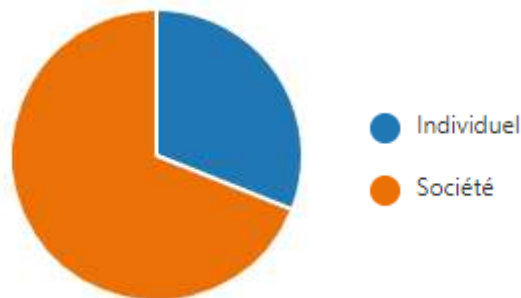


Figure 3 : Statut des exploitations agricoles

69% des exploitations agricoles enquêtées sont des sociétés avec notamment 32 EARL et 28 GAEC. Ce chiffre est de 30% sur l'ensemble de Gaillac-Graulhet en 2019 (source MSA, chambre régionale d'agriculture 2019). On trouve ensuite 32 exploitations individuelles.

154 agriculteurs travaillent dans ces exploitations agricoles soit en moyenne près de 1.5 agriculteurs par exploitation. En 2019, la moyenne sur le territoire est de 1.2 comme pour le Tarn (source MSA, Chambre Régionale d'agriculture).

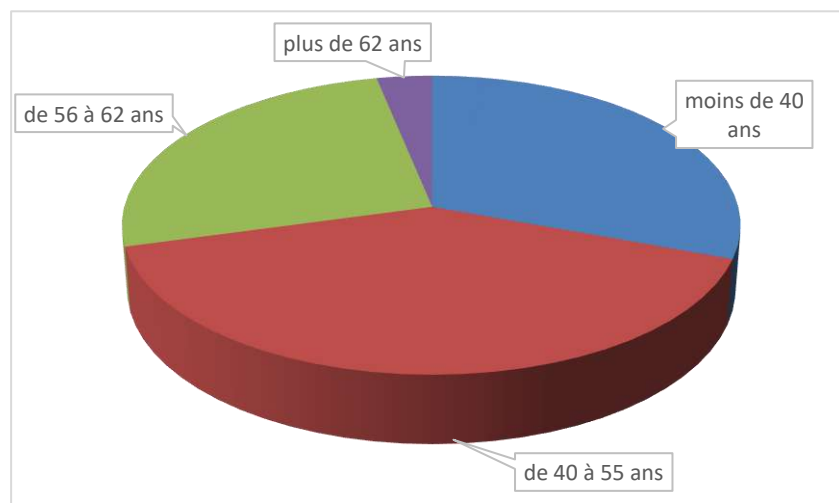


Figure 4 : Âges des exploitants agricoles

La moyenne d'âge des agriculteurs enquêtés est de 50 ans (49 ans sur l'ensemble de Gaillac-Graulhet en 2019). La majorité d'entre eux se trouve dans la catégorie d'âge moyenne (40% entre 40 et 55 ans). 31% ont moins de 40 ans et 39% ont 56 ans et plus. **45 exploitants vont donc certainement partir à la retraite dans les 5 à 7 ans.**

La main d'œuvre totale sur ces structures agricoles représente 260 ETP ce qui correspond à 2.5 ETP en moyenne sur chaque exploitation. Il faut noter que deux structures seules ont ensemble 55 ETP ; si on les retire du calcul, la moyenne ETP par exploitation est de 2.

Les exploitations emploient donc souvent de la main d'œuvre. C'est le cas pour 52 d'entre elles. Il peut s'agir de salariés permanents (pour 24 exploitations) ou de saisonniers (pour 32 exploitations) le plus souvent pour la vigne ou les semences voir des apprentis, stagiaires.... Cela représente environ 115 ETP.

La moyenne des surfaces de ces exploitations est de 120 ha avec ha à 385 ha. Cette moyenne est de 57 ha sur l'ensemble du territoire (Chambre Régionale d'agriculture 2019). Les exploitations agricoles viticoles ayant été exclues de l'échantillonnage, ceci explique en partie cet écart.

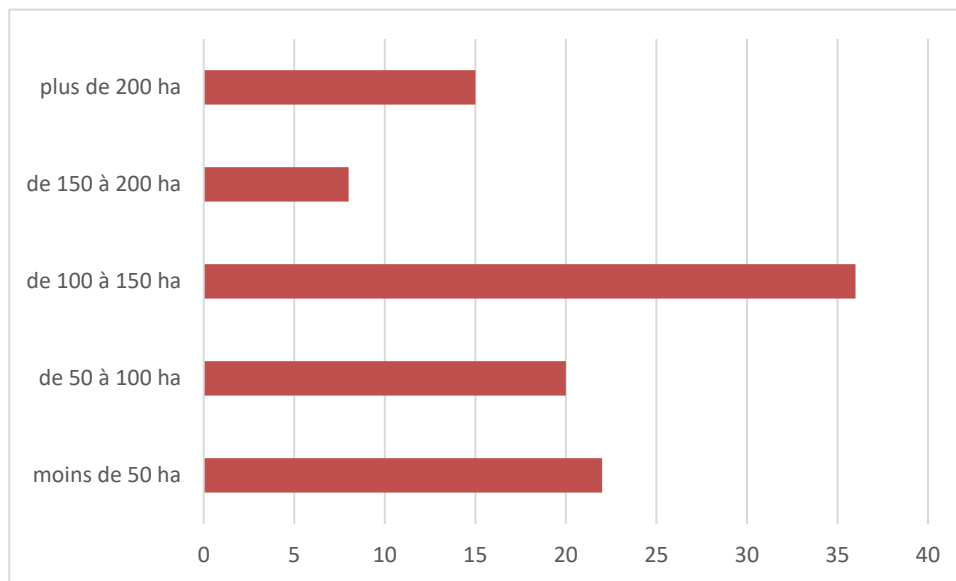


Figure 5 : Répartition des surfaces des exploitations

3.2 LES PRODUCTIONS

3.2.1 L'élevage

45% des structures agricoles ont un ou plusieurs atelier(s) d'élevage. Les productions de bovins viande (65 vaches en moyenne) et d'aviculture sont les plus représentées.

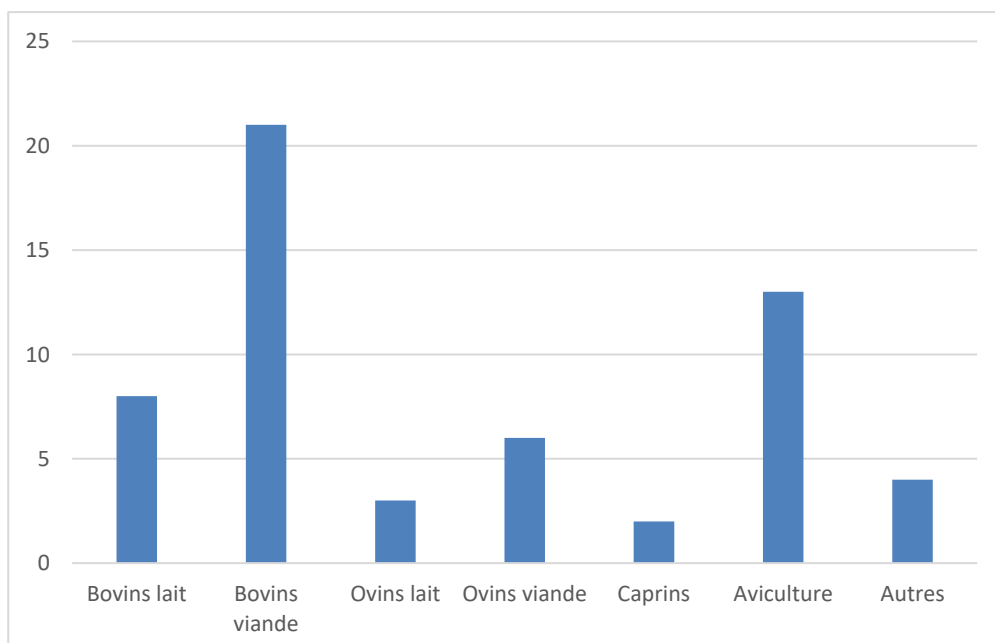


Figure 6 : L'élevage des exploitations enquêtées

Cela représente au total 1 641 000 litres de lait de vaches, 1150 vaches allaitantes, 3 3470 hl de lait de brebis, 5 700 brebis viande.

3.2.2 Les productions végétales

96 exploitations parmi les 103 enquêtées produisent des céréales (91 ha en moyenne) dont 32 avec des semences (maïs, fourragères, potagères, soja, ail...). Ces céréales sont soit vendues, soit utilisées pour l'alimentation des troupeaux (pour 40 d'entre elles).

On peut remarquer de manière générale une grande diversité des cultures.

Le blé tendre (71% des exploitations), l'orge (53%), le maïs (41%), le tournesol (41%) et les féveroles (25%) sont les 5 cultures les plus présentes.

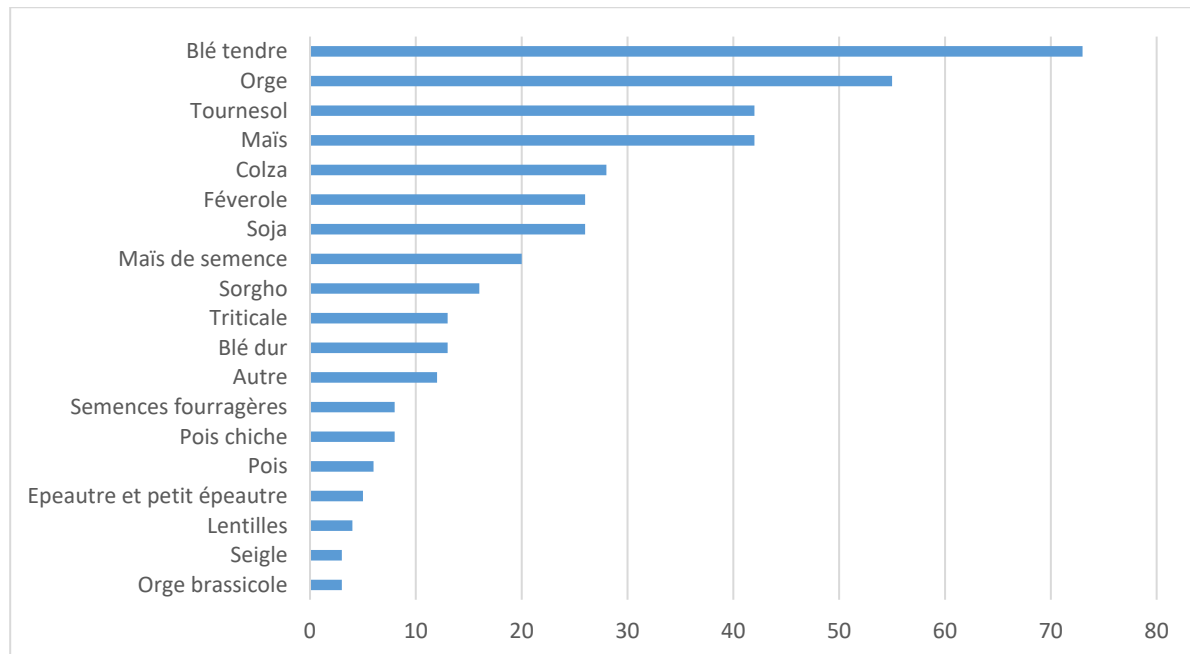


Figure 7 : Les productions végétales (grandes cultures) – Nombre d'exploitations

De plus, **12 exploitations ont de la vigne** avec 17 ha de moyenne. Un quart d'entre elles sont en cave particulière et 3/4 en coopérative.

18 exploitations ont un atelier de légumes. Elles produisent à 45 % en demi gros, 33% en maraichage diversifié et 22% en mixte. Les légumes cultivés sont très diversifiés : asperges, pomme de terre, oignons, courgettes, ail, potirons, courges, échalotes, tomates, patates douces, aubergines, poivrons, salades...

On trouve également 3 exploitations avec des PPAM (Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales), ainsi que **7 exploitations avec de l'arboriculture** : olives, pommes, abricots, raisins de table, pêches, noix...

3.2.3 Diversification

10 exploitations pratiquent l'agrotourisme et/ou l'œnotourisme (camping, accueil, gîtes, tables d'hôtes à la ferme) dont 4 qui veulent développer cette activité de diversification.

24 exploitations disposent d'un point de vente et 12 d'un atelier de transformation (on compte 1 exploitation sur 5 en circuits courts en 2012 au niveau du département, notre échantillonnage est dans cette moyenne – source tableau de bord de l'agriculture – Chambre d'agriculture de Midi Pyrénées 2012).

37 ont des équipements en énergie renouvelable : 36 concernant du photovoltaïque sur toitures, 1 un récupérateur de calories pour chauffer de l'eau et 1 méthaniseur.

En complément, 25 agriculteurs ont une activité annexe dont 6 sont salariés, 13 ont des sociétés de travaux agricoles, de commerce ou de négoce.

4 LES DEMARCHES QUALITES ET LES PRATIQUES AGRICOLES

63 exploitations (61%) sont engagées dans une démarche qualité, une certification, un label ou une marque pour la valorisation des produits de leur exploitation.

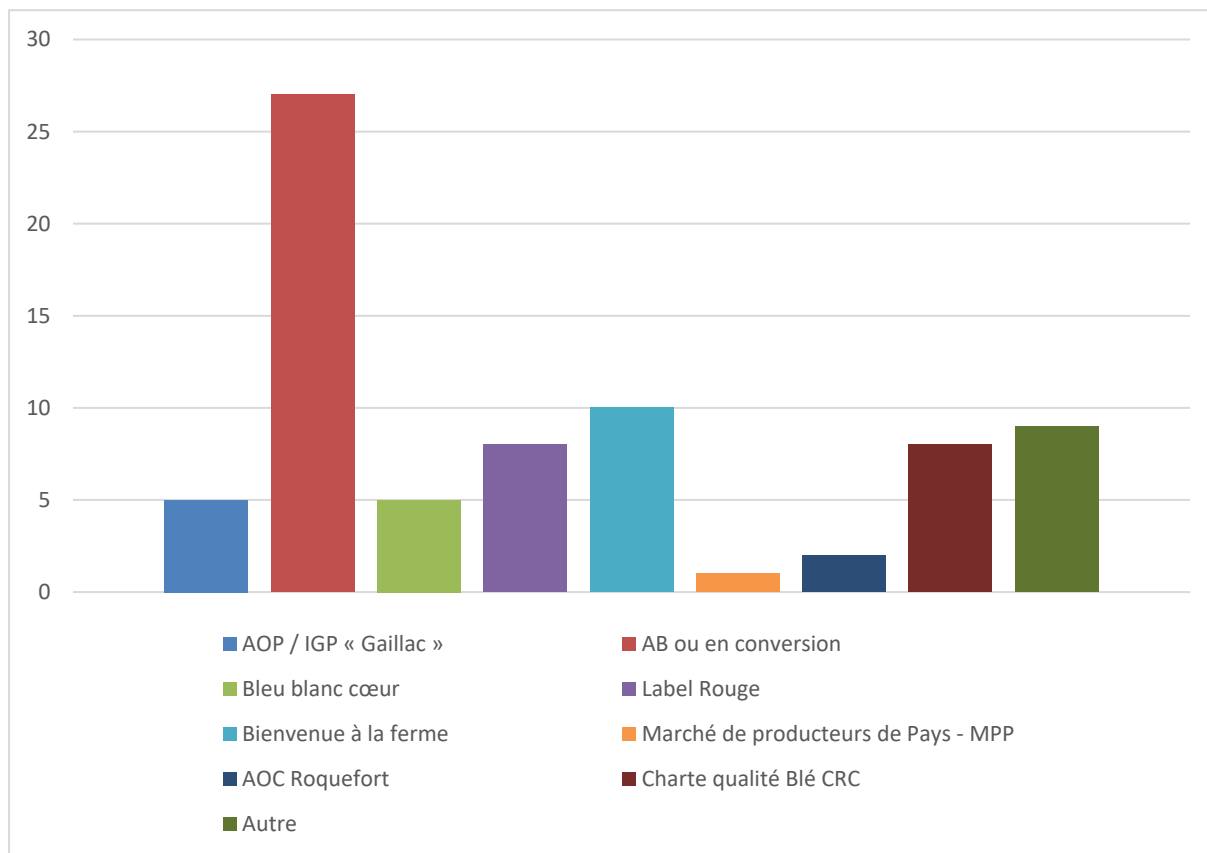


Figure 8 : Les démarches qualités

L'agriculture biologique est la démarche qualité majoritaire parmi ces 63 exploitations (36% des réponses). La répartition des autres démarches est équilibrée. Cela s'explique par le fait que l'Agriculture Biologique peut s'appliquer à toutes les productions. Les autres démarches sont souvent spécifiques à un seul atelier.

L'ensemble des productions sont représentées dans ces démarches qualités : viande (38%), légumes (18%), céréales (23%), lait-fromage (10%)...

En complément, plusieurs exploitations choisissent de s'engager dans le cahier des charges de la Haute Valeur Environnementale (HVE). Cela en concerne 13 parmi les exploitations enquêtées. Les motivations sont diverses : valorisation commerciale des produits, communication auprès du public, démarche environnementale et agriculture raisonnée, demande de la coopérative...

29 structures veulent développer une nouvelle démarche qualité. 14 d'entre elles n'en ont pas actuellement et 15 veulent s'engager vers une autre démarche. **La HVE (11) et le label rouge (8)** sont les démarches les plus citées pour un développement futur.

Mais plusieurs freins ont été identifiés pour la mise en place de ces démarches qualité par les exploitants agricoles ne souhaitant pas se lancer. Le manque d'intérêt pour la démarche (22%) et les contraintes administratives (24%) sont les raisons principales évoquées.

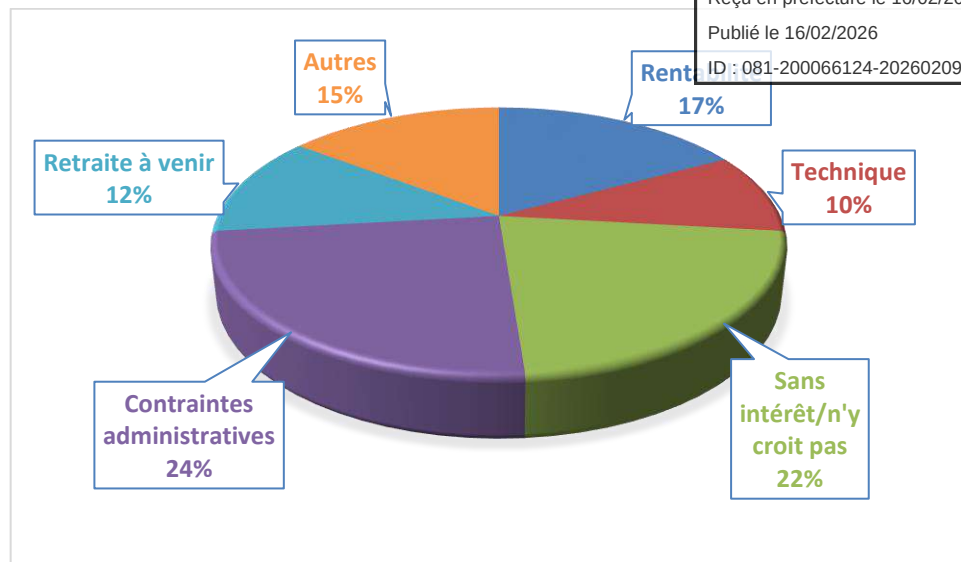


Figure 9 : Les freins au développement des démarches qualités

Au dire des agriculteurs, ces démarches facilitent la commercialisation des produits et sont utilisées comme moyen de communication dans 57 % des cas (logos sur les supports, discussions avec les clients...).

L'utilisation de ces démarches a également d'autres intérêts : répondre à un cahier des charges ou faire partie d'un réseau (coopérative par exemple), des motivations personnelles mais aussi la possibilité d'obtenir des financements spécifiques.

5 DESTINATION ET GAMME DES PRODUITS VENDUS

*Les analyses sont faites à partir d'une synthèse des dires des agriculteurs.

5.1 LES MODES DE COMMERCIALISATION :

Cette partie a pour objectif d'analyser les modes de commercialisation utilisés par les exploitants enquêtés et d'en connaître les évolutions de ces dix dernières années*.

Pour mémoire, dans le questionnaire en ligne a été rappelée la définition de chaque mode de commercialisation (il a été fait le choix de faire une catégorie « vente directe » même si celle-ci fait partie des « circuits courts ») :

Rappel sur quelques définitions - IMPORTANT

- Vente directe = 0 intermédiaire entre la production et le consommateur final
- Circuit court hors vente directe = 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur final

Au-delà nous sommes en filière longue !

• La situation actuelle des modes de commercialisation des exploitations enquêtées :

Sur les **103 exploitations enquêtées** :

72 % utilisent dans leur système de commercialisation des filières longues et **62 %** des filières courtes.

65 % des exploitations se sont spécialisées :

- ✓ **27 %** commercialisent exclusivement en circuits courts directe ou le circuit court sont rarement les seuls modes de commercialisation sur l'exploitation. Ils sont le plus souvent associés.

- ✓ **38 %** des exploitations utilisent uniquement les filières longues.

20 % des enquêtées utilisent les 3 modes de commercialisation sur l'exploitation.

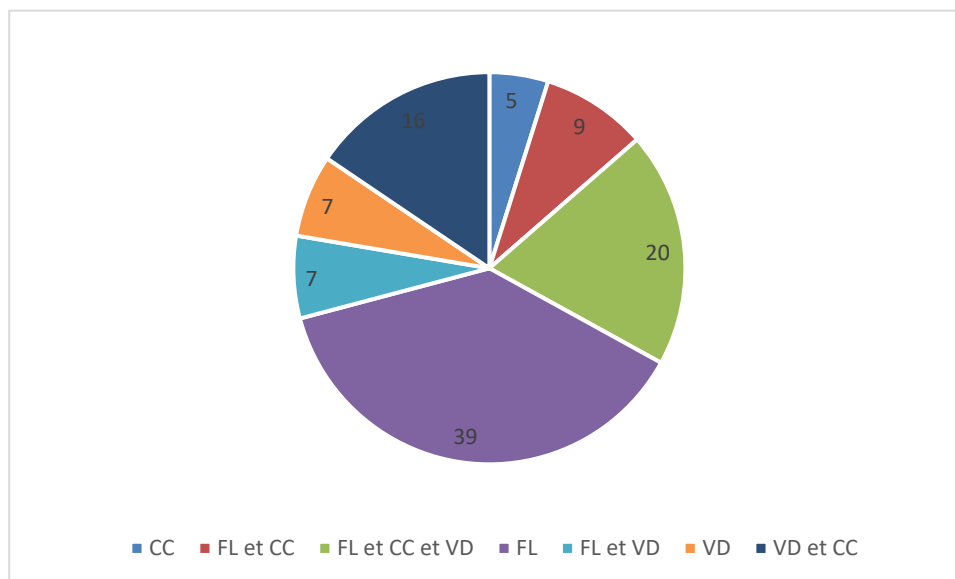


Figure 10 : Nombre exploitations par mode de commercialisation

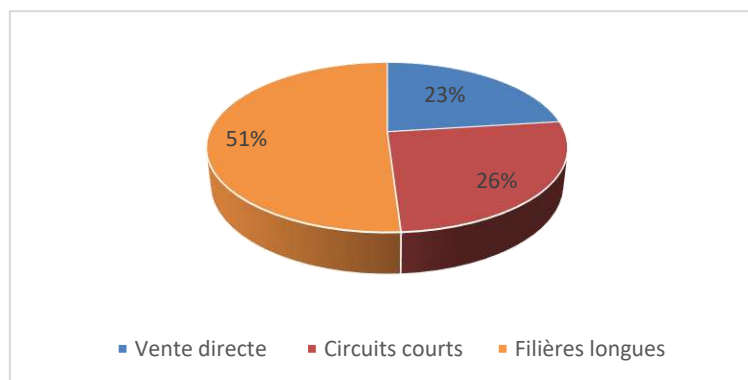


Figure 11 : Pourcentage des modes de commercialisation sur le chiffre d'affaire

Les graphiques mettent en avant l'importance de tous les modes de commercialisation et leur complémentarité pour l'agriculture du territoire.

Les exploitations ont su développer différentes formes et combinaisons de systèmes de commercialisation pour arriver à un équilibre de chiffre d'affaire vendus autant par les circuits courts que pour les filières longues.

En termes de gamme de production, peu de différences apparaissent même si les maraichers/légumiers sont plus fortement représentés dans la catégorie « vente directe – circuits courts ».

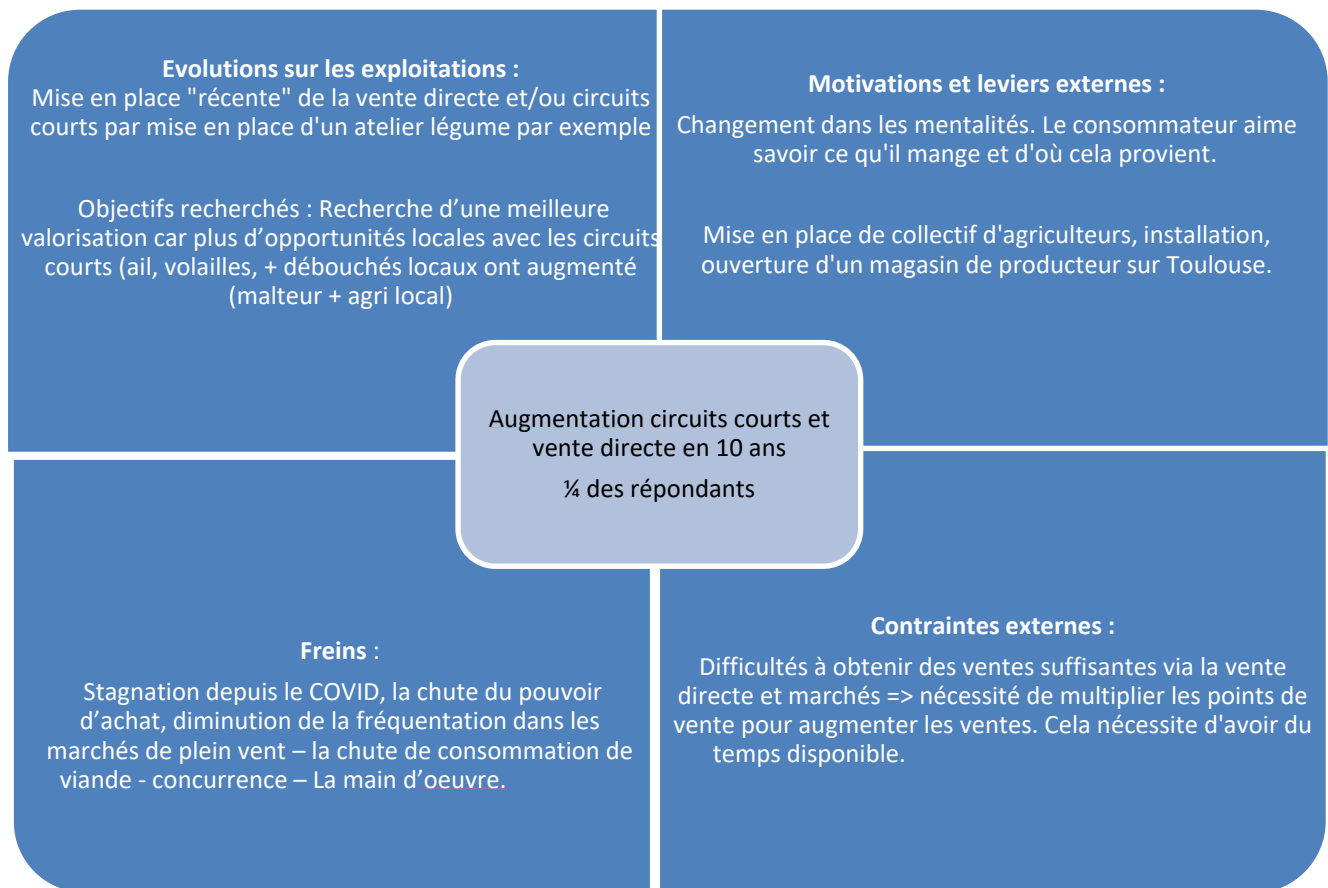
Les chapitres qui vont suivre apportent un éclairage sur l'évolution de ces modes de commercialisation depuis ces 10 dernières années, et aussi contribuent à une première analyse sur les évolutions possibles de ces systèmes de commercialisation.

Les évolutions des modes de commercialisation des exploitations (depuis 10 ans)

Les évolutions des exploitations des dernières années :

En effet, cette prise de recul sur les années passées permet de mettre en avant que durant cette même période :

- 1/4 des exploitations ont développé la vente directe et les circuits courts
- 1/3 sont restés dans le même système de commercialisation
- 8 exploitations ont diminué la vente directe et les circuits courts au profit des filières longues.



Ces évolutions en vente directe et circuits courts ont été motivées par un environnement qui a accompagné ces changements :

- Une évolution des attentes du consommateur
- Un environnement professionnel qui s'est structuré autour de démarches collectives d'agriculteurs
- La mise en place des nouveaux ateliers de productions, par exemple : légumes, ateliers « Poulets de chairs »,
- Les filières courtes / vente directe permettaient pour certains enquêtés d'aller chercher une meilleure valorisation économique que sur les filières longues.

La pandémie a destabilisé certains secteurs et en particulier la fréquentation des marchés de plein vent a chuté. Ce point a été mis en évidence plus particulièrement par les maraîchers (1 éleveur de Bovin viande a également été confronté à cette perte de clientèle, car il utilise des marchés « festifs » pour commercialiser sa viande).

L'année 2021, a été particulièrement difficile pour les producteurs de légumes : il y a une chute des ventes et tous les modes de commercialisation ont été impactés.

C'est la première année où les producteurs ont eu autant de difficultés à écouler leur production, les distributeurs semblent partager cette tendance et d'autant plus il semble que le client « COVID » n'ait pas été fidélisé, et que le pouvoir d'achat soit « en berne ».

La partie qualitative du diagnostic alimentaire reviendra sur le sujet de la distribution pour approfondir les données citées ci-dessus.

Ce que l'on retient :

En 10 ans, 1/3 des répondants sont restés sur le même système de vente, cela concerne des exploitations dites « en vitesse de croisière » que cela soit en vente directe, circuits courts ou filières longues.

8 exploitations ont arrêté la vente directe et ou le circuit court pour basculer en filière longue, car pour une grande partie la main d'œuvre sur l'exploitation avait diminué et ne permettait plus d'assurer la vente directe sur l'exploitation.

5.2 LA DESTINATION DES PRODUCTIONS AGRICOLES

75 exploitations enquêtées ont répondu à cette question. Pour elles, en moyenne 45% des volumes sont commercialisés sur le territoire de Gaillac-Graulhet et cela correspond à 42% de leur chiffre d'affaire. On constate une très forte variabilité dans les résultats donnés.

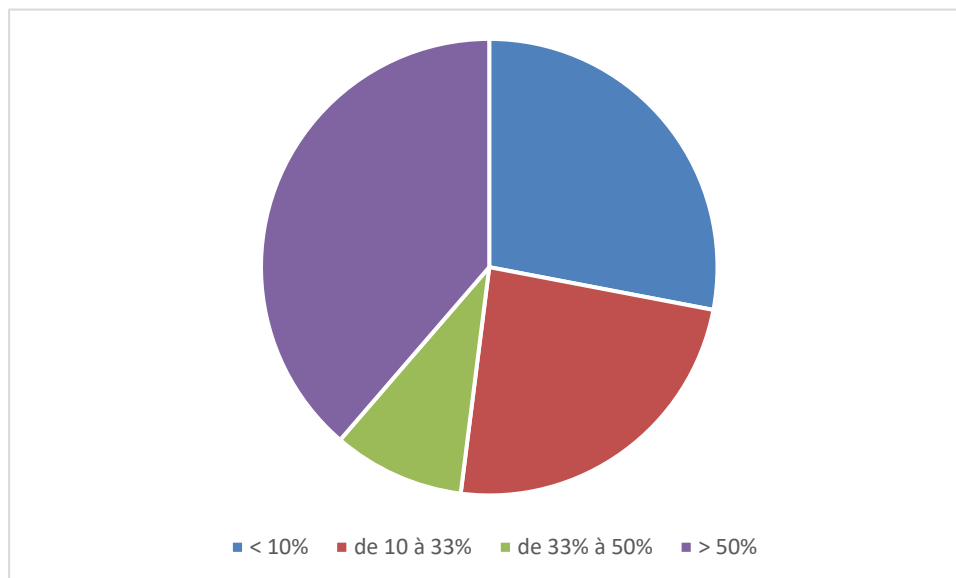


Figure 12 : Pourcentage des produits vendus sur le territoire Gaillac-Graulhet

5.3 LA VENTE DIRECTE A LA FERME

35% des exploitations vendent tout ou une partie de leur production en vente directe. Parmi elles, 57% veulent renforcer ce type de vente. Les raisons évoquées sont principalement « *de faire venir le client à la ferme pour qu'il voit la façon de travailler et avoir un meilleur contact avec la clientèle* » pour 45% et « *une meilleure valorisation et valeur ajoutée* » pour 25% d'entre eux.

L'importance de ce débouché est très variable d'une exploitation à l'autre. Il peut être anecdotique ou représenter 100%. Cela dépend de la structure de l'exploitation et de la volonté de l'exploitant d'en faire un complément de revenu ou une priorité.

La gamme des produits proposés reste diversifiée.

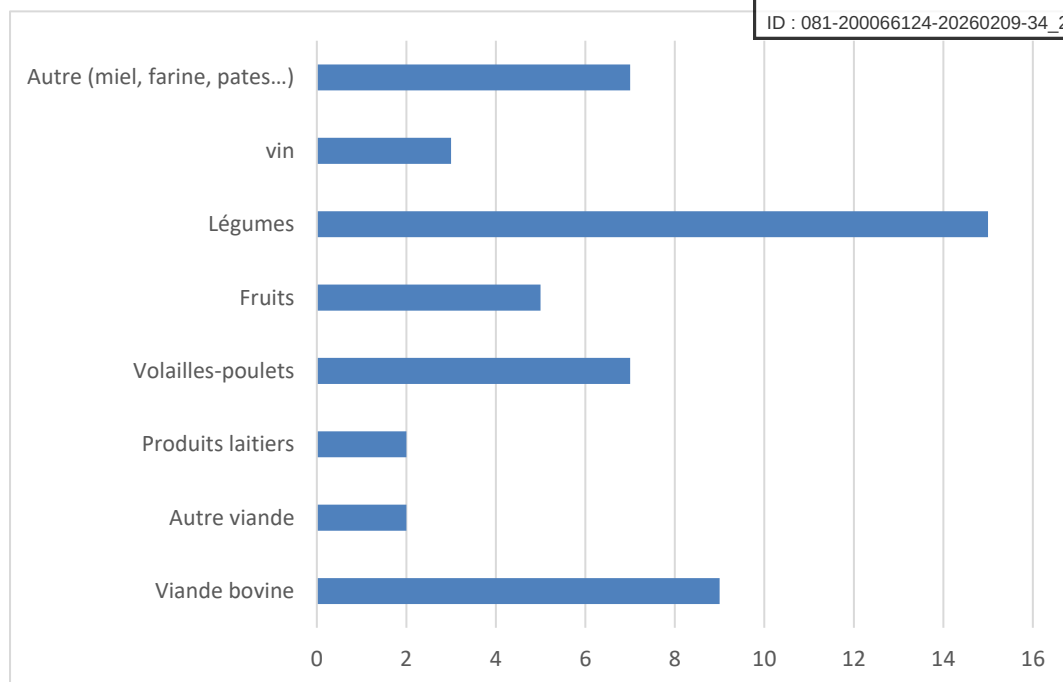


Figure 13 : Gamme des produits en vente directe

En ce qui concerne le conditionnement, 30% est vendu en caissette (viande), 36% au détail ou à la coupe (fromage et viande), 15% en vrac ou grandes quantités (vin, légumes...) et 18% sous d'autres conditionnements.

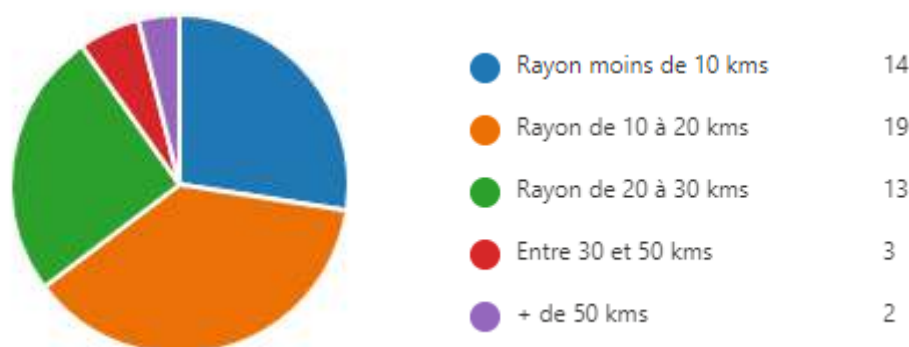


Figure 14 : Provenance des clients

Selon les producteurs enquêtés : Les consommateurs font à 65% moins de 20 km pour venir acheter les produits. Il s'agit donc d'une clientèle majoritairement locale.

De plus, cette clientèle est plutôt rurale (65%), familiale (46%), plutôt fidèle et en augmentation. Ses motivations sont la qualité des produits, l'envie de consommer local et elle est peu regardante sur le prix car ayant plutôt un bon pouvoir d'achat.

5.4 LA VENTE SUR LES MARCHES

21 exploitations soit 20% vendent sur les marchés de plein vent ou de producteurs. Les produits vendus sont des légumes pour 33%, de la volaille et des œufs pour 21%, des fruits pour 17%, d'autres produits (viande, fromage...) pour 29%.

Pour 62% de ces exploitations, il s'agit d'un débouché important. C'est également le cas pour la vente à la ferme, il s'agit d'une clientèle locale à 65%. Elle est également plutôt familiale à 47% et fidèle. Par contre, elle est en grande majorité urbaine (70%). Sa motivation est identique à celle de la vente à la ferme.

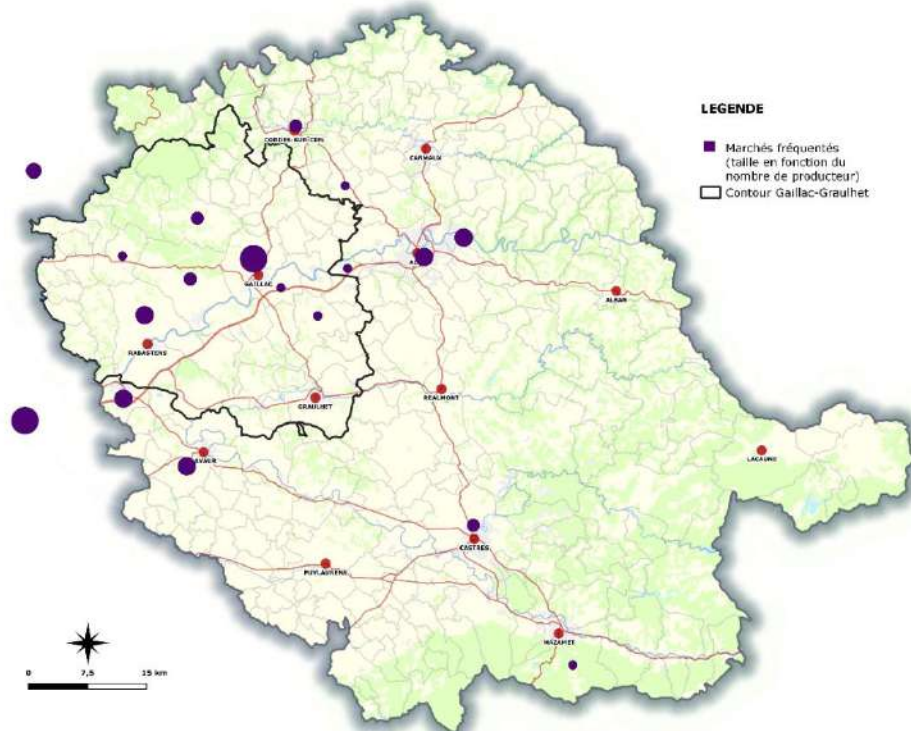


Figure 15 : Les marchés fréquentés pour la vente des produits

5.5 LA LIVRAISON A DOMICILE

16 exploitations agricoles (15%) vendent les produits via la livraison à domicile. L'importance de ce mode de commercialisation est variable d'une exploitation à l'autre. Il peut être faible ou représenter un volume important. Cela dépend de la structure de l'exploitation et de la volonté de l'exploitant d'en faire un complément de revenu ou une priorité. Pour 69%, il s'agit plutôt d'un complément de revenu.

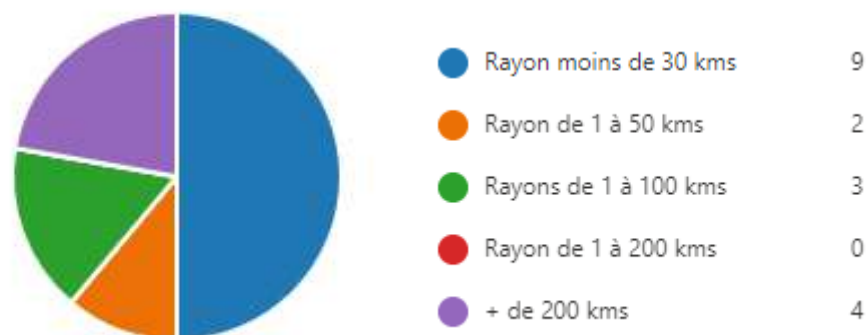


Figure 16 : Zone de livraison à domicile

En majorité (56%), les livraisons se font dans un rayon de moins de 30 km autour de l'exploitation agricole.

Mais elles peuvent se faire sur des distances plus importantes : 50 km, 100 km voir plus de 200 km pour 25% (notamment en viande).

La clientèle visée est urbaine (57%), familiale (62%), fidèle (62%) et recherche la qualité du produit (81%).

5.6 LA VENTE EN MAGASIN DE PRODUCTEURS

18 exploitations commercialisent les produits à l'aide de magasins de producteurs. En conséquence, la clientèle est majoritairement locale et urbaine. De plus, comme pour les autres moyens de commercialisation, elle est plutôt familiale, sénior et fidèle. Elle est « engagée » et « exigeante en terme de qualité ».

C'est souvent un complément de revenu plus qu'un débouché principal.

La gamme des produits vendus est diversifiée avec une majorité de fruits et légumes.

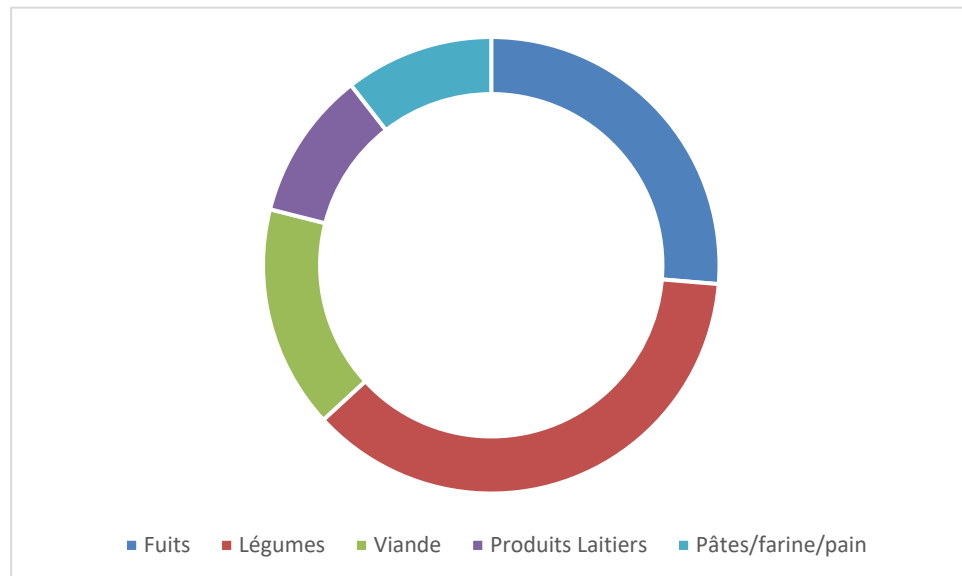


Figure 17 : Gamme des produits vendus en magasins de producteurs

5.7 LES AUTRES MODES DE COMMERCIALISATION :

Les graphiques ci-après présentent les autres modes de commercialisation qui n'ont pas été cités précédemment et ils précisent leur zone géographique.

Les coopératives négoce sont les plus souvent citées (61) comme mode de commercialisation, ce qui est logique à la vue de l'échantillonnage.

Les coopératives ou négoce, le plus fréquemment nommées sont : RAGT, ARTERRIS, LE GRENIER ALBIGEOIS, les caves coopératives viticoles et des silos de stockage privés (Lisle/Tarn, Rabastens...).

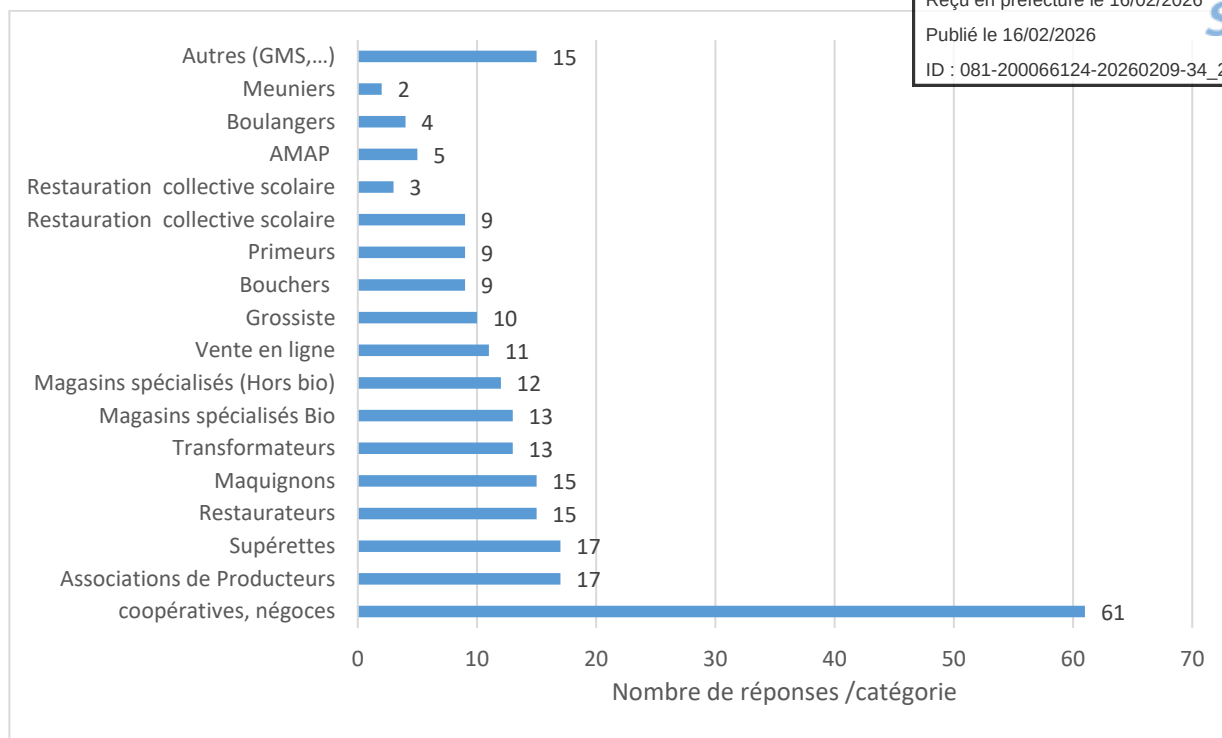


Figure 18 : Zoom sur les autres modes de commercialisation

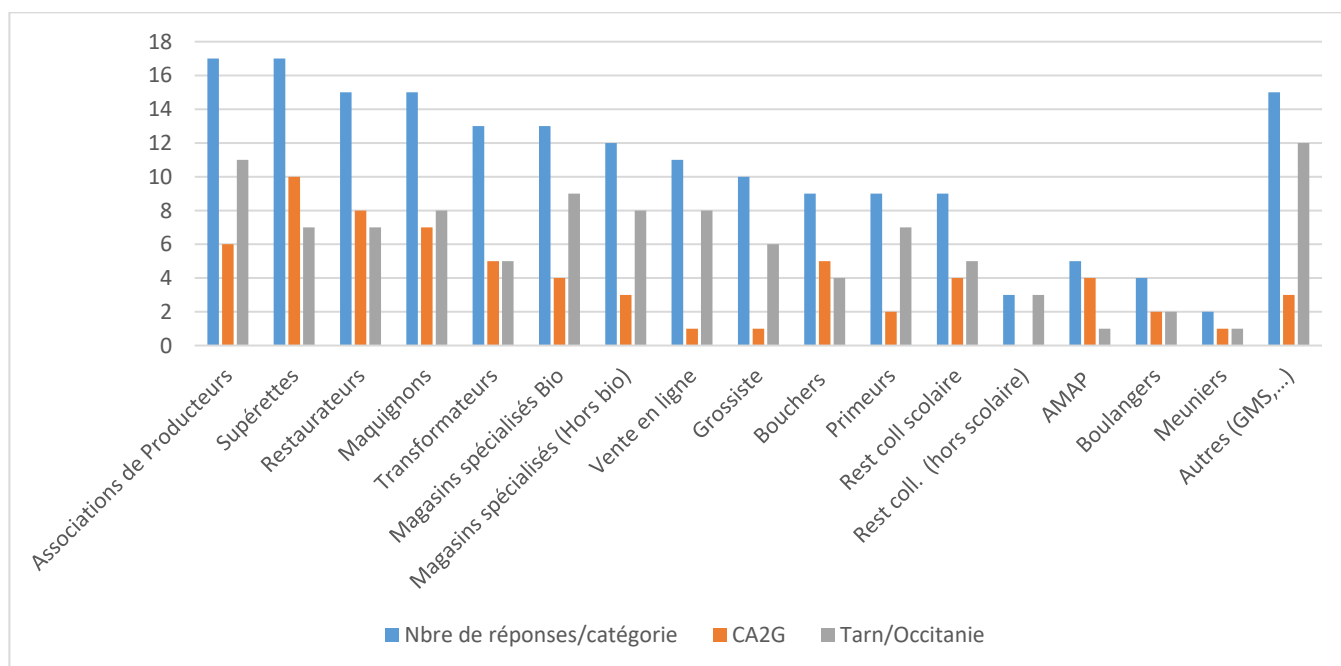


Figure 19 : Identification des lieux de commercialisation : CA2G, Tarn/Occitanie.

Les associations de producteurs sont également un outil de commercialisation. Sous cette dénomination, on retrouve deux formes de représentation : les « Organisations de producteurs » et les associations Loi 1901 tels que « OPLA » et « Produit sur son 31 ».

Les superettes, les restaurateurs, les bouchers et les « AMAPS » sont le plus souvent des débouchés locaux (territoire CA2G).

Pour l'élevage, la vente auprès des maquignons reste importante pour les éleveurs.

La restauration collective est une voie de commercialisation peu utilisée (uniquement 4 enquêtés livrent à la restauration collective scolaire sur le territoire de la CA2G).

Les outils de transformation semblent être utilisés par les agriculteurs lorsque ces entreprises sont présentes sur le territoire.

De rares partenariats sont noués avec les boulangers et meuniers (6 au total dont 3 en local).

6 LES PROJETS DES EXPLOITANTS AGRICOLES

6.1 LES EVOLUTIONS DES MODES DE COMMERCIALISATION ET LES PROJETS DES AGRICULTEURS ENQUETES

6.1.1 « Leur regard » sur les évolutions à venir

Plusieurs questions ont été posées sur la thématique de l'évolution des modes de commercialisation.

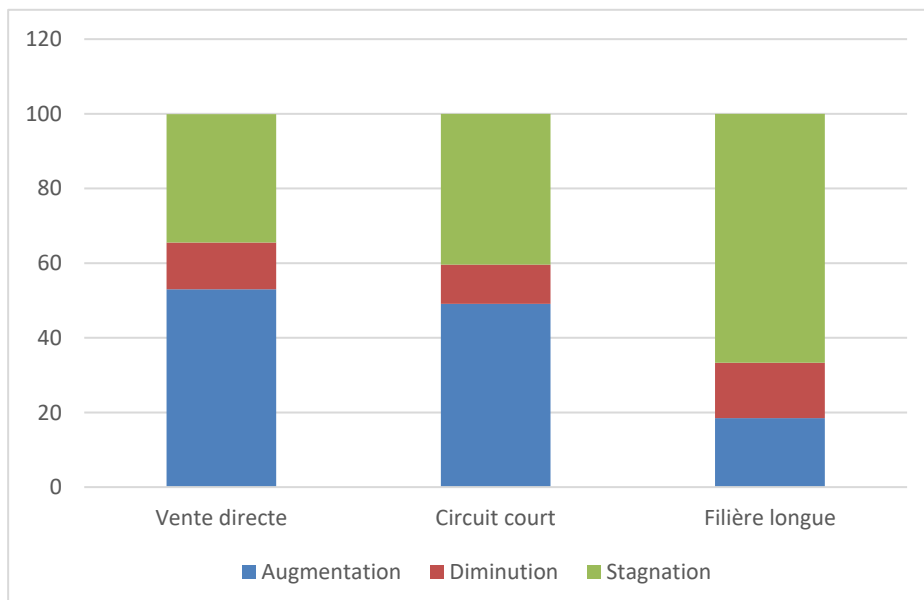
- Quelles sont les tendances d'évolution des modes de commercialisation ?, de leur point de vue et « de manière générale »
- Par rapport à ces évolutions, souhaitent-ils adapter leur exploitation ?

L'objectif de ces questions est de recueillir leur vision sur les différents modes de commercialisation et d'approcher ainsi leur volonté et capacité de s'adapter à ces tendances.

Cette approche permet également de croiser certaines données pour en vérifier les cohérences, et aussi les perspectives possibles qui peuvent être développées par la suite.

Pour les enquêtés, à la question « d'une manière générale, quelles seront les évolutions des modes de commercialisations d'ici 5 à 10 ans ? » :

Quelques précisions sur ces tendances, et les conditions de ces évolutions :



Les circuits courts se développeront de façon un peu plus importante que la vente directe dans les 5 à 10 ans à venir.

Les filières longues seraient potentiellement les plus impactées par ces tendances avec une diminution voir un recul.

Figure 20 : Evolution des 10 dernières années

La tendance à l'augmentation des circuits courts :✓ **La vente directe « talonne » les circuits courts dans sa progression, mais ce chiffre est à modérer ou à valoriser à partir des explications données par les agriculteurs :**

L'augmentation de la vente directe (voie du circuit court) est à prendre avec parcimonie : 4 répondants expriment « une légère augmentation » car le potentiel pour eux a été déjà capté. La marge de progression est existante mais faible. Et celle-ci est également très liée à la production, à la volonté et à la capacité d'achat du consommateur.

« Ils vont évoluer mais avec une courbe de progression moins importante »

De plus, **le comportement du consommateur est un facteur important pour accompagner l'évolution des modes de commercialisation. Les agriculteurs ont cité cet argument à plusieurs reprises :**

« Bonne volonté de tous à augmenter la vente directe et en circuit court. Mais le nerf de la guerre c'est le prix. Il faut que le consommateur s'y retrouve en terme de prix (pouvoir d'achat). Et les consommateurs sont exigeants (sur les colis par exemple, ne souhaitent pas tous les morceaux type pièce à mijoter mais rapide à manger type steak haché, regardant sur la découpe) »

« ...vente directe et circuits courts peuvent se développer encore plus mais à condition que le pouvoir d'achat des consommateurs soit au rendez-vous »

« Structures intermédiaires qui prennent leur marge / producteurs »

« Il y aura certainement une augmentation de la commercialisation en vente directe. Mais le pouvoir d'achat des consommateurs influencera les installations. Voir s'ils sont en capacité d'acheter des produits locaux... »

« Evolution car c'est dans la tendance de consommation. En France les gens recherchent à manger de la qualité et la trouve via ces modes de commercialisation circuit court. »

« Les consommateurs devraient se tourner de plus en plus vers ces modes de consommation locaux »

« On pourrait faire plus de panier, on refuse du monde ... mais cela n'est pas la seule réponse car tout le monde n'est pas adepte de ce mode de fonctionnement autant au niveau des producteurs que de consommateurs. »

« Les amaps me permettent de gagner du temps et de me concentrer sur la production : l'avantage en plus c'est la contractualisation »

Pour certains, le développement de la vente directe pour des productions de grandes cultures reste illusoire par rapport au volume produit sur le territoire, par contre ils marquent un intérêt particulier pour une démarche de valorisation avec les meuniers locaux.

✓ **Stagnation des modes de commercialisation et/ou les raisons du maintien des filières longues (30 réponses)**

Le volume de production du territoire et en particulier en céréales sera semble-t-il difficile à valoriser totalement en vente directe et/ou circuits courts : certains répondants ne croient pas à de grands changements d'orientations de modes de commercialisation.

« ...pas de grand chamboulement ; les 3 vont coexister ... »

« ...car sur mon style d'exploitation, on ne pourra pas tout vendre en baguette ... »

« ...pas de raisons particulières de grands changements ».

« ...son point de vue pour le marché Fruits. Le marché restera tel qu'il est... »

« ...seules les petites structures (moins de 10 ha) resteront sur les filières courtes... »



« ...les grosses structures ont beaucoup trop de production, restent vers des filières longues... ».

« ...on atteint un palier pour la vente directe... ».

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE

S²LO

A partir de cette analyse générale de l'évolution possible des modes de commercialisation:

Il en ressort que 38 % souhaitent faire évoluer leur mode de commercialisation avec 10 propositions d'évolutions :

- Préparer une installation à venir
- Développer les ventes par l'approvisionnement de la restauration collective
- Développer les partenariats avec les meuniers pour mieux valoriser les céréales
- Consolider la vente directe et les circuits courts pour mieux valoriser les veaux
- Développer des points de vente et diversifier la production (nouveaux fromages)

6.1.2 Les projets des exploitants sur leur mode de commercialisation :

Cette partie a pour objectif d'analyser concrètement les évolutions de ces modes de commercialisation à partir des projets (ou idées de projets) annoncés par les exploitants, et de mettre en cohérence les réponses apportées précédemment.

41 % des enquêtés ont répondu qu'ils souhaitent développer un ou plusieurs modes de commercialisation pour leur exploitation.

Sur les 43 personnes qui ont répondu « oui » :

- 12 exploitations ont également répondu qu'ils souhaitaient adapter, faire évoluer les modes de commercialisation par rapport à la question « *de manière générale, quelles seront les tendances d'évolution ? et que souhaitez-vous faire évoluer ?* »

Sur ces 12 exploitations :



11 se sont prononcées pour une augmentation des circuits courts /vente directe



1 pour une augmentation des filières longues

Caractéristique de ces 12 exploitations :

					
6 exploitations sur 12 < de 40 ans	4 élevages	2 producteurs Céréaliers	1 producteur Viticulture	5 producteurs Légumes	1 producteur en PPAM

Sur ces 12 :

- ✓ 8 ont un point de vente sur l'exploitation dont 2 avec ateliers de transformations de céréales (pain, farine, pâtes...).

Profil d'exploitation :



Plutôt jeune



Déjà investie dans la vente directe et/ou les circuits



Consolider et augmenter les modes de consommation :

- ✓ 5 par la vente directe sur l'exploitation
- ✓ 5 par la restauration collective
- ✓ 5 via superettes et épiceries fines
- ✓ 3 en magasins de producteurs
- ✓ 3 par la vente en ligne

Pour les 31 autres répondants « oui », 28 réponses ont été données

➤ Développer des partenariats en circuit courts :



11 éleveurs sont intéressés par un développement des circuits courts et 7 par la mise en relation avec les bouchers locaux (vaches, veaux, agneaux).

3 exploitants citent les circuits courts comme un moyen d'apporter une valorisation économique de leurs produits, et de répondre à leur éthique (bovins, porcs, lentilles corail, lentille vertes, chia, pois chiche).

« Parce que c'est plus valorisant économiquement, psychologiquement... »



➤ Développer des filières territorialisées :

3 exploitations s'interrogent sur la possibilité de valoriser le blé du territoire avec les meuniers locaux. Ils évoquent l'idée mais ils alertent sur le fait que les coopératives, négoce « maitrisent » déjà cette filière (nécessité d'avoir du volume, capacité de tri, ...) et que la démarche est en partie, déjà existante avec « Lo Cantel ».

3 proposent de développer plus de réseaux entre producteurs et éleveurs (et éleveurs du Cordais par exemple, ou bien avec des producteurs qui recherchent du maïs bio par exemple).

5 exploitants se disent satisfaits de leur filière longue mais sont ouverts à des propositions de filières territoriales pour mieux valoriser la matière première et voir ainsi développer un peu de concurrence entre coopératives et négoce.



➤ La restauration collective :



5 souhaitent développer cette forme de commercialisation pour des raisons diverses : convictions personnelles « *il faut inciter à l'éducation au goût et la restauration collective scolaire est un élément important de sensibilisation* », car c'est aussi un moyen de sécuriser de la production par ce mode de vente (légumes secs, légumes, et viandes, et farine, pain, pâtes).

Sur les 61 personnes qui ont répondu « non »



Pour la grande majorité, ils ont répondu « non » car en premier lieu, ils sont **satisfaits de ce qu'ils font** (10), ils ont **assez de débouchés** (8), et la **disponibilité de la main d'œuvre** (8) **ne leur permet pas d'explorer d'autres réseaux ou bien de mettre en place de nouveaux ateliers ou d'effectuer des changements de mode de commercialisation.**



8 répondants sont proche de la **retraite** donc il est difficile pour eux de se positionner sur le devenir de leur exploitation.

6 expriment que leur système de production (principalement de céréaliers) n'est pas compatible avec la vente directe et circuits courts.

3 autres ont un **manque de motivation** pour s'investir dans une nouvelle réflexion et ou projet.



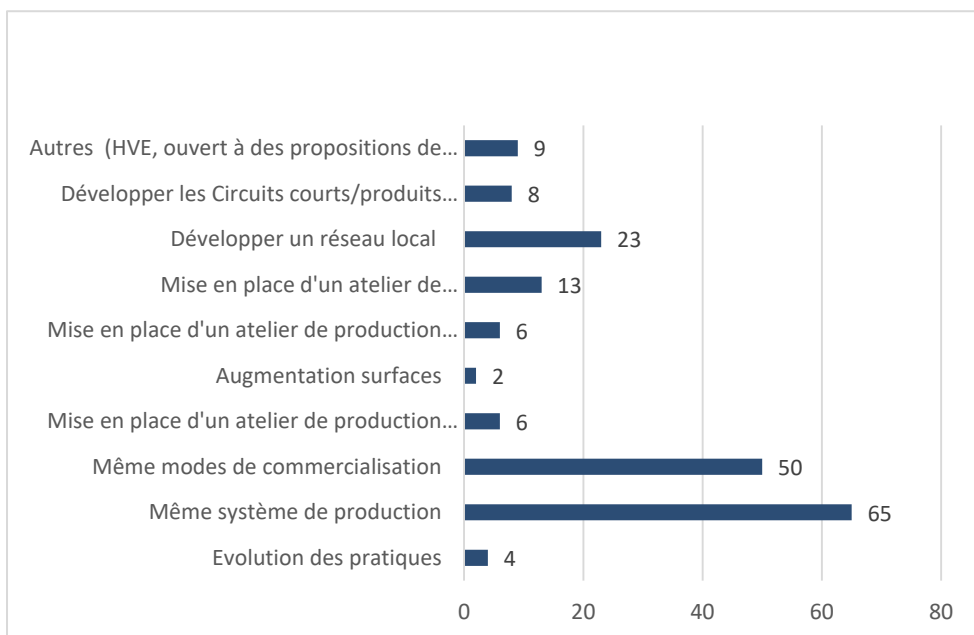
Par contre dans leurs réponses, ils citent les céréales, la production d'oliviers (jeunes plantations), l'ail et l'oignon comme des cultures qui permettraient de développer des circuits courts et/ou filières territorialisées (8 réponses). Sur ces 8 réponses, une partie **n'est pas prête à investir du temps pour travailler sur ces dynamiques mais intéressée si elles devaient se développer.**

6.1.3 Evolution des exploitations sur les 10 ans à venir (hors installation /transmission)

A cette question, nous retrouvons les mêmes tendances générales décrites précédemment concernant les projets liés à la commercialisation. On note que 70 % des enquêtés ont un projet d'évolution même si la moitié ne souhaite pas modifier ses modes de commercialisation et les systèmes de production. Ces tendances mettent en avant le dynamisme de ces exploitations.

34 % envisagent de faire évoluer leur système de production. La volonté des exploitations à investir dans des ateliers de transformation, de conservation (13%).

On recense également autant de créations d'ateliers animaux que végétaux.



Pour ceux qui ont indiqué qu'ils ne souhaitent pas modifier leur façon de vendre, il est important de rappeler que certains ont exprimé la nécessité de travailler sur le réseau client pour maintenir leur équilibre qui les satisfait.

Pour une autre partie, la main d'œuvre pouvait être un frein au développement. En effet, certains pourraient développer la production pour répondre à la demande client mais la main d'œuvre dans certains cas est le facteur limitant.

Figure 21 : Evolution des exploitations enquêtées dans les 10 ans

A partir de l'analyse de ces réponses croisées, on peut donc estimer que 40 % environ des enquêtés souhaitent faire évoluer leur mode de commercialisation.

En résumé :

On constate que l'ensemble des possibilités de vente directe et circuits courts sont envisagés par les exploitants agricoles, mais également l'importance des filières longues pour écouler du volume.

Cela montre la volonté des agriculteurs de diversifier leurs moyens de vente et de privilégier les solutions locales.

Cette diversification va permettre de sécuriser la vente des produits et le revenu. C'est aussi une possibilité d'augmenter la valeur ajoutée.

De plus, il ressort de l'enquête une volonté des agriculteurs ayant ce type de projet d'essayer de travailler en local pour répondre à la demande sociétale mais aussi pour montrer qu'ils produisent des produits de qualité.

Les exploitants ne souhaitant pas développer ces filières le justifient par le manque de main d'œuvre, le départ à la retraite proche, d'autre modifications de l'exploitation à venir ou l'envie de rester dans les filières longues.

6.2 LA CONSTRUCTION DE BATIMENTS AGRICOLES DANS LES 5 ANS

Plus de 50% des enquêtés (53 exploitants), ont un projet de construction de bâtiments agricoles.

Pour 50% d'entre eux, il s'agit d'un bâtiment de stockage (matériel, céréales...). 14% vont construire un bâtiment d'élevage et 36 % des bâtiments pour la diversification (gîte, magasin de vente et atelier de transformation des produits)

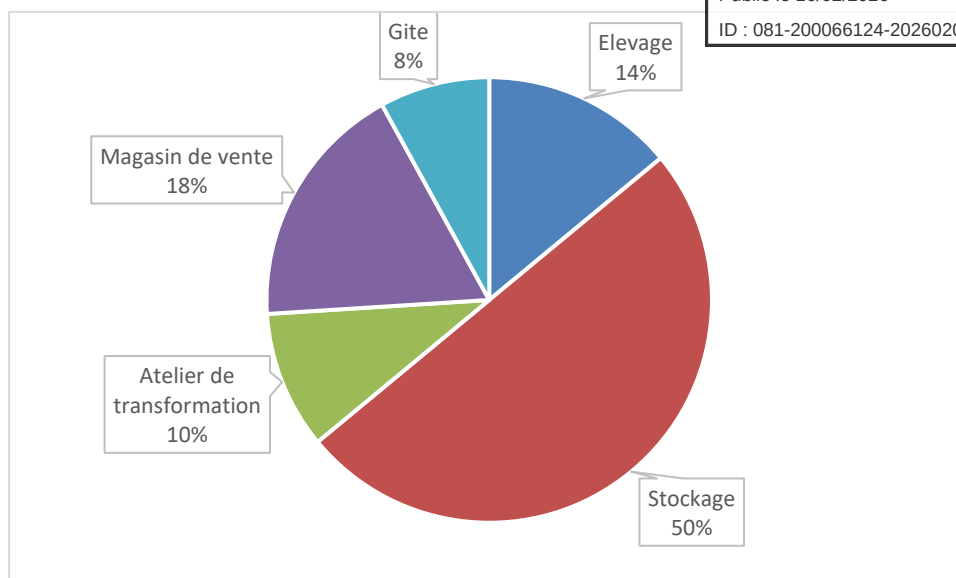


Figure 22 : Les projets de construction de bâtiments

6.3 ZOOM SUR L'INSTALLATION ET LA CESSATION D'ACTIVITES

L'analyse des âges de l'échantillonnage montre que 45 exploitants vont atteindre l'âge de la retraite dans les 5 à 7 ans à venir.

Lorsque l'on travaille les réponses des enquêtés sur la partie projet, on identifie 22 exploitations concernées : 16 ont un projet d'installation et 6 un projet de cessations d'activités (dont 2 avec un repreneur identifié).

L'enjeu est donc important pour cet échantillonnage et il correspond à la courbe des âges du département.

On note un point fort du territoire : il reste plus attractif que la moyenne départementale en termes de remplacement. Le territoire présente donc une bonne dynamique à l'installation qu'il faut maintenir car la tendance au départ va s'accélérer.

7 IDENTIFICATION DES FREINS ET OPPORTUNITES POUR FAVORISER LA CONSOMMATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE SUR LE TERRITOIRE

Les éléments présentés ci-dessous sont les arguments avancés par les agriculteurs enquêtés. Le nombre exprimé par items n'est pas indiqué car ils résultent d'une analyse de plusieurs questions ouvertes.

7.1 LES FREINS

Les principaux freins qui ont été mis en avant et donc qui impactent la consommation de la production agricole sur le territoire sont classés en 4 catégories liées :

- A l'exploitation et à l'exploitant,
- A l'équilibre entre l'offre et la demande,
- Aux comportements du consommateur,

7.1.1 Les limites liées à l'exploitation et à l'exploitant :

- L'investissement humain (Main d'œuvre - MO) et financier :

Développer des circuits courts et particulièrement la vente directe nécessite un investissement financier et humain que certains ne peuvent plus (ou pas) fournir par manque de disponibilité en temps, et par une main d'œuvre qui est limitée. Cette main d'œuvre doit être disponible et formée pour assurer ces activités. Aussi elle doit répondre à des aspirations que certains agriculteurs ne possèdent pas.

- « Par manque de main d'œuvre les exploitants ne peuvent pas être sur tous les fronts et pour toutes les productions. »
- « Main d'œuvre limitée »

Cette problématique se retrouve également sur les filières dites longues. En effet, ils considèrent que peut être certains marchés locaux en filières longues sur le territoire n'ont pas été explorés par manque de temps.

« De plus en plus d'agris qui se tournent vers les circuits courts ; nécessité de s'adapter. Des exemples autour de chez moi qui fonctionnent très bien (fromages, maraîcher,..) mais c'est beaucoup de travail. »

« Il existe un marché pour la vente directe et circuits courts, il y a du potentiel. Mais il y a tellement de contraintes pour pouvoir se lancer en vente directe. Demande beaucoup de temps à y consacrer et la problématique, c'est souvent le manque de main d'œuvre sur l'exploitation. Les exploitants ne peuvent pas être partout ».

« La vente directe et/ou circuits courts, c'est un autre métier, et qui demande beaucoup de travail : cela va être un frein pour développer la vente directe et les circuits courts (transformation et vente) ».

De plus, développer un atelier de transformation et de commercialisation sur certaines productions peut entraîner des investissements conséquents :

« Difficile de commercialiser du lait sans gros investissement »

« Les circuits courts et vente directe vont rester des niches au regard du ratio temps/valeur ajoutée que cela demande pour les agriculteurs... ».

7.1.2 L'équilibre entre l'offre, la demande et le pouvoir d'achat :

Des réactions ont été relevées sur le fait d'un fort développement de nouveaux acteurs sur ces filières, et aussi la présence de plus en plus d'agriculteurs sur ces créneaux qui risquent de multiplier l'offre alors que la demande, elle, ne paraît pas évoluer.

Le contexte politique actuel, inquiète d'autant plus les agriculteurs quant au « devenir » du pouvoir d'achat de consommateurs.

« En peu de temps beaucoup d'acteurs se sont mis à commercialiser des produits locaux (plateforme internet, grande et moyenne surface, magasins de producteurs, épiceries...) »

« Beaucoup d'agriculteurs se lancent là-dedans. Mais il risque d'y en avoir trop justement. A cela s'ajoutent les difficultés de pouvoir d'achat des consommateurs ».

« Il y a de plus en plus de producteurs qui s'installent en circuits courts et/ou vente directe mais les volumes d'achat devraient diminuer. Seuls les gens qui auront les moyens vont se tourner vers ce mode d'achat ».



« Pour le producteur, il serait intéressant de développer de développer une agriculture vivrière mais dans les faibles modes de commercialisation soient concurrencées par des entreprises qui travaillent plus sur les prix que sur les volumes (grosses entreprises = entreprises de commercialisation et de distribution) »



« Grosse augmentation durant le confinement en vente directe. Augmentation de la consommation également auprès des bouchers (circuits courts). Mais le phénomène à une forte tendance à se calmer voire à diminuer. Les consommateurs ne sont plus aussi présents sur ces filières courtes ».

« Prix freinent les achats supplémentaires. Le pouvoir d'achat des consommateurs est limité. ... ».

« L'après Covid et la baisse du pouvoir d'achat a aussi une influence ».

« L'inquiétude des consommateurs sur leur pouvoir d'achat ».

« La vente directe est un métier. Il faut aller chercher les clients, il faut se faire un nom une clientèle. S'y tenir. Travail de communication important. Il commence à y avoir beaucoup de monde sur ces filières courtes => concurrence. Difficile pour tous de s'y retrouver »

7.1.3 Le comportement du consommateur (changement d'habitudes de consommation et client peu fidèle ?) :

Le comportement sociétal semble être un frein au développement de la consommation de la production agricole et en particulier pour les filières « viandes ».

« Je n'ai pas de vision car la société change, et la consommation change avec : la consommation de viande diminue tout de même ... et je pense que la vente directe atteint une certaine limite ».

« On ne nous aide pas vraiment à développer les circuits courts, alors que c'est important... il faut continuer à manger de la viande, (on fait des bons produits) et à aller chez les producteurs : si on reste comme ça, ça va diminuer ... »

« La composition de la famille évolue, nous nous retrouvons avec des familles monoparentales qui de fait ont pour certains un pouvoir d'achat moindre. Cela nécessite peut être des colisages différents. »

Aussi nous retrouvons ce comportement sur les marchés de plein vent pour les producteurs de légumes, ou il semble que le consommateur soit moins régulier. L'achat local, même sur ce type de produit semble rencontrer certaines difficultés. En effet, des exemples ont été donnés sur les marchés de plein vent. A dire expert, la chute de consommation de produits frais tels que les légumes, impacte tous les modes de commercialisation.

7.1.4 Un manque de connaissance des acteurs du territoire, et de filières locales insuffisamment structurées :

- 51 % des répondants pensent qu'une partie, voire la totalité de leur production peut être orientée à des fins alimentaires auprès d'entreprises du territoire.
- Or uniquement un quart des enquêtés connaît ou arrive à identifier les entreprises qui recherchent de la matière agricole.

Productions identifiées	Type d'entreprises	Entreprises identifiées	
Céréales :	• Minotiers, • Brasseurs/Malteur • Transformateur de céréales • Paysans boulangers	Les Moulins de Rivières M. PIGOT	Orge bio + Maïs bio pour élevage local
Légumes et légumes secs	• Magasins, • Restaurants, • Ecoles	• Terra Alter Pays d'oc • Produit sur son 31 (PSS31)	
Œufs	• Pâtisseries • Boulangeries, • Restaurants		
Pâtes	• Restaurations collectives		
Produits laitiers	• Fromagerie		
Viandes/Volailles	• Bouchers, • Restaurateurs, • Magasins, • Restauration collective, • GMS, • Superette, • Magasins de producteurs	Abattoir des Tuileries	
		Négoces /coopératives	

78 % ne connaissent pas les entreprises locales susceptibles d’acheter leur production. Et les métiers de bouche ont été peu cités.

A ce constat s’ajoute également un manque de filières sur le territoire qui a freiné l’installation de productions, par exemple :

- Chanvre textile (4)
- Luzerne (Usinde de déshydratation)
- Petits pois frais, maïs vert, Haricot vert : ces 3 productions nécessitent des outils de transformation à proximité pour travailler ces produits frais.
- Grenadier / amandier
- Viande/ Volaille (4) : Abattoir et transformateur (en plus de l’Abattoir des Tuileries)

L’accès à la ressource en eau a été également présenté comme un frein. Sans cette ressource, la mise en place de cultures alimentaires n’a pas pu se réaliser.

Ce que l'on retient :

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



- ✓ Des entreprises dynamiques, avec une volonté de favoriser l'installation, se disent à hauteur de 40% environ des enquêtés favorables à faire évoluer leur mode de commercialisation.
En revanche, on note que :
 - La main d'œuvre et la disponibilité des agriculteurs seront un frein pour développer des filières alimentaires locales afin d'augmenter la consommation et la valorisation de la production agricole.
 - Une chute de la consommation pour certaines productions (viandes, légumes ?).
 - Un manque de connaissance des entreprises et artisans du territoire.
- ✓ Un accès à la ressource en eau est nécessaire pour favoriser la diversité de la production alimentaire.

7.2 LES OPPORTUNITES

Le territoire, combiné à l'agriculture, constituent les principales opportunités pour renforcer le développement d'une production alimentaire de proximité car la CA2G est :

- Un territoire qui est un bassin de consommation de la production agricole et qui est amené à évoluer (du moins les agriculteurs l'espèrent).
- Un territoire qui a su développer des initiatives pour favoriser la production agricole, qui a appris à s'adapter au marché et à développer de filières alimentaires locales :
 - La démarche « Lo Cantel » : comment s'appuyer sur cette dernière pour aller plus loin dans les partenariats « meuniers/boulangers » ? « *Et pourquoi ne pas valoriser ce pain auprès de la restauration collective du territoire* » ?



- La création de l'abattoir des Tuileries : l'abattoir et les agriculteurs locaux ont noué des partenariats pour répondre aux besoins identifiés.



- Des dynamiques autour des légumes : OPLA et Terra Alter Pays d'oc

- Un territoire innovant avec la création de l'Essor maraîcher pour faciliter l'installation et l'approche professionnelle du métier de maraîcher.
- Un territoire avec une palette de cultures et d'élevages :
 - cette richesse de posséder (encore !) sur un même territoire des céréaliers, éleveurs, maraîchers, apiculteurs, ... Cette richesse peut favoriser des complémentarités entre producteurs (alimentaire : orge et maïs bio par exemple pour les troupeaux, matière organique entre éleveurs/maraîchers ...)
- Riche d'une agriculture qui a du potentiel pour répondre aux besoins d'entreprises locales et aux consommateurs.
- Riche d'une agriculture dynamique. La majorité des enquêtés ont un projet de consolider et/ou développer leur exploitation agricole.
- Avec des producteurs bovins viandes qui s'interrogent sur l'adaptation de leur production : démarche collective ? sur les prix ? valorisation carcasse ? évolution de la consommation ?

8 LES PISTES D' ACTIONS

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

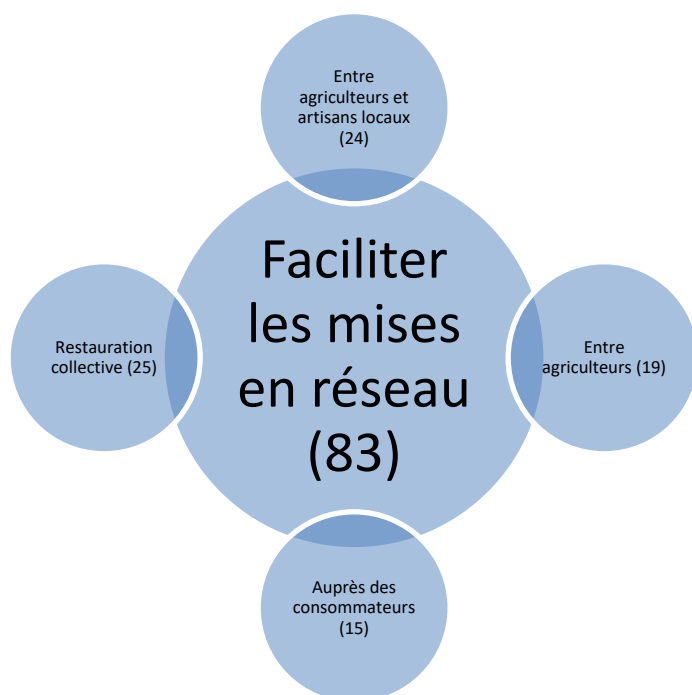
ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



Ces pistes d'actions ont été travaillées à partir des réponses données par les agriculteurs.

Ces derniers devaient faire 3 choix (ce qui explique le nombre élevé de réponses) à la question : « **D'après vous, pour développer, consolider les ventes de votre production alimentaire, de quoi avez-vous besoin ?** ».

Les mises en Réseau :

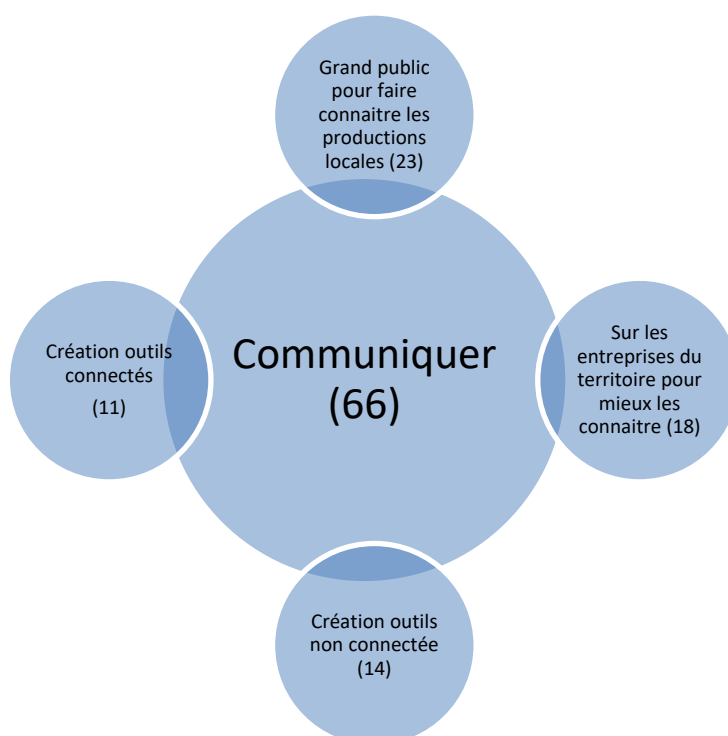


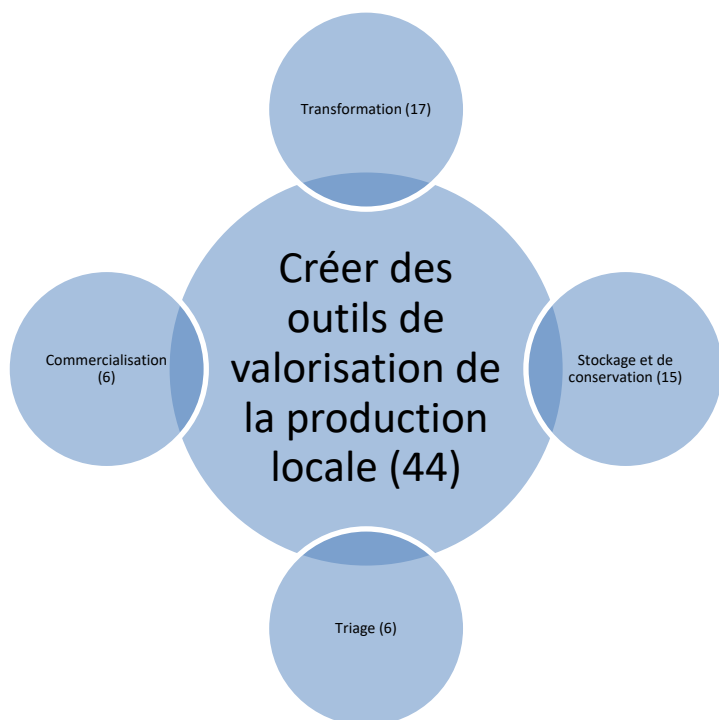
La première piste d'action suggérée concerne la mise en réseau.

En effet, ce besoin est en adéquation avec leurs réponses. Il appuie leur volonté de commercialiser leur production localement. La création de liens pour développer des filières de territoire entre agriculteurs et artisans, entreprises ou établissements de restauration collective semble un point important dans la démarche.

La communication :

A cela s'ajoute la communication. Cet axe est aussi un levier pour sensibiliser, éduquer le consommateur, et ainsi faire connaître la production locale, travailler sur une communication positive autour des préjugés des agriculteurs.





La création d'outils de stockage de conservation, de transformation et de triage semble aussi comme un levier. Ce sont des équipements indispensables pour répondre au développement des filières courtes et à la valorisation de la production par le territoire.

Ces outils ont été cités car ils accompagnent le développement de nouvelles productions telles que la production légumière (chambre froide), et d'équipements spécifiques.

L'installation d'entreprises de transformation et de valorisation :

Le dernier levier exprimé concerne l'accueil d'entreprises sur le territoire. Par exemple pour assurer tout ou partie de la transformation et/ou de la commercialisation. Malgré tout, sur ce choix les réponses sont équivoques car pour certains, développer des entreprises et donc des intermédiaires impacte la marge finale laissée aux producteurs. Sur ce schéma, il sera opportun de travailler plus précisément sur cette idée d'opportunité.

**Inciter
l'installation
d'entreprise de
transformation
et IAA (40)**

9 CONCLUSION :

La démarche d'enquête a permis d'apporter des éléments plus qualitatifs à la présentation du « panorama agricole de la CA2G » et d'obtenir le ressenti des agriculteurs autour des projets liés à la commercialisation et, à la valorisation de la production agricole sur le territoire.

L'échantillon sondé représente environ 10 % des exploitations agricoles du territoire et il a été construit autour de 4 productions choisies par le comité de pilotage : « légumes et fruits », « viandes et volailles », « lait », « céréales ».

La moyenne d'âge de l'échantillonnage est de 50 ans, elle est équivalente à celle du territoire et du département (49 ans).

Nous relevons malgré tout cette différence avec la moyenne départementale :

- Un nombre un plus élevé d'exploitations disposant d'un point de vente et d'un atelier de transformation.
Or, le nombre d'exploitations ayant une activité d'agrotourisme / œnotourisme est à majorer car l'échantillonnage n'avait pas pour objectif de cibler les exploitations vinicoles.

Quelques repères sur la commercialisation :

Les filières longues sont majoritaires dans la commercialisation de la production en termes de volume (72 % des enquêtés les utilisent dans leur système de commercialisation contre 61 % en circuits courts). Elles représentent 51 % du chiffre d'affaires (*aux dires des agriculteurs*).

Malgré tout, les circuits courts ont leur place. En effet, même s'ils sont un peu moins représentés sur les exploitations, ils arrivent au même chiffre d'affaire de produits vendus que les filières longues (*aux dires des exploitants*).

A noter que 65 % des exploitations se sont spécialisées, dont 27 % en circuits courts et 38 % en filières longues.

Pour autant, 20 % des exploitations utilisent les 3 modes de commercialisation.

En terme de pratiques : 36 % sont déjà en bio et 29 structures souhaitent développer une démarche qualité. Elles s'orienteraient vers les démarches HVE et Label Rouge en priorité.

En 10 ans, un quart des exploitations a développé les circuits courts, motivé par l'évolution du comportement du consommateur et par les démarches incitatives collectives qui ont été mises en place sur le territoire. La motivation économique est aussi une cause à cette évolution, en effet, pour certains les filières longues n'apportaient pas la valorisation économique attendue.

Concernant les projets et évolutions à venir, on peut considérer que 40 % environ de cet échantillonnage souhaite travailler sur leur mode de commercialisation dans les 10 ans à venir.

Les principaux freins relevés concernent :

- Le comportement du consommateur.

En effet la question porte plus sur « comment s'assurer de l'augmentation du volume acheté localement et de la fidélisation de ces achats ? »

Les consommateurs du territoire peuvent-ils être plus nombreux à acheter des produits locaux ? Le prix est-il véritablement un frein ? Comment les sensibiliser et les toucher ?

Comment optimiser, les réseaux comme, par exemple la restauration collective ? elle permettrait elle d'écouler du volume et d'apporter une garantie d'achat de la production ?

- La problématique du travail c'est-à-dire de la main d'œuvre et le développement de ces filières. Aujourd'hui, clairement cette main d'œuvre est difficilement mobilisable. Les exploitants ont des difficultés à trouver des salariés.
- La rémunération du travail de l'agriculteur : la construction de filière agricole alimentaire doit intégrer la rémunération de l'agriculteur. L'exploitant agricole ne veut plus être le dernier maillon de la chaîne en termes de valeur ajoutée. Cette exigence a été formulée à plusieurs reprises.

Les besoins exprimés pour accompagner les agriculteurs dans leur projet et pour développer la consommation et la valorisation de la production locale portent majoritairement sur les dynamiques de mises en réseau (restauration collective et artisans/ entreprises du territoire) :

Cet axe permettrait de limiter la main d'œuvre à mobiliser (car moins gourmand en travail que la vente directe), de valoriser les métiers d'artisans locaux et de favoriser une réflexion commune sur les outils nécessaires à mettre en place sur le territoire, pour favoriser cette mise en réseau.

Un autre enjeu majeur a été relevé au travers de cette enquête. Il s'agit du renouvellement des générations. Quarante-cinq exploitants devraient partir à la retraite d'ici 5 à 7 ans et aujourd'hui, uniquement 16 projets d'installation ont été indiqués.

En conséquence, les années qui se dessinent marquent un tournant pour l'agriculture du territoire.

La dynamique de projets portée par les agriculteurs est un point fort pour développer, accompagner des projets de filières de proximité sur le territoire. Par contre, pour réussir à relever ce défi, il est important de tenir compte de leurs contraintes et des besoins exprimés dans la construction des actions.

A noter : le travail d'enquête a été réalisé tout au début du conflit entre la Russie et l'Ukraine. Les conséquences actuelles sur le marché des céréales et les augmentations de charges peuvent entraîner des positions différentes des agriculteurs enquêtés et particulièrement sur leur mode de commercialisation.

10 ANNEXE 1

10.1 EXEMPLAIRE DU QUESTIONNAIRE EN LIGNE



Projet alimentaire Territorial
Une opportunité pour votre exploitation



Ce questionnaire est composé de 5 grandes parties :

- * La Présentation de l'exploitation et des exploitants
- * Les productions animales et végétales et autres activités de l'exploitation
- * L'emploi
- * Les pratiques et démarches de qualité
- * Les modes de commercialisation et de valorisation
- * La projection et vos projets.

Durée de l'enquête en ligne :

- * Le questionnaire dure de 10 à 35 min suivant l'activité de votre exploitation.
- * Attention, pour ne pas perdre vos réponses, veuillez à terminer le questionnaire en cliquant à la fin de celui-ci sur "envoyé".

Merci de votre participation en répondant à ce questionnaire avant le 21 février 2022

Pour toutes questions, vous pouvez contacter Carole GRIMAUZ - Conseillère à la Chambre d'Agriculture - bureau de Gaillac au 06 69 58 89 32

Vos réponses participent à l'élaboration de ce projet ... Merci à vous !

PRESENTATION DE L'EXPLOITATION ET DES EXPLOITANTS

1. Nom de l'exploitation

2. Le statut de votre exploitation ?

3. Merci de préciser l'âge des associés exploitants ou du Chef d'exploitation

moins de 40 ans entre 41 et 55 ans entre 56 et 62 ans plus de 62 ans

Associé 1	☐	☐	☐	☐
Associé 2	☐	☐	☐	☐
Associé 3	☐	☐	☐	☐
Associé 4	☐	☐	☐	☐
Associé 5	☐	☐	☐	☐
Age du chef d'exploitation	☐	☐	☐	☐

4. Communes du siège de l'exploitation

5. Email

6. Téléphone du contact qui répond au formulaire

7. SAU de l'exploitation (en ha)

L'ÉLEVAGE, POLYCLTURE ÉLEVAGE et la production de VOLAILLES sur votre exploitation ?

8. Avez-vous un élevage sur votre exploitation ?

- ☐ Oui
☐ Non

9. Bovins lait

- ☐ Oui
☐ Non

10. Si oui, merci de préciser votre production annuelle en litre commercialisée par an :

11. Bovins viande

- ☐ Oui
☐ Non

12. Si oui, merci de préciser le nombre de mères :

13. Ovins lait

- ☐ Oui
☐ Non

14. Si oui, merci de préciser la production annuelle de lait en HL / an :

15. Veuillez préciser le nombre de brebis :

16. Ovins viande

- ☐ Oui
☐ Non

17. Si oui, merci de préciser le nombre d'ovins et le nombre d'agneaux vendus / an :

18. Caprins

- ☐ Oui
☐ Non

19. Si oui, merci de préciser la production annuelle de lait en Litre par an, et nombre de chèvres :

20. Equins

- ☐ Oui
☐ Non

21. Si oui, merci de préciser l'effectif :

22. Autre élevage (hors volailles), exemple porcs, lapins, gibiers

- ☐ Oui
☐ Non

23. Préciser la production annuelle ou l'effectif ainsi que l'espèce :

24. Avez-vous une production de Volailles et/ou de canards ?

- ☐ Oui
☐ Non

25. Si oui, merci de préciser le (ou les) type(s) de volailles et le (ou les) effectif(s) annuel :

LES PRODUCTIONS VEGETALES de votre exploitation

26. Avez-vous une production végétale (Viticulture, légume, céréale, arboriculture, PPAM, autres...) ?

- ☐ Oui
☐ Non

LES PRODUCTIONS VEGETALES de votre exploitation - Grandes cultures - Semences

27. Produisez-vous des céréales, oélo-protéagineux,... ?

- ☐ Oui
☐ Non

28. Produisez-vous des semences ?

- ☐ Oui
☐ Non

29. Merci de préciser vos Semences ou/et Grandes cultures (plusieurs choix possibles)

- ☐ Colza
☐ Blé tendre
☐ Blé dur
☐ Triticale
☐ Orge
☐ Maïs
☐ Sorgho
☐ Pois
☐ Pois chiche
☐ Féverole
☐ Lentilles
☐ Soja
☐ Maïs de semence
☐ Semences potagères
☐ Semences fourragères

30. Veuillez préciser la surface de productions de grandes cultures et ou semences :

31. Avez-vous d'autres productions végétales ?

- ☐ Oui
☐ Non

Section 5

LES PRODUCTIONS VEGETALES de votre exploitation - Viticulture

32. Votre exploitation a-t-elle une production en viticulture ?

- ☐ Oui
☐ Non

33. Si oui merci de préciser la SAU de vigne en ha :

34. En cave particulière

- ☐ Oui
- ☐ Non

35. En coopérative

- ☐ Oui
- ☐ Non

36. En Vrac

- ☐ Oui
- ☐ Non

37. Avez-vous d'autres productions végétales sur l'exploitation ?

- ☐ Oui
- ☐ Non

Section 6

LES PRODUCTIONS VEGETALES de votre exploitation - Légumes, Arboriculture, PPAM et autres**38. Produisez-vous des Légumes ?**

- ☐ Oui en maraichage diversifié
- ☐ Oui en maraichage diversifié et en production demi gros
- ☐ Oui en demi gros
- ☐ Non

39. Si oui, merci de préciser la surface en plein champs et la surface sous tunnel froid :

40. Merci d'indiquer vos principales cultures maraichères

41. Produisez-vous des Plantes à Parfum Aromatique et Médicinale - PPAM ?

- ☐ oui
- ☐ Non

42. Si oui, merci de préciser la surface et les principales cultures de PPAM :

43. Avez-vous une production en arboriculture ?

- ☐ Oui
- ☐ Non

44. Si oui, merci de préciser la surface et la production

Merci d'ajouter la surface des productions ou cultures si vous êtes concerné :

45. Avez-vous d'autres productions végétales sur l'exploitation ?

- ☐ Oui
- ☐ Non

46. Si oui, merci de préciser laquelle :

Section 7

AUTRES ACTIVITES DE L'EXPLOITATION**47. Avez-vous une activité d'Agrotourisme sur l'exploitation ?**

- ☐ Oui

☐ Non

48. **Votre activité** (Si autre, merci de préciser)

☐ Accueil à la ferme

☐ Camping

☐ Gîtes

☐ Table d'hôte

☐ Ferme équestre

☐ Ferme auberge

☐

49. **Souhaitez-vous développer ces ou cette activité(s) ?**

☐ Oui

☐ Non

50. Si oui, laquelle (lesquelles) ? Merci de préciser dans quel délai et comment (investissement, cible...) ?

51. **Avez-vous une activité d'Énotourisme ?**

☐ Oui

☐ Non

52. Si oui, merci de décrire cette activité en quelques mots :

53. **Souhaitez-vous développer cette activité ?**

☐ Oui

☐ Non

54. Si oui, laquelle (lesquelles) ? Merci de préciser dans quel délai et comment (investissement, cible...) ?

55. **Disposez-vous sur votre exploitation de :**

☐ Point de vente

☐ Atelier de découpe

☐ Atelier de transformation

☐ Non concerné

56. **Autre activité de l'exploitation ?**

☐ Oui

☐ Non

57. **Veuillez préciser :**

58. **Avez-vous des équipements d'énergie renouvelable ?**

☐ Oui

☐ Non

59. Si oui, merci de préciser quels sont ces équipements :

AUTRES ACTIVITES HORS EXPLOITATION

60. **Avez-vous une ou plusieurs autres activités en complément de l'exploitation ?**

☐ Oui

☐ Non

61. Si oui, merci de cocher

Oui Non

Activité salariale

☐ ☐

Entreprise de négoce

☐ ☐

Société de commercialisation

☐ ☐

Entreprise de travail agricole

☐ ☐

Autre

☐ ☐

62. Autres (merci de préciser)

EMPLOI

63. Quel est le nombre total de Main d'œuvre (équivalent temps plein) qui travaille sur l'exploitation ?

64. Avez-vous des salariés (même saisonnier, en groupement d'employeur,...) ?

☐ Oui

☐ Non

65. Merci de préciser le nombre de salariés et préciser si emploi saisonnier :

LES PRATIQUES ET DEMARCHES DE QUALITE

66. Votre exploitation est-elle engagée dans une démarche de qualité, certification, label, marque ?

☐ Oui

☐ Non

67. Si oui, merci de préciser hors HVE ? (plusieurs choix possibles)

☐ AOP / IGP « Gaillac »

☐ AB ou en conversion

☐ Bleu blanc cœur

☐ Label Rouge

☐ Bienvenue à la ferme

☐ Marché de producteurs de Pays - MPP

☐ Nature et progrès

☐ AOC Roquefort

☐

68. Merci de préciser et d'indiquer la ou les production(s) concernée(s) par la démarche qualité (hors HVE) :

69. Etes-vous engagé dans la certification HVE ?

☐ Oui

☐ Non

70. Qu'est-ce qui a motivé la certification HVE de votre exploitation ?

71. Seriez-vous intéressé de vous engager dans une démarche de certification ?
Si vous êtes déjà engagé, souhaitez-vous travailler sur une autre certification ?

- ☐ Oui
☐ Non

72. Si oui, merci de préciser laquelle :

73. Quels sont les freins pour votre exploitation, d'entrer dans une démarche de qualité, certification, label, cahier des charges

74. D'après vous, les démarches de qualité facilitent-elles la commercialisation de vos productions

- ☐ Oui
☐ Non

75. L'utilisez-vous comme un outil de communication ?

- ☐ Oui
☐ Non

76. Comment l'utilisez-vous comme un outil de communication ?

77. Si non, Pour quelles raisons ?

78. Quels sont pour vous les intérêts (autre que la commercialisation) de répondre à ces démarches qualités ?

- ☐ Réponse à un cahier de charges demandé par le client
☐ Motivations personnelles (conviction)
☐ Faire partie d'un réseau
☐ Obtenir des financements spécifiques
☐ Autre

☐ Non concerné

79. Avez-vous des commentaires à ajouter, des propositions à faire et précisez votre réponse si vous avez répondu "autre" à la question précédente ?

MODES DE COMMERCIALISATION ET DE VALORISATION

Rappel sur quelques définitions - IMPORTANT

- Vente directe = 0 intermédiaire, entre la production et le consommateur
- Circuit court hors vente directe = 1 intermédiaire avec le consommateur

Au-delà nous sommes en filière longue !

80. Veuillez préciser quel est le mode de commercialisation que vous utilisez ? (plusieurs choix possibles)

- ☐ Vente directe
☐ Circuit court
☐ Filière longue

81. Merci de préciser quel pourcentage représente chacun des modes de commercialisation sur votre chiffre d'affaires ?

82. Depuis ces 10 dernières années, quelle a été l'évolution de vos modes de commercialisation ?

Augmentation Diminution Stagnation

Vente directe ☐ ☐ ☐

Circuit court ☐ ☐ ☐

Filière longue ☐ ☐ ☐

83. Depuis ces 2 dernières années, quelle a été l'évolution de vos modes de commercialisation ?

Augmentation Diminution Stagnation

Vente directe ☐ ☐ ☐

Circuit court ☐ ☐ ☐

Filière longue ☐ ☐ ☐

84. Comment expliquez-vous ces évolutions ?

85. D'après-vous, de manière générale quelles seront les évolutions de ces modes de commercialisation d'ici 5 à 10 ans ?

Augmentation Diminution Stagnation

Vente directe ☐ ☐ ☐

Circuit court ☐ ☐ ☐

Filière longue ☐ ☐ ☐

86. Comment l'expliquez-vous ?

87. Envisagez-vous de faire évoluer vos modes de commercialisation par rapport à cette tendance ?

- ☐ Oui
☐ Non

88. Si oui, citez 2 conséquences par rapport à votre exploitation ?

MODES DE COMMERCIALISATION ET DE VALORISATION - Vos pratiques

89. D'après vous, quel pourcentage de volume de production vous commercialisez sur le territoire de la Communauté d'Agglomération Gaillac Graulhet ?

90. Que représente ce volume de production en pourcentage par rapport à votre chiffre d'affaires (exemple : 10 % de votre chiffre d'affaire ? ...) ?

91. Vendez-vous vos produits (en partie ou en totalité) sur l'exploitation en vente directe ?

- ☐ Oui
☐ Non

92. Souhaitez-vous développer ce mode de commercialisation ?

- ☐ Oui
☐ Non

93. Si oui, pour quelles raisons ? Quelles sont vos motivations ?

VOS PRATIQUES DE COMMERCIALISATION - Les produits

94. **Quels sont les produits concernés par la vente directe sur votre exploitation?** (Si autres, veuillez préciser)

Plusieurs choix sont possibles

- ☐ Viande porcine
- ☐ Viande bovine
- ☐ Viande ovine
- ☐ Produits laitiers ovins
- ☐ Produits laitiers bovins
- ☐ Volailles-poulets
- ☐ Volailles festives
- ☐ Autres volailles
- ☐ Fruits
- ☐ Légumes
- ☐ Céréales
- ☐ Produits laitiers caprins
- ☐ Oléagineux
- ☐

95. Veuillez préciser sous quel conditionnement le produit est vendu (caissette, 1/2 carcasse, panier....

VOS PRATIQUES DE COMMERCIALISATION - Sur votre exploitation

96. **Quelle(s) est (sont) la (ou les) PRINCIPALE(s) zone(s) géographique(s) de provenance des personnes qui achètent sur l'exploitation ?**

- ☐ Rayon moins de 10 kms
- ☐ Rayon de 10 à 20 kms
- ☐ Rayon de 20 à 30 kms
- ☐ Entre 30 et 50 kms
- ☐ + de 50 kms

97. **D'après vous, cette clientèle est plutôt :**

- ☐ Locale
- ☐ Rurale
- ☐ Urbaine
- ☐ Mobile pour trouver le bon produit et le bon prix
- ☐ De passage
- ☐ Familiale
- ☐ Sénior
- ☐ Jeune
- ☐ Engagée
- ☐ Exigeante en terme de qualité
- ☐ Exigeante en terme de prix

- ☐ Peu regardante en terme de prix
- ☐ Ayant un bon pouvoir d'achat
- ☐ En déclin
- ☐ En augmentation
- ☐ Fidèle
- ☐ Active sur les réseaux sociaux, les sites internet

98. Est-ce un débouché important en volume pour vous ?

VOS PRATIQUES DE COMMERCIALISATION - Les marchés

99. Vendez-vous vos produits sur des marchés de plein de vent ou de producteurs ?

☐ Oui

☐ Non

100. Merci de préciser la commune ou les communes

101. Si oui, quels produits vendez-vous sur les marchés ? Est-ce un débouché important pour vous ?

102. D'après vous, votre clientèle des marchés est plutôt :

- ☐ Locale
- ☐ Rurale
- ☐ Urbaine
- ☐ Mobile pour trouver le bon produit et le bon prix
- ☐ De passage
- ☐ Familiale
- ☐ Sénior
- ☐ Jeune
- ☐ Engagée
- ☐ Exigeante en terme de qualité
- ☐ Exigeante en terme de prix
- ☐ Peu regardante en terme de prix
- ☐ Ayant un bon pouvoir d'achat
- ☐ En déclin
- ☐ En augmentation
- ☐ Fidèle
- ☐ Active sur les réseaux sociaux, les sites internet

VOS PRATIQUES DE COMMERCIALISATION - La livraison à domicile

103. Vendez-vous des produits avec des livraisons à domicile ?

☐ Oui

☐ Non

104. Dans quelle zone géographique effectuez-vous ces livraisons ?

- ☐ Rayon moins de 30 kms
- ☐ Rayon de 1 à 50 kms

- ☐ Rayons de 1 à 100 kms
- ☐ Rayon de 1 à 200 kms
- ☐ + de 200 kms

105. Est-ce un débouché important pour vous en volume et pour quels produits ?

106. D'après vous, votre clientèle qui utilise ce service est plutôt :

- ☐ Locale
- ☐ Rurale
- ☐ Urbaine
- ☐ Mobile pour trouver le bon produit et le bon prix
- ☐ De passage
- ☐ Familiale
- ☐ Sénior
- ☐ Jeune
- ☐ Engagée
- ☐ Exigeante en terme de qualité
- ☐ Exigeante en terme de prix
- ☐ Peu regardante en terme de prix
- ☐ Ayant un bon pouvoir d'achat
- ☐ En déclin
- ☐ En augmentation
- ☐ Fidèle
- ☐ Active sur les réseaux sociaux, les sites internet

VOS PRATIQUES DE COMMERCIALISATION - Magasins de producteurs

107. Commercialisez-vous des produits à l'aide de magasins de producteurs ?

- ☐ Oui
- ☐ Non

108. Si oui, pour quels produits ? Est-ce un débouché important pour vous ?

109. D'après vous, votre clientèle qui achète dans les magasins de producteurs est plutôt :

- ☐ Locale
- ☐ Rurale
- ☐ Urbaine
- ☐ Mobile pour trouver le bon produit et le bon prix
- ☐ De passage
- ☐ Familiale
- ☐ Sénior
- ☐ Jeune
- ☐ Engagée
- ☐ Exigeante en terme de qualité
- ☐ Exigeante en terme de prix
- ☐ Peu regardante en terme de prix
- ☐ Ayant un bon pouvoir d'achat

- ☐ En déclin
☐ En augmentation
☐ Fidèle
☐ Active sur les réseaux sociaux, les sites internet
☐ Je ne sais pas

Modes de commercialisation - Zone géographique

110. Commercialisez-vous à l'aide des intermédiaires suivants et dans quelle zone géographique :
 merci de cocher chaque ligne

	Communauté Agglomération "Gaillac- Graulhet"	Tarn Hors Communauté Agglomération "Gaillac-Graulhet"	Occitanie	Hors Occitanie	Non concerné
Supérettes, épicerie fines	☐	☐	☐	☐	☐
Boucheries artisanales	☐	☐	☐	☐	☐
Boulangeries	☐	☐	☐	☐	☐
Primeurs	☐	☐	☐	☐	☐
Meuniers	☐	☐	☐	☐	☐
Restaurateurs	☐	☐	☐	☐	☐
Magasins spécialisés hors Bio	☐	☐	☐	☐	☐
Magasins spécialisés Bio	☐	☐	☐	☐	☐
AMAP (Association pour le Maintien de l'agriculture Paysanne)	☐	☐	☐	☐	☐
Vente en ligne	☐	☐	☐	☐	☐
Grossistes	☐	☐	☐	☐	☐
Coopératives, négoce	☐	☐	☐	☐	☐
Transformateurs	☐	☐	☐	☐	☐
Abatteurs	☐	☐	☐	☐	☐
Maquignons	☐	☐	☐	☐	☐
Association de producteurs	☐	☐	☐	☐	☐
Restauration scolaire	☐	☐	☐	☐	☐
Restauration collective hors scolaire	☐	☐	☐	☐	☐

	Communauté Agglomération "Gaillac- Graulhet"	Tarn Hors Communauté Agglomération "Gaillac-Graulhet"	Occitanie	Occitanie	concerné
Autres	☐	☐	☐	☐	☐

Développement des modes de commercialisation - Pourquoi ?

111. Souhaitez-vous développer un ou plusieurs de ces modes de commercialisation (indiqués dans le tableau précédent) ?

- ☐ Oui
☐ Non

112. Si oui, merci de préciser lequel/lesquels

113. Si oui, pour quelle(s) raisons et quel(s) produit(s) ?

114. Si non, merci de préciser pour quelle(s) raison(s)

TRANSFORMATION, DISTRIBUTION, COMMERCIALISATION : Des pistes à développer ? Qu'en pensez-vous ?

Que vous soyez en filière longue, courte ou en vente directe, cette partie vous concerne

115. Pensez-vous qu'une partie (ou une plus grande quantité) de votre production peut être consommée localement (territoire gaillacois, département du Tarn, Région Occitanie) ?

- ☐ Oui
☐ Non
☐ Je ne sais pas

116. Si oui, merci de préciser pour quels produits :

117. Si non, pour quelles raisons ?

118. Pensez-vous qu'une partie, voire la totalité, de votre production, peut être orientée à des fins alimentaires (humain et animal) vers une entreprise du territoire existante qui transformera et ou commercialisera votre produit pour le vendre localement et ailleurs ?

- ☐ Oui
☐ Non

119. Si oui, préciser votre idée (quel(s) produit(s) pour quelle catégorie d'entreprise) :

120. Avez-vous eu des projets de cultures alimentaires (humain ou animal) que vous n'avez pas pu mettre en place par manque d'entreprise locale (transformation, distribution...) ?

- ☐ Oui
☐ Non

121. Si oui, préciser la culture, les entreprises manquantes et autres observations :

122. Connaissez-vous des entreprises locales ou autres exploitations agricoles qui recherchent de la matière première agricole du territoire ?

- ☐ Oui
- ☐ Non

123. Si oui lesquelles et sur quel(s) produit(s) ?

124. D'après vous, pour développer, consolider les ventes de votre production alimentaire, de quoi avez-vous besoin ? Merci de faire 3 choix

- ☐ Création Outils de commercialisation
- ☐ Création Outils de transformation
- ☐ Création Outils de communication (autre que web ou connectés),
- ☐ Création Outils connectés /web
- ☐ Développement des outils de triage
- ☐ Développement des outils de stockage
- ☐ Création Outils de logistique
- ☐ Meilleure Connaissances des entreprises locales
- ☐ Développement des réseaux entre agriculteurs
- ☐ Développement des réseaux entre agriculteurs et artisans locaux
- ☐ Mise en relation avec le consommateur
- ☐ Mise en relation avec la restauration collective
- ☐ Développement d'une communication grand public pour faire connaître la production locale
- ☐ Accompagnement spécifique pour la réponse aux appels d'offres de la restauration collective
- ☐ Inciter les entreprises de transformation, à s'installer sur le territoire
- ☐ Inciter les entreprises de l'Industrie Agroalimentaire, à s'installer sur le territoire
- ☐ Sans avis

PROJECTION

Comment imaginez-vous l'évolution de votre exploitation dans les 10 ans à venir sur le territoire ?

125. Comment imaginez-vous l'évolution de votre exploitation dans les 10 ans à venir sur le territoire ?

- ☐ Même système de production
- ☐ Même modes de commercialisation
- ☐ Mise en place d'un atelier de production animale
- ☐ Mise en place d'un atelier de production végétale
- ☐ Mise en place d'un atelier de transformation, de stockage...

- ☐ Développer un réseau local avec artisans, producteurs, autres pour mieux valoriser la production



126. Pour réaliser cette orientation de quoi avez-vous besoin ?

VOS PROJETS DANS LES ANNEES A VENIR

127. D'une façon générale, comment imaginez-vous l'évolution de l'Agriculture sur le territoire dans les 20 ans à venir ?

128. Dans les 5 ans à venir, avez-vous un projet de construction de bâtiment ou d'atelier de transformation, d'un local de vente ou de changement de destination d'un bâtiment agricole ?

- ☐ Oui
☐ Non

129. Si oui, merci de préciser :

130. Dans les 5 ans à venir, avez-vous un projet sur l'exploitation ?

- ☐ D'installation
☐ De cessation d'activités
☐ Non
☐

131. Merci de préciser quand :

132. Merci de préciser quand et si vous avez un repreneur identifié :

133. D'après vous, comment développer une agriculture plus durable sur le territoire ?
(Economique, social et environnemental)

PROTECTION DES DONNEES

En validant ce questionnaire, vous autorisez la Chambre d'Agriculture du Tarn à recueillir vos données personnelles et celles de votre entreprise via le contrat de prestation qu'elle a conclu avec la Communauté d'Agglomération Gaillac Graulhet (CA2G) pour conduire le diagnostic agricole et alimentaire dans le cadre de l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial et du SCOT/ PLUI.

Conformément au règlement n°2016/679, dit Règlement général pour la protection des données (RGPD), vous retrouverez toutes les informations sur vos droits et notre politique de protection des données personnelles sur notre site internet à l'adresse suivante <https://tarn.chambre-agriculture.fr/pratique/donnees-personnelles-ca81/>

134. Pour obtenir plus d'informations sur l'utilisation de vos données : cochez "oui"

- ☐ Oui
☐ Non

Utilisations de vos données

Vos données collectées vont nous permettre de réaliser un état des lieux et d'identifier les enjeux agricoles en vue d'aider la Communauté d'Agglomération Gaillac Graulhet à définir son PAT, et participer aux éléments de diagnostics du SCOT et PLUI.

Ces données seront anonymisées avant transmission à la Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet. Un rendu sera réalisé à la CA2G sous forme de synthèse qui sera présenté par un diaporama,

et ses conclusions serviront à contribuer à l'élaboration d'un rapport « l'offre agricole et des dynamiques de la production agricole en lien avec le territoire ».

Certaines données du résultat d'enquête pourront être cartographiées (communes du répondant, projet de bâtiments, d'atelier de découpe, de transformation, les modalités d'approvisionnement, les modes de commercialisation, projets, démarches qualités, pratiques...).

Une liste des exploitants ayant répondu au questionnaire sera fournie à la Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet.

Merci d'avoir pris le temps de répondre à ce questionnaire

11 ANNEXE 2

11.1 LISTE DES EXPLOITATIONS ENQUETEES

NOM ou RAISON SOCIALE	ADRESSE	CP	Ville
Anonyme			
ARNAL Floréal	Les Plagnoles	81800	RABASTENS
AUREL Guillaume	Lamourie	81140	PUYCELSI
AVICOLE DU FRESQUET	700 chemin des Bel Aspet	81600	GAILLAC
AYNARD Ludovic	820 route de Vieux - Verdus	81140	CAHUZAC SUR VERE
BARDET Landry	Plaisance	81300	LABESSIERE CANDEIL
BEZES Landry	3032 chemin de St Hilaire	81300	GRAULHET
BOISSONNADE Alexandre	664 chemin de Teyssonnie	81300	GRAULHET
BOU Cédric	2720 route de Badaillac - Les Tourennes	81310	PEYROLE
CASTANET Matthieu	2185 route de Gaillac - Les Ribatous	81310	PARISOT
CAZALENS Eric	La Bourdisque	81800	RABASTENS
CEBE Eric	Courtade Haute	81600	RIVIERES
COMBEBIAC Emilie	735 route de Grazac	81630	MONTVALEN
DELSUC Damien	104 route de Sours	81600	GAILLAC
EARL ALTD'OC	199 chemin Le Maure	81390	ST GAUZENS
EARL BIRBES	1707 route de Lisle sur Tarn	81310	PARISOT
EARL BOSCARIOL - SEGUR	108 route de Salvagnac - Rabisteau	81310	LISLE SUR TARN
EARL CADARS Domaine des Cahus	Laubarel	81140	CAHUZAC SUR VERE
EARL CANTOGAL	125 chemin de la pradelle	81600	BRENS
EARL CROUZAT	La plaine St Martin	81600	MONTANS
EARL DE JANAS	Janas	81600	CADALEN
EARL DE LA GARENNE	1323 route de Puycelsi	81630	MONTDURAUSSE
EARL DE LA GENEVRIERE	1691 chemin du cours	81140	LARROQUE
EARL DE LA SAUGE	La sauge à raust	81800	RABASTENS
EARL DE NAPAGESE	1455 route de Napagèse	81310	PARISOT
EARL DE SAINT MARTIN	Peyrotis	81600	MONTANS
EARL DELMAS	LD Borie	81800	RABASTENS
EARL DES FARGUES	Les Fargues	81800	ROQUEMAURE
EARL DES GALINIERS	Les Galiniers	81500	GIROUSSENS
EARL DONA	Métairie grande	81150	FLORENTIN
EARL DU SAUT	2 chemin des lises	81800	COUFOULEUX
EARL EPI d'Oc	Saint Amans	81800	RABASTENS
EARL GAY Xavier	191 route de Beauvais - LD Penel	81630	MONTGAILLARD
EARL GRANEL	1421 chemin de Dubernet	81630	TAURIAC
EARL GUIRAL	LD Mareux	81800	RABASTENS
EARL LA FERME DE PAYRADE	Payrade	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL

EARL LE POTAGER DE FONTJALABERT	580 chemin de Fontjalabert	81310	LISLE SUR TARN
EARL LENDREVIE	7 Lendrevié basse	81600	BRENS
EARL LES TAOUROS	3940 route des rives de l'agout	81800	COUFOULEUX
EARL LES VILLETES	Les Villetes	81800	RABASTENS
EARL MATHIEU	84 impasse de Cantemerle	81630	TAURIAC
EARL PAGNOU	3280 route de Surs - LD Pagnou	81800	RABASTENS
EARL PALMA Joël	Saint Robert	81800	RABASTENS
EARL PIGOT MAX	46 chemin de la Vilatte	81600	GAILLAC
EARL PUECH MERIC	Puech Meric	81600	CADALEN
EARL VIALAR	998 route de Rabastens	81630	MONTGAILLARD
EARL VIALARD Sébastien	33 impasse du Bouriou	81630	TAURIAC
GAEC AU JARDIN DES DELICES	28 route de Lavour	81390	BRIATEXTE
GAEC BELOT ET FILS	Les Linasses	81630	BEAUVAIS SUR TESCOU
GAEC DALGA	Bugarel	81800	RABASTENS
GAEC DE CANTEPERLIC	440 chemin de Canteperlic	81800	GRAZAC
GAEC DE FONCOUSSIERES	Foncoussières	81800	RABASTENS
GAEC DE FONDENISSE	LD La Pisse - Ferme de Fondenisse	81310	LISLE SUR TARN
GAEC DE JANSAVIS	462 route des roussels	81630	MONTDURAUSSE
GAEC DE LA FERME DES BOUVIERS	1300 route de Loupiac	81310	PARISOT
GAEC DE LA MAROUNIE	La Marounie	81390	BRIATEXTE
GAEC DE LA PIQUARELLE	10 route de la licherie haute	81310	LISLE SUR TARN
GAEC DE LA SUZARI	Saint Gérard	81310	LISLE SUR TARN
GAEC DE L'OUSTALET	820 route de la Santouille	81800	COUFOULEUX
GAEC DE RIVET	Rivet	81170	TONNAC
GAEC DE VEAUX VACHES	Le Bosc	81600	CADALEN
GAEC DE VINDRAC	Vindrac	81600	MONTANS
GAEC DELSAHUT	Le Sagnas grand	81170	TONNAC
GAEC DES COTEAUX	410 route de Grazac - Terras	81630	MONTVALEN
GAEC DES PRADIES	Les Pradiès	81310	LISLE SUR TARN
GAEC DES SOUS-BOIS	Barat	81310	LISLE SUR TARN
GAEC DES TERMES	385 impasse du Bessou	81630	MONTGAILLARD
GAEC DU ROC	64 route de Cadalen	81600	AUSSAC
GAEC EN GALINIER	En Galinier	81390	BRIATEXTE
GAEC FRAYSSE	Les Favarels	81600	RIVIERES
GAEC FRESLON DE ST RAFFEL	St Raffel	81300	LABESSIERE CANDEIL
GAEC GINESTET - CRUZEL	Crébassières	81600	CADALEN
GAEC LACASSAGNE	Bourril	81600	MONTANS
GAEC LALANDE	Rieucourtet	81170	TONNAC
GAEC LOU PAIS BIO	253 grand rue	81630	MONTGAILLARD
GAEC PAULIN	Le Plo de Bellegarde	81390	ST GAUZENS
GAEC PUECH	Borde Haute - Mauriac	81600	SENOUILLAC
GAEC RECONNU DES BOSQUETS	Champ rouge	81150	CASTANET

GALAUP Jérôme	LD Le Vert Tempête	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL
GFA DE PIERPONT	126 chemin de Figounel	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL
HUIZINGA Guido	LD Suquet	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL
INDIVISION CHRISTIAN BRUEL	115 chemin des molles	81600	GAILLAC
LAMBERTO Stéphane	Vergat Lapeyrière	81310	LISLE SUR TARN
LAUZERAL Eric	Revirat	81630	LA SAUZIÈRE ST JEAN
LAUZIER Béatrice	Bonneville	81800	GRAZAC
LECLERCQ Caroline	Les Gaudous	81310	LISLE SUR TARN
LES JARDINS DE CAHUZAC	Chemin de Gimel	81140	CAHUZAC SUR VERE
LES JARDINS D'ISADE	1915 route du Castellans	81310	PARISOT
LES PANIERS DE SYLVAIN	1631 route de Gaillac	81150	LABASTIDE DE LEVIS
LES VERGERS DU BOSQUET	328 chemin des palisses - Tessonnières	81600	SENOUILLAC
MALIE Eric	Baterou	81500	GIROUSSENS
MAZARS Nicolas	LD La Betougnie	81600	MONTANS
RAYNAUD Simon	LD Le Pépil	81500	GIROUSSENS
ROUFFIAC Frédéric	Prat Coutel	81150	LABASTIDE DE LEVIS
RUCHERS DE BOHEME - FRANCAZAL	3190 route de Rabastens	81630	MONTGAILLARD
SARL AVICOLE DU FRESQUET	Le Fresquet	81600	GAILLAC
SARL DECOVERTE	1000 route de Montauban - Les ratiers	81310	LISLE SUR TARN
SCEA BENESCHI GRANIER	Cendral n°5	81630	SALVAGNAC
SCEA CASTEL GRAINS	Cantemerle	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL
SCEA DU PARADISIER	1211 chemin des vacants	81600	BRENS
SCEA LIVIERO LES BRUGUES	Les Bruges	81600	CADALEN
SCEA ROBLIN	605 route des calmettes	81310	PARISOT
TOURNIER Jérôme	Sarlabou	81300	GRAULHET



Chambre d'agriculture du Tarn

96 rue des agriculteurs
CS 53270 ALBI Cedex 9

Votre contact :

Carole BOU

Chef de service

06.69.34.90.48

c.bou@tarn.chambagri.fr

Vos référents :

Carole GRIMAUX

06.69.58.89.32

c.grimau@tarn.chambagri.fr

Arnaud NANTY

06.69.21.7168

a.nanty@tarn.chambagri.fr

www.tarn.chambre-agriculture.fr



@ChambagriTarn



VOLET 1 : DIAGNOSTIC AGRICOLE

Panorama de l'activité agricole

Mars 2022

SOMMAIRE

Introduction	2
1 LE TERRITOIRE de GAILLAC-GRAULHET	3
1.1 Un territoire rural, forestier et agricole	3
1.2 A la croisée de plusieurs entités paysagères	4
1.3 Des sols diversifiés.....	8
1.4 Le foncier, support des différentes activités économiques	11
2 La forêt : une ressource importante mais inégale	12
2.1 Sol, essences et qualités des bois	12
2.2 Gestion et exploitation forestière.....	13
2.3 Regroupement de chantier dans le cadre du Plan Tarn.....	14
2.4 Forêt et changement climatique.....	15
3 L'agriculture sur le territoire.....	16
3.1 Rôles de l'agriculture et services rendus au territoire	16
3.2 Les 2/3 du territoire dédiés à l'agriculture	17
3.3 Poids de l'agriculture sur le territoire : emploi et économie	17
3.4 Orientation principale des communes	18
3.5 Evolution de l'agriculture du territoire.....	19
3.5.1 Les exploitations agricoles	19
3.5.2 L'emploi agricole.....	21
3.5.3 Un faible recul des surfaces agricoles	22
3.5.4 Une modification des systèmes de production	22
3.5.5 L'évolution du revenu agricole	23
4 Les productions végétales	25
4.1 Des terres agricoles destinées majoritairement à la production de « grandes cultures »	25
4.2 Point sur l'application des produits phytosanitaires et la ZNT riverains	26
5 Les productions animales	27
5.1 L'élevage sur la communauté d'agglomération Gaillac-Graulhet.....	27
4.3 Impact de la zone vulnérable sur l'élevage.....	27
6 Les filières, démarches qualités et circuits de proximité.....	29
6.1 Les filières agricoles	29
6.1.1 Amont	29
6.1.2 Aval et débouchés.....	29
Les grandes cultures	30
La vigne	30
La viande bovine	30
Le lait	30
6.2 Les démarches qualités	31
6.2.1 La viticulture	31
6.2.2 L'ail rose de Lautrec	32
6.2.3 La viande bovine	33
6.2.4 Lait de brebis	33
6.2.5 Les autres labels rouges.....	34

6.2.6 L'Agriculture Biologique.....	
Forces et faiblesses de l’agriculture du territoire.....	37
Conclusions et perspectives	40
ANNEXES.....	42
1. Le Bassin Aquitain :	43
2. La bordure Sud-Ouest du Massif Central :	53

INTRODUCTION

La Communauté d'agglomération Gaillac-Graulhet a confié à la Chambre d'Agriculture la réalisation d'un diagnostic agricole dans le cadre de son PAT et qui contribuera au diagnostic agricole du SCOT et PLUI.

Les objectifs du diagnostic agricole et de la méthodologie ici proposée visent à :

- Obtenir une photographie de l'agriculture pour mieux connaître l'activité agricole et l'offre de production du territoire et détecter les dynamiques (en place ou à développer)
- Analyser les leviers permettant de favoriser l'autonomie alimentaire du territoire et les pratiques du territoire valorisant la qualité et la richesse des productions.
- Proposer des outils simples et utiles pour faciliter le recueil des données, par la CA2G, indispensables pour travailler sur le diagnostic foncier en vue de l'élaboration du PLUi.

Ce document concerne le panorama de l'activité et de l'offre agricole. Cette partie a été construite dans un double objectif : répondre aux exigences du diagnostic agricole du PAT et réutiliser cette présentation pour alimenter le diagnostic agricole du SCOT et PLUI de la CA2G.

La Chambre d'agriculture du Tarn mobilisera les données statistiques et cartographiques, disponibles en interne et/ou auprès de partenaires (Chambre Régionale d'agriculture Occitanie, MSA, Maison de l'Élevage). Ces données sont traitées et analysées à l'échelle de l'agglomération (approche « macro »). Il n'y a pas, à ce stade, d'analyse et de localisation à l'échelle du parcellaire des exploitations agricoles travaillant du foncier sur le territoire. Ce panorama de l'activité et de l'offre agricole aborde les thématiques suivantes :

- Le territoire de l'agglomération Gaillac-Graulhet : principales entités paysagères, évolution des paysages 1946-2020, caractéristiques des sols et leurs potentialités agronomiques.
- Les caractéristiques de la ressource et production forestière
- Evolution de l'agriculture 2009 – 2019 : nombre d'exploitations, surface agricole et surface agricole moyenne, statut juridique (formes sociétaires), ateliers de production, pluri-activité des agriculteurs, vieillissement des agriculteurs (et âge moyen), main d'œuvre salariée, revenu agricole
- Les productions végétales : surfaces par catégorie de cultures et réglementation liée à l'épandage de produits phytosanitaires,
- Les productions animales : effectifs animaux et réglementation liée à l'épandage de fertilisants (zone vulnérable) et des effluents d'élevage (distances en fonction du régime des élevages RSD et ICPE),
- Les principales filières (amont et aval) et démarches de qualité (AOC, IGP, Agriculture biologique)
- Synthèse des forces et faiblesses de l'agriculture du territoire, complétée par le ressenti des exploitants agricoles enquêtés dans le cadre de la partie « dynamique de la production agricole en lien avec l'alimentation du territoire »

1 LE TERRITOIRE DE GAILLAC-GRAULHET

1.1 UN TERRITOIRE RURAL, FORESTIER ET AGRICOLE

La Communauté d'agglomération Gaillac-Graulhet regroupe 59 communes et s'étale sur **117 073 ha**. Elle se localise à l'ouest du département du Tarn. On trouve deux centres urbains principaux (de plus de 10 000 habitants) sur ce territoire : Gaillac et Graulhet. Rabastens, Lisle-sur-Tarn et Coufouleux sont ensuite les 3 « villages » les plus importants.

L'altitude varie de 100 mètres au sud-ouest, en bordure du Tarn (Mézens), à 523 mètres au nord (Tonnac). Plusieurs cours d'eau principaux traversent le territoire : Le Tarn d'est en ouest, le Dadou et l'Agout au Sud, le Tescou au centre et la Vère au Nord. L'autoroute A68 traverse le territoire de l'est au sud et de nombreuses départementales desservent la Communauté d'Agglomération.

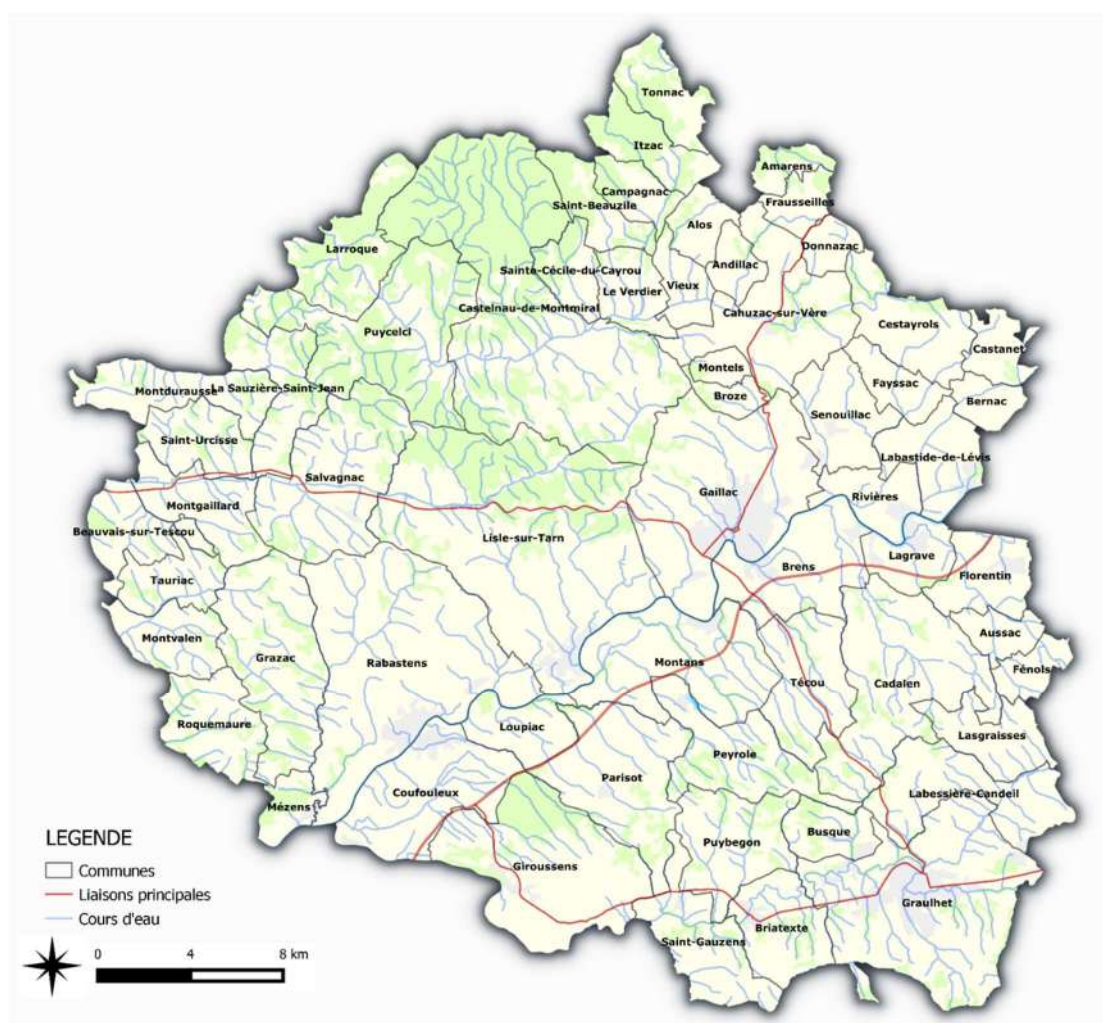


Figure 1 : Situation générale de la Communauté d'Agglomération (Source : IGN)

Le processus d'expansion spatiale des bourgs peut entraîner une pression sur les espaces agricoles et naturels. D'un point de vue agricole, les impacts sont nombreux : augmentation du prix du foncier, mitage de l'espace, changement de la vocation des sols, cohabitation avec les nouveaux arrivants. Cela entraîne une fragilisation des exploitations et une déstabilisation de l'activité agricole.

L'agriculture reste présente aux portes des villages malgré quelques parcelles laissées en friches à cause de la spéculation foncière. De plus, l'urbanisation a pu être linéaire (le long des axes routiers) à certains endroits. Cela peut provoquer des espaces agricoles fractionnés.

1.2 A LA CROISEE DE PLUSIEURS ENTITES PAYSAGERES

La Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet se situe sur 8 ensembles paysagers. Le « Plateau Cordais », le « Massif de Grésigne » et « Les Causses du Quercy » au nord, les « Coteaux de Monclar », « Le Gaillacois » et « la plaine du Tarn » au centre, « Les collines du Centre » et « la Plaine de l'Agout » au sud. Les caractéristiques de ces ensembles paysagers vont avoir un fort impact sur l'agriculture et ses caractéristiques.



Figure 2 : Les ensembles paysagers de la Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet
(Source : CAUE du Tarn)

Le **massif de la Grésigne** est recouvert dans sa partie centrale par la forêt domaniale de Grésigne, les abords du massif sont ouverts et offrent d'agréables ambiances champêtres verdoyantes. Au contact de la forêt, de nombreux hameaux, fermes isolées et bourgs forment d'agréables clairières. L'élevage est la forme agricole exclusive sur le massif. A la retombée du massif, le recul de l'agriculture est le plus visible. L'abandon des parcours ovins conduit à l'enfrichement et à l'abandon de ces espaces. Quoique trop souvent associé uniquement à la forêt, le massif de la Grésigne conserve une certaine cohérence grâce au maintien des pratiques agricoles extensives.

Le **plateau Cordais** véhicule les images d'une campagne aux formes et à l'atmosphère encore traditionnelles. Bosquets boisés, pelouses sèches, friches et parcelles de vignes rappellent l'ancienne extension du vignoble. Les pratiques agricoles plus modernes ont épuré les larges

horizons en gommant les anciennes structures bocagères. Cette zone est particulièrement sensible aux rythmes saisonniers.

La terminaison méridionale des **Causses du Quercy** apporte de nouvelles ambiances dans la diversité des paysages Tarnais. Malgré le recul de l'agriculture, quelques clairières subsistent grâce au maintien des élevages. Partout, la couverture forestière est importante. La déprise agricole et la création de nombreuses réserves de chasse ont engendré un abandon progressif du taillis. Les Causses du Quercy, paysages typiques, sont des espaces peu mis en valeur.

La **vallée du Tarn** prend de l'ampleur en quittant le Ségala, le fond de la plaine s'étale sur une largeur de plusieurs kilomètres, c'est un large couloir ouvert vers le pays Toulousain. Dans ce vaste espace ouvert, plat, les réseaux de circulation se sont implantés : autoroute, route nationale, voie ferrée, chemins et petites routes. Ces diverses infrastructures constituent des éléments structurants. Les villes sont nombreuses et connaissent aujourd'hui un développement rapide. La vallée du Tarn représente la porte d'entrée principale du département. Les nouvelles pratiques spatiales et les nouvelles logiques d'implantation recomposent des paysages où caractères urbains et agricoles s'entremêlent.

Les **coteaux de Monclar** forment un grand ensemble collinaire aux formes étirées et irrégulières. Deux types de pratiques agricoles cohabitent : les formes bocagères (agriculture traditionnelle) et les formes agricoles modernisées. La forêt est cantonnée aux plus fortes pentes, la forêt de Sivens constitue une poche forestière importante. Le village est souvent uniquement constitué de l'église, l'école, le cimetière, la mairie et quelques maisons d'habitations. Le paysage des coteaux de Monclar se distingue par l'importante dissémination des éléments qui le compose, mais qui donne la richesse à cette entité.

Les collines molassiques du **Gaillacois**, bien exposées au sud, ont été favorables à l'implantation ancienne du vignoble gaillacois. La vigne omniprésente vient se prolonger sur le relief et ondule au grès des collines, cela lui confère une image typique des atmosphères du sud. Dans le Tarn, le Gaillacois est une entité reconnue grâce aux éléments qui forgent son image.

Les **Collines du Centre** constituent une enclave très rurale ceinturée par des espaces de plaine sensibles à la pression urbaine. Les parties sommitales aux sols maigres sont réservées à l'élevage et aux chênaies. Quand la pente s'adoucit pour se raccorder au fond du vallon, les cultures s'étaient sur les sols argileux. Entre ces deux espaces les fermes s'implantent à mi-pente entre les deux secteurs agricoles. La vallée du Dadou offre un axe de développement. Entre cultures fruitières et céréaliculture, l'utilisation du fond de la vallée tranche avec les formes polyculturelles des collines environnantes. Ces deux espaces très cloisonnés ne laissent pas présumer des telles différences dans les modes de mise en valeur agricole. Mal desservies par le réseau routier, les collines du centre dégagent une impression de sérénité et de calme.

L'**Agoût** est enserré dans une vallée se limitant au nord par les collines du gaulhérois et au sud par le Lauragais. La Vallée présente des paysages à dominante agricole. Les terres fertiles et facilement cultivables sont essentiellement orientées vers la céréaliculture à grande échelle. Dans cet espace agricole Lavaur impose sa masse urbaine à l'entrée de la vallée. Les nouvelles constructions pavillonnaires tendent à se disséminer sur toute la surface de la plaine ce qui engendre une perte des logiques fonctionnelles et paysagères propres à ce territoire.



Figure 3 : photos aériennes de 1948 et 2020 (Gaillac-Brens) (Source : IGN)



Figure 4 : photos aériennes de 1948 et 2020 (Graulhet ouest) (Source : IGN)

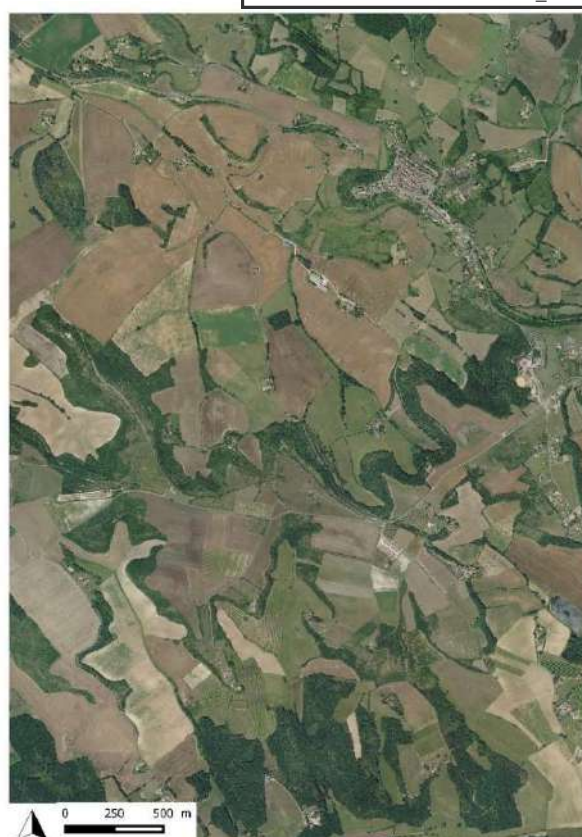


Figure 5 : photos aériennes de 1948 et 2020 (Castelnau de Montmiral) (Source : IGN)



Figure 6 : photos aériennes de 1948 et 2020 (Salvagnac) (Source : IGN)



Figure 7 : photos aériennes de 1948 et 2020 (Rabastens) (Source : IGN)

La comparaison des photos aériennes de 1948 et 2020 montre qu'il y a eu une forte modification des paysages sur ce territoire. En 1948, sur les 6 photos, on peut voir la multiplication des petites parcelles agricoles.

En 2020, on peut également remarquer le fort développement de l'urbanisation à proximité de bourgs. De plus, les parcelles agricoles des secteurs ruraux ont été restructurées avec des parcelles bien plus grandes. On peut aussi constater que les boisements et haies ont été maintenus et sont même plutôt en augmentation, et donc, une déprise agricole.

1.3 DES SOLS DIVERSIFIES

La Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet se situe à cheval sur le Bassin Aquitain et le Piémont du Massif Central. Le territoire est composé de 47 types de sols différents (cf. Annexe 1). On peut les regrouper selon 6 « familles » :

- les sols des plaines et terrasses alluviales (UCS¹ 1, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 13, 16, 17, 18, 19 et 26) des vallées principales et secondaires : potentialités globalement moyennes à bonnes voir très bonnes (exception faite des UCS 4, 5 et 6 avec des potentialités plutôt faibles), améliorées par l'irrigation et le drainage ;
- les sols des coteaux molassiques (UCS 31, 32, 33, 35, 36, 37, 39, 40, 41, et 43) : potentialités globalement moyennes (avec des hétérogénéités), améliorées par l'irrigation et le drainage ;

1 UCS : Unité Cartographique de Sols

- Les sols des coteaux à substrats hétérogènes (molassiques à barreaux cailloutis siliceux,) (UCS 44, 45, 46, 53 et 55) : potentialités faibles à moyennes en raison de la pente et de la réserve en eau des sols. Les potentialités de ces sols peuvent être améliorées par l'irrigation ;
- Les sols à argiles rouges et le piémont du dôme de la Grésigne (UCS 70, 71, 81, 82, 84, 86, 91, 92, 93, 94 et 96) : potentialités faibles (à moyennes) ;
- Les sols des plateaux sur calcaires tendres (UCS 61, 62, 64 et 66) : potentialités moyennes à bonnes en fonction de la pente et de la réserve en eau ;
- Les sols de piémont type Ségala sur argiles à graviers (UCS 101, 102, 104 et 106) : potentialités très hétérogènes (plutôt moyennes) qui vont dépendre de la profondeur des sols et qui sont améliorées par le drainage et l'irrigation.

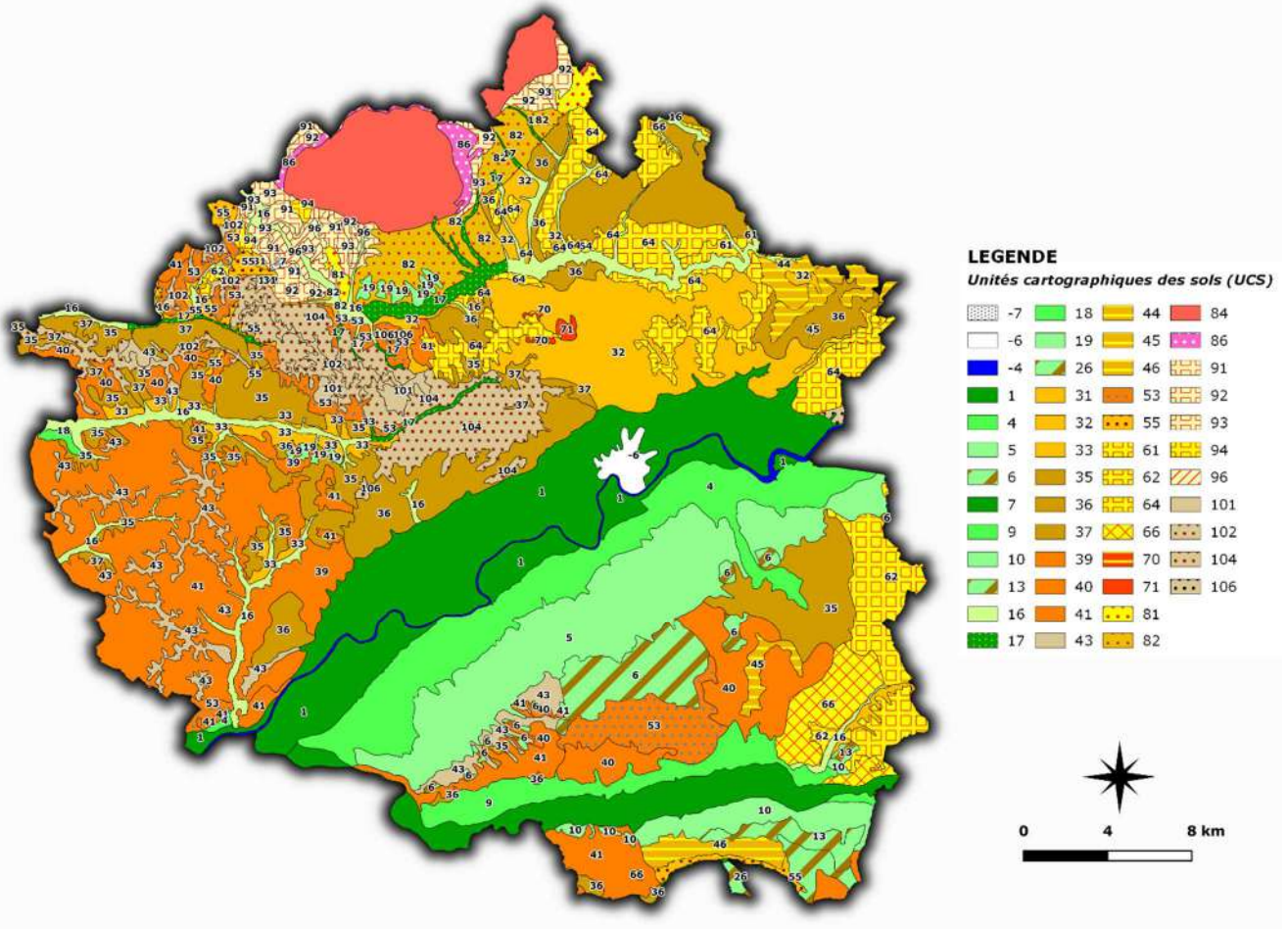


Figure 8 : Les unités cartographiques de sols (Source : CA81, Midival)

La carte des sols présentée dans ce document utilise la carte des sols IGCS (Inventaire Gestion et Conservation des Sols) du Tarn de 2012. L'échelle de précision de cette carte IGCS est le 1/100 000 ème. Localement, sa précision est meilleure. Elle ne permet pas de représenter de façon précise les différents types de sols à l'échelle d'une commune, à l'échelle du 1/25 000 ème, ou à une échelle plus précise. Ces données sol sont la propriété de la Chambre d'Agriculture du Tarn et de MIDIVAL Toulouse. Elles ne peuvent être utilisées que pour les besoins propres de l'organisme demandeur, sans but commercial, et en citant les sources, les organismes propriétaires des données, les auteurs (Delaunois A., Revel J.C.) et la précision du document d'origine (échelle du 1/100 000 ème).

Source bibliographique :

Delaunois A., Revel J.-C., 2012 – Carte des sols IGCS (Inventaire Gestion et Cartographie des Sols) du Tarn. Chambre d'Agriculture du Tarn, MIDIVAL, une carte au 1/250 000 ème, une carte au 1/100 000 ème, une base de données sémantiques sous DoneSol.

Guirese M., Delaunois A., Revel J.-C. et al, 1999 - Etude territoriale sur le secteur Sud-Ouest du Tarn (Lauragais - Puylaurens). Carte des sols et carte de la sensibilité des sols à l'érosion. Chambre d'Agriculture du Tarn, École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse, 41 pages dont 2 cartes.

Longueval C., Delaunois A., Pénalver F., Balas B. et al - 1995 - Les grands sols de la région Midi-Pyrénées. Chambre Régionale d'Agriculture de Midi-Pyrénées, 2 cartes à 1/500.000 ème, notices 537 p. et 30 p. Disponible aussi sur le site Internet : "www.midipyrenees.chambagri.fr".

La carte des sols produite permet d'appréhender la potentialité agronomique au regard de la production « grandes cultures »².

La figure 9 montre les potentialités intrinsèques des sols (sans amélioration de type drainage ou irrigation...) pour les productions céréalières et oléoprotéagineuses.

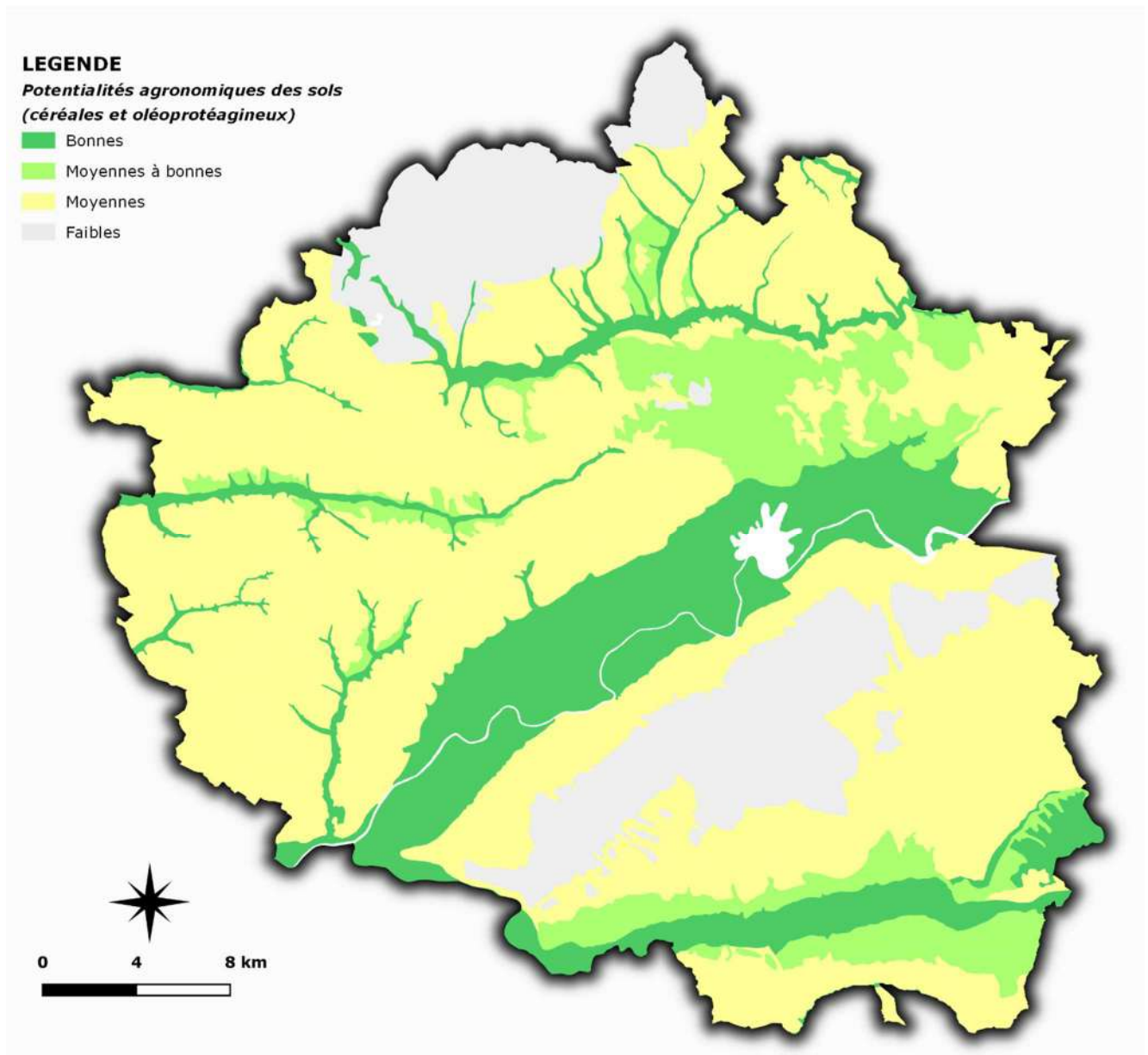


Figure 9 : Les potentialités agronomiques modèle « grandes cultures » (Source : CA81)

Les potentialités agronomiques sont très variables sur le territoire de la Communauté d'Agglomération. On distingue clairement 3 types de secteur :

- les parties centrales et sud (vallée du tarn, du Dadou et de l'Ago) possèdent les meilleures potentialités pour la culture céréalière ;
- les parties centrales au nord du tarn et une partie du sud, où les sols vont avoir des potentialités très hétérogènes selon leur profondeur et leur situation (terrasses, vallées, versants...), mais globalement moyennes. Le drainage et l'irrigation peuvent aussi permettre dans tous les cas une amélioration de ces potentialités ;
- L'extrême nord (Grésigne) et une bande allant de l'est au sud où les potentialités pour les céréales sont faibles.

1.4 LE FONCIER, SUPPORT DES DIFFERENTES ACTIVITES ECONOMIQUES

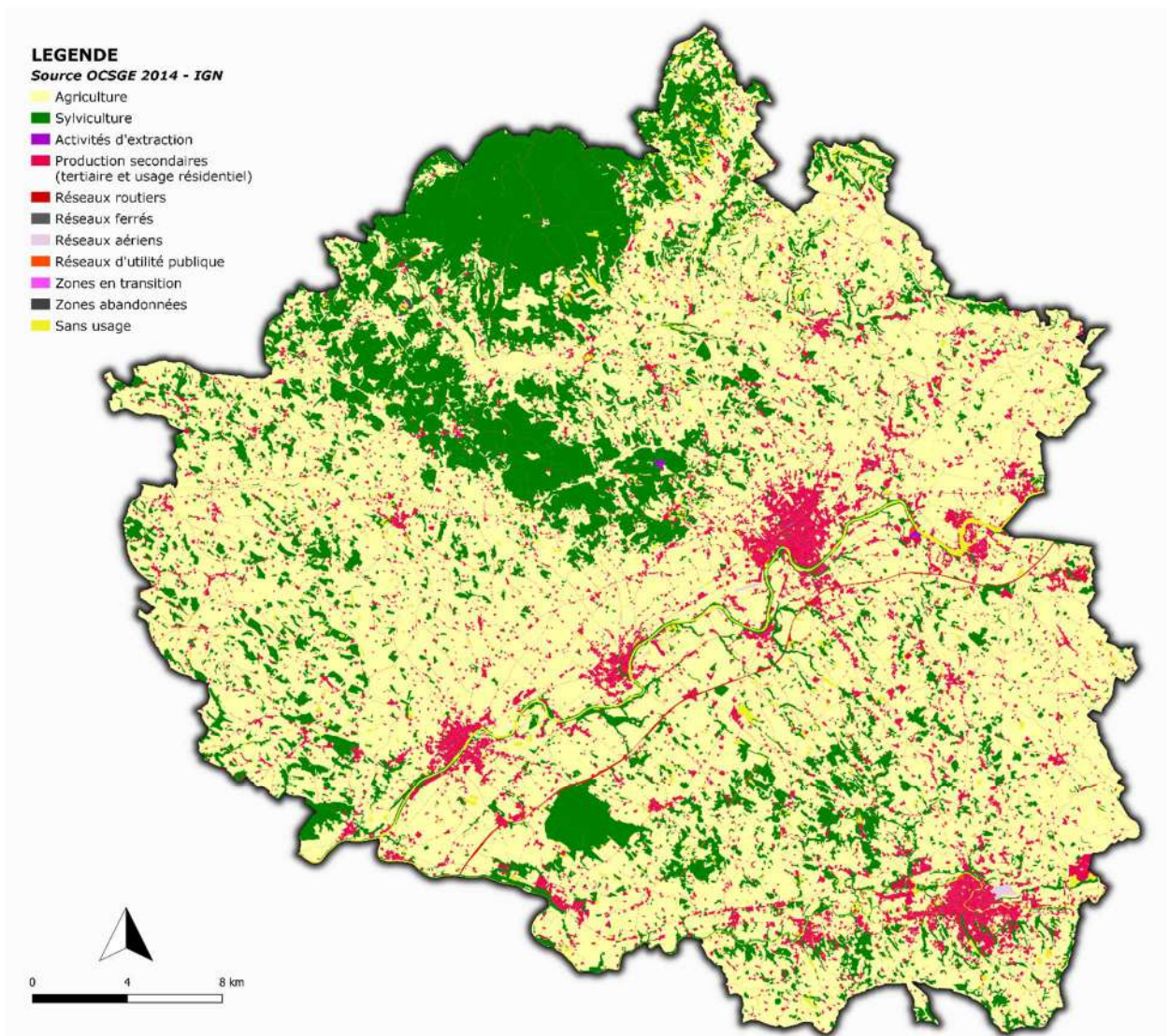


Figure 10 : Les usages du sol sur la Communauté d'Agglomération

(Source : IGN)

La figure 10 nous montre que l'agriculture reste très majoritaire sur le territoire avec 66.5 %. Elle se localise sur l'ensemble de la zone d'étude.

Ensuite, on trouve :

- la forêt pour 21.5 %, très présente au nord et au centre et dispersée sur le reste du territoire ;
- le tertiaire et le résidentiel pour 7,5 % ;
- les infrastructures de transport, les usages inconnus et divers pour 4,5 %.

2 LA FORET : UNE RESSOURCE IMPORTANTE MAIS INEGALE

La forêt est une composante forte du paysage de la communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet. Elle occupe à elle seule, 21.5 % de la surface du territoire, soit environ, 25 000 ha. La partie la plus boisée de la Communauté d'Agglomération s'étend sur les hauteurs de celle-ci, entre la forêt de Sivens et la Grésigne. A noter aussi, la présence d'une importante forêt privée située sur la commune de Giroussens. Le reste de la forêt, souvent constitué de petites entités, s'étale sur les coteaux de la vallée enserrant le Tarn.

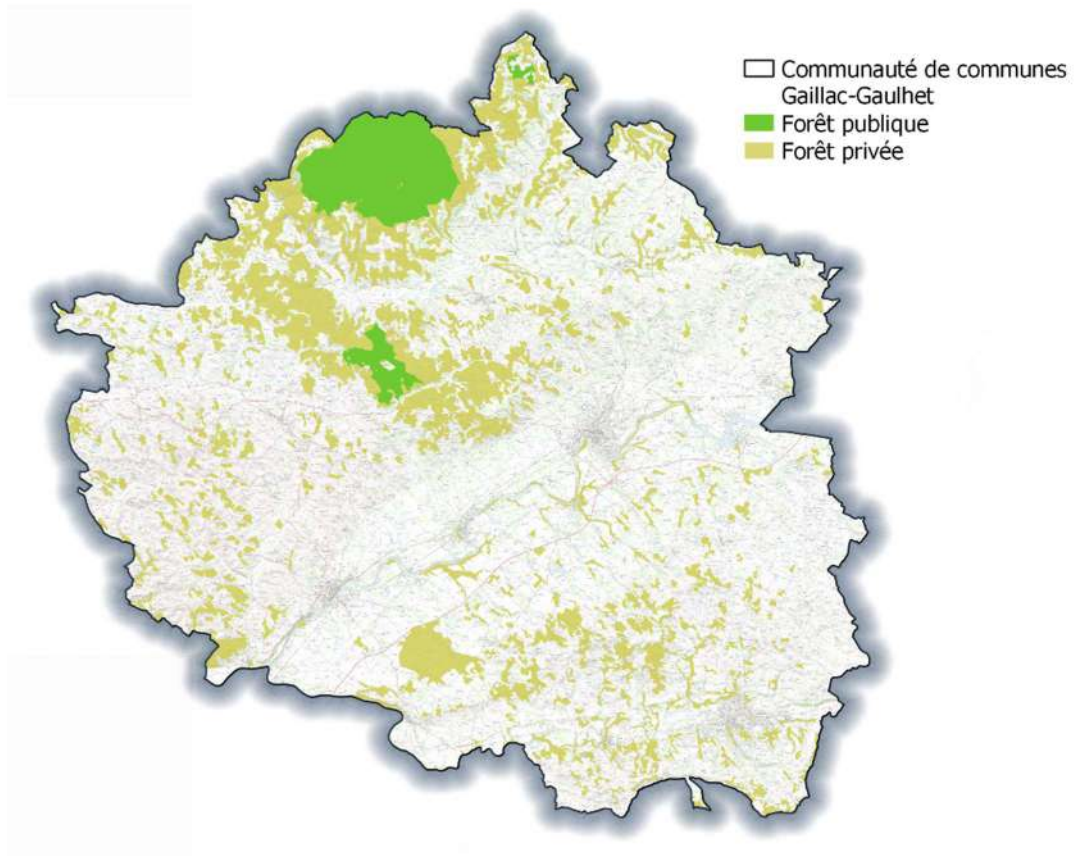


Figure 11 : Les forêts publiques et privées sur Gaillac-Graulhet

La propriété forestière est en très grande majorité privée (80 % de la surface forestière). La forêt publique se répartie en seulement trois entités distinctes : La forêt départementale de Sivens, la forêt domaniale de la Grésigne et la forêt communale de Tonnac. (Source : Données publique ONF). Comme au niveau national, la propriété privée est morcelée et souvent de petite taille.

2.1 SOL, ESSENCES ET QUALITES DES BOIS

Les sols du territoire sont très variables du grès au nord, au sol limoneux de bord de rivière en passant par les coteaux hétérogènes du Tarn. La grande diversité de ces sols induits des différences de stations importantes. La productivité forestière de ces zones peut aller du simple au triple.

Les essences sur le territoire sont très majoritairement feuillues (Chênes sessiles et pubescents, Châtaigniers...). On trouve aussi quelques peupleraies qui bordent généralement les cours d'eau. Les plantations résineuses, quant à elles, sont constituées de Pins Laricio et de Cèdre. Elles sont peu nombreuses et datent souvent de la période du Fond Forestier National (années 1960 à 1970).

Toutefois avec le Label Bas-Carbone (système d'aide à la plantation), les essences sont introduites dans les plantations (notamment le Pin Maritime ou le Micocoulier).

Les essences feuillues produisent essentiellement du bois de chauffage, de la plaquette forestière ou du bois de trituration (pâte à papier, panneaux de particules). Cependant, le chêne de ces plaines, avec des conditions de pousses favorables et/ou une bonne sylviculture, peut produire de la qualité « sciage ». Les résineux peuvent quant à eux produire de la pâte à papier, de la palette, du caissage et aussi de la charpente, du bardage etc...



Figure 12 : Bille de chêne destinée au sciage (Cadalen) et bois de chauffage (Castelnau de Montmiral)

2.2 GESTION ET EXPLOITATION FORESTIERE

La Communauté d'Agglomération est relativement bien desservie avec un réseau de routes et de pistes qui permettent souvent d'arriver très près des parcelles forestières pour l'exploitation des bois. Seuls quelques secteurs très encaissés sont impropres à la récolte de bois, notamment le long des cours d'eau.

Concernant la gestion forestière appliquée, deux grandes orientations se distinguent : la gestion en taillis et la gestion en futaie (qui peut être « régulière » ou « irrégulière »). Les parcelles feuillues sont souvent traitées en taillis (coupe rase tous les 40 à 60 ans). Les parcelles de résineux sont traitées de manière plus classique en futaie régulière (éclaircies successives jusqu'à la coupe rase puis reboisement). Ces orientations de gestion ne sont pas les seules à être appliquées sur le territoire, mais elles sont les plus courantes.

L'exploitation forestière est moins présente qu'en montagne (due à la taille des propriétés et à la difficulté d'exploiter ce petit parcellaire). La majorité de ce bois est transformé sur le département ou sur des départements limitrophes.

Les entreprises qui viennent exploiter le bois sur la communauté de communes sont des acheteurs comme la SEBSO, Alliance Forêt-Bois (Forestarn), Sud-Abies ou Syco. Des experts et des gestionnaires forestiers organisent aussi la gestion forestière sur les grandes propriétés privées. D'autres sociétés ont une activité de 1ère transformation et commercialisent du bois de chauffage sur le secteur comme par exemple l'entreprise Venturi.

2.3 REGROUPEMENT DE CHANTIER DANS LE CADRE DU PLAN TARN

La Chambre d'agriculture, le Centre Régional de la Propriété Forestière et le Conseil Départemental œuvrent ensemble pour proposer des solutions de gestion aux propriétaires de petites parcelles boisées, sur le territoire (Plan Tarn). Celles-ci prennent la forme d'aides pour la mise en œuvre de travaux sylvicoles, afin de régler des problèmes de desserte ou pour les aider à rédiger des documents de gestion. Sur le territoire de la communauté d'Agglomération, le déploiement du Plan Tarn prend la forme de regroupements de chantiers pour aider les petits propriétaires à commercialiser leurs bois. Durant la période 2018 à 2021 voici les regroupements de chantiers qui ont eu lieu.

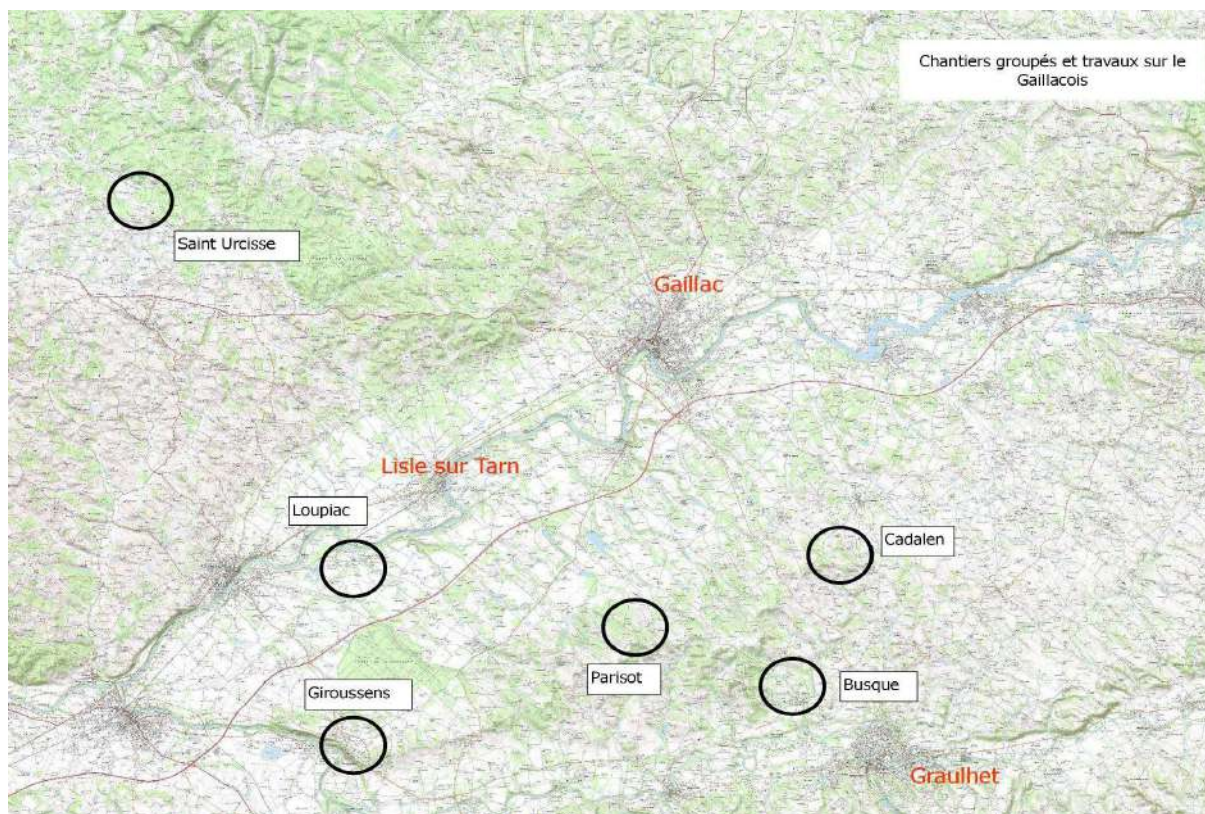


Figure 13 : Exemple de regroupement de chantier

Ces regroupements de chantiers permettent à plusieurs propriétaires de pouvoir bénéficier de coupes de bois sur leurs forêts. Les opérations subventionnées sont des opérations d'amélioration sylvicoles : éclaircies de feuillus, coupes de renouvellement par bande ou des coupes d'irrégularisation...

Sur la période mentionnée, 6 chantiers groupés ont émergé sur le territoire. Deux autres, sont en cours de réalisation. Cela correspond à environ 15 000 stères de bois exploités et vendus. Il y a eu aussi 7 places de dépôts créés, 1 pont aménagé et environ 300 mètres de piste pour les camions.



Figure 14 : Place de dépôt (crédit photo : AFB) et piste pour camion

La Chambre d'agriculture et le CRPF conseillent et assistent le propriétaire de sa forêt. Les coupes sont aussi marquées pour éviter les problèmes lors de la phase d'exploitation. L'objectif est de garantir un travail soigné au propriétaire.

Ces opérations sylvicoles permettent au propriétaire des bois d'améliorer le potentiel de production de leur forêt. Celui-ci touche un revenu issu de la coupe des bois ainsi qu'une aide, donnée par le département, pour s'être prêté au jeu du regroupement.

Le potentiel forestier du secteur est modeste mais les bois peuvent être valorisés pour peu que les propriétaires s'en donnent la peine.

2.4 FORET ET CHANGEMENT CLIMATIQUE

Nous le savons tous, le climat évolue rapidement ces dernières décennies : étés plus chauds, moins humides... La forêt est un outil de lutte important pour contenir ce changement climatique par sa capacité à fixer le CO₂, par exemple.

Les forêts du territoire sont globalement bien adaptées à ce changement, du moins pour l'instant. Il faut cependant, être vigilant sur le sujet et peut-être mener des travaux d'essais de nouvelles essences, pour envisager des solutions en cas de fort dépérissement du chêne.

3 L'AGRICULTURE SUR LE TERRITOIRE

3.1 ROLES DE L'AGRICULTURE ET SERVICES RENDUS AU TERRITOIRE

Outre son rôle nourricier, l'agriculture fournit un certain nombre de services à la société, tant sur des aspects socio-économiques que sur des aspects environnementaux.

- D'un point de vue socio-économique :
 - Des exploitations agricoles et des paysages attrayants contribuent à la **singularité et à l'attractivité d'un territoire, et augmentent la qualité de vie locale** (cadre de vie, maintien d'une ceinture verte entre les communes, animations en milieu rural). Ils fournissent ainsi un certain nombre d'aménités essentielles à l'instauration d'un développement durable.
 - Une agriculture dynamique est **source d'emploi** et apporte une **valeur ajoutée** à un territoire. L'ensemble de la filière agricole et agroalimentaire est ainsi pourvoyeuse d'emplois sur le département (5 % des emplois contre 2,5 % en France).
 - En dessinant les paysages et en contribuant à la richesse du terroir local, l'agriculture contribue à l'**attractivité touristique du territoire** et participe ainsi à l'économie locale. Les agriculteurs sont des acteurs incontournables de ce tourisme rural, tant par l'accueil à la ferme que par leur présence sur les marchés et la vente de produits locaux de qualité. Les retombées économiques qui en découlent profitent ainsi aux agriculteurs eux-mêmes, mais aussi à l'ensemble du secteur du tourisme en général.
 - Le maintien d'une agriculture à « taille humaine » et de proximité, caractéristique de la Communauté d'agglomération Gaillac-Graulhet, permet de recréer un lien entre producteurs et consommateurs. Le développement des circuits courts et de la vente de produits locaux de qualité répondent à une demande croissante des consommateurs et participent à la **vitalité de circuits économiques locaux**.
- D'un point de vue environnemental :
 - L'agriculture permet **d'entretenir les espaces et de valoriser le patrimoine naturel** en maintenant des paysages ouverts et accessibles. En effet, elle empêche la formation de friches et la colonisation des milieux par une végétation forestière trop importante qui pourraient entraîner une sous-utilisation économique des terres ainsi qu'une dévaluation des propriétés avoisinantes et du potentiel touristique.
 - Elle permet de **maintenir une certaine biodiversité** et les services qui y sont associés, ainsi qu'une faune et une flore spécifiques.
 - Elle prévient l'étalement urbain et ainsi, **l'imperméabilisation des sols**, qui peut être à l'origine d'une aggravation des phénomènes d'inondation pouvant être observés sur le territoire. La protection ou la restauration de terres agricoles, en particulier des prairies, est donc un **levier pour réduire la vulnérabilité des biens et des personnes en aval**, et les coûts induits.

3.2 LES 2/3 DU TERRITOIRE DEDIES A L'AGRICULTURE

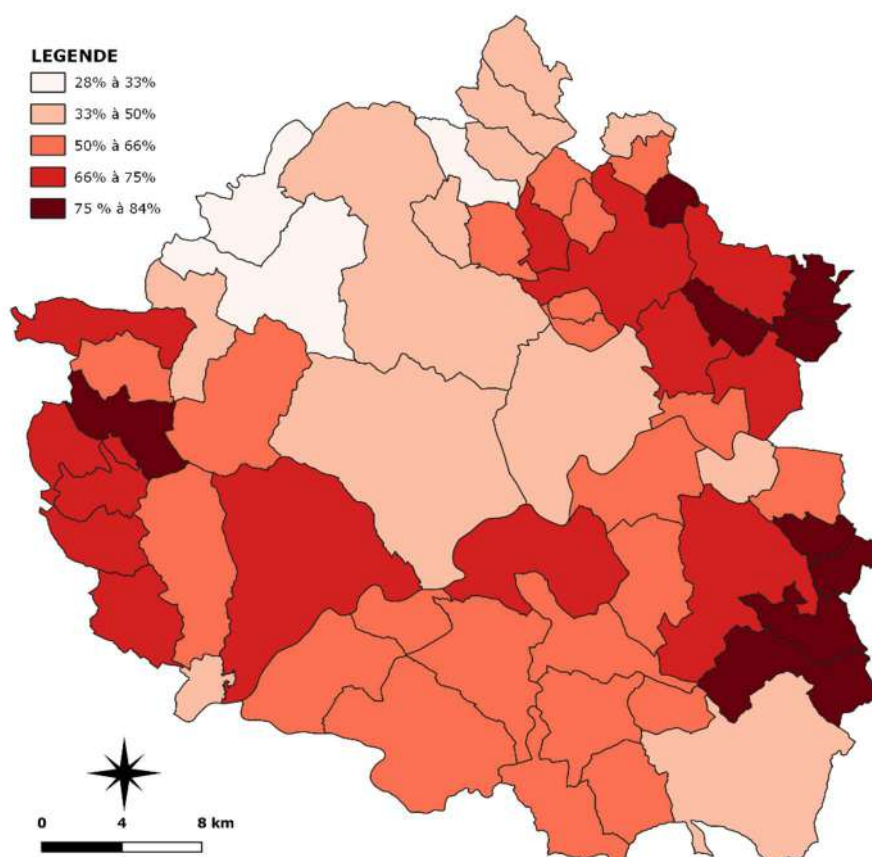


Figure 15 : Proportion du territoire en surface agricole par commune
 (Source : déclarations PAC 2019)

Avec près de 78 000 ha, la surface agricole exploitée représente 66 % du territoire de la Communauté d'Agglomération. Sur cette surface, 67 000 ha sont déclarés à la PAC (57%) ce qui est supérieur à la moyenne tarnaise (52 %). L'analyse intracommunautaire montre une forte disparité de l'occupation de l'espace par l'agriculture (entre 23 % et 84 % selon les communes).

La figure 15 montre un gradient de l'activité agricole. Celle-ci est minoritaire sur la partie nord qui est à dominante forestière et reste majoritaire sur le reste du territoire à l'exception des communes avec des bourgs importants.

La surface agricole est travaillée par 1300 à 1400 structures agricoles (dont 80% avec le siège social sur la Communauté d'Agglomération). (Source : CA81 2019).

3.3 POIDS DE L'AGRICULTURE SUR LE TERRITOIRE : EMPLOI ET ECONOMIE

Sur cette zone rurale, les agriculteurs sont 1.3 % parmi la population totale (contre 1,25 % à l'échelle du département du Tarn et 0,6 % en France) ou 2.9 % d'agriculteurs parmi la population active (ce taux est de 2,9 % pour le Tarn et 1,35 % en France) (source : INSEE 2018).

L'agriculture du territoire représente environ 23 % de l'agriculture départementale (moyenne surfaces, exploitants agricoles), mais aussi 81 % des surfaces en vigne, 30% des surfaces céréalières, 12% du cheptel tarnais, 12.5% des bovins, 10 % des ovins et 20 % des porcs du département (source : PAC 2019, maison de l'élevage du Tarn).

3.4 ORIENTATION PRINCIPALE DES COMMUNES

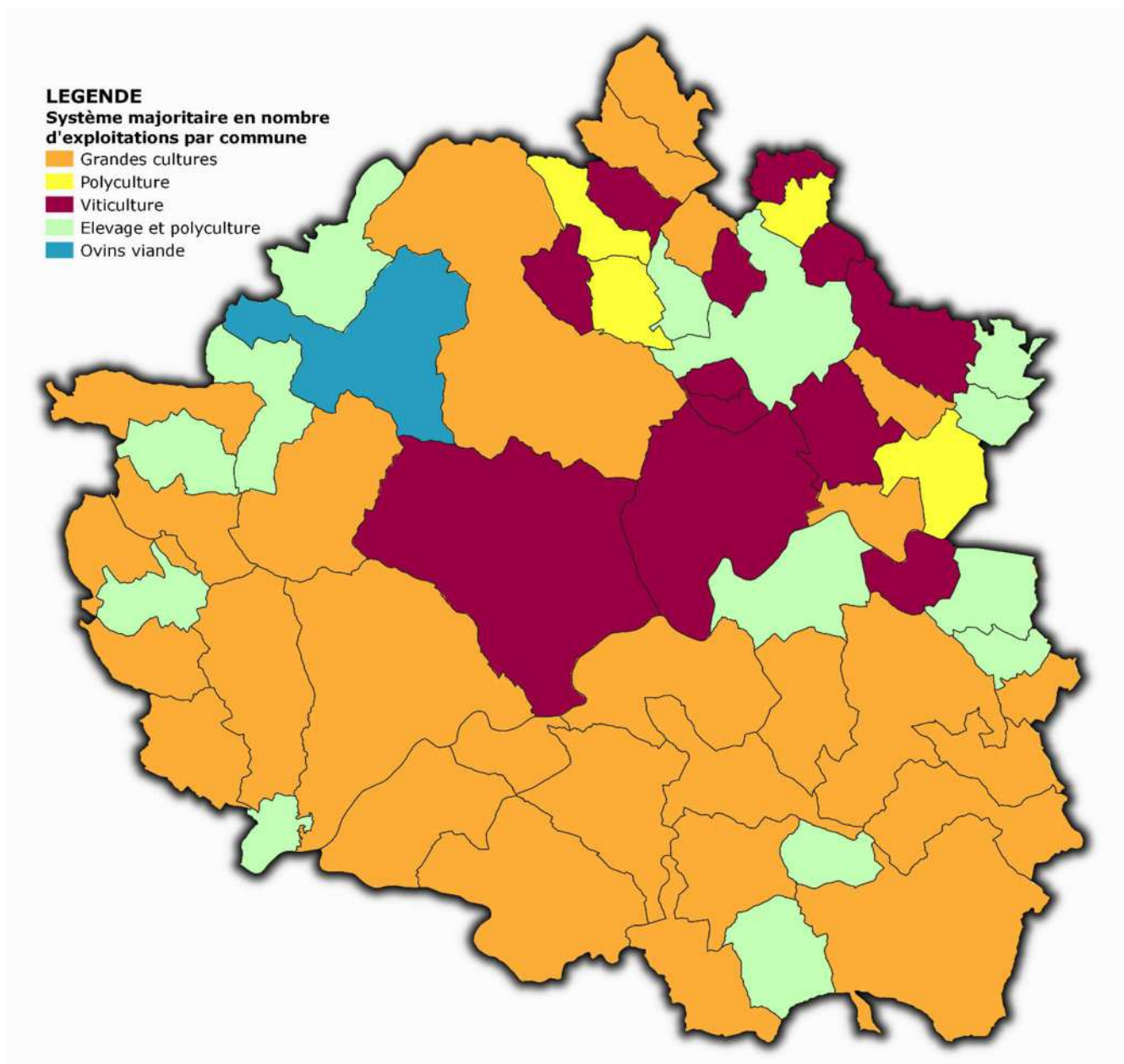


Figure 16 : Carte Orientation agricole des communes en 2016

(Source : données PAC, CVI, BDNI, SIGAL 2016. Appariement DRAFF Occitanie/INOSYS)

La figure 16 montre la répartition des systèmes de production présents sur le territoire en 2016. On peut remarquer que le territoire est majoritairement spécialisé en « grandes cultures » (28 communes) surtout dans sa partie sud.

On retrouve la viticulture au centre et au nord-est (12 communes).

Ensuite les exploitations en polyculture-élevage sont dispersées sur l'ensemble de la communauté d'agglomération (14 communes).

Pour les 4 communes du secteur nord-est, ce sont aussi les systèmes polycultures qui prédominent.

3.5 EVOLUTION DE L'AGRICULTURE DU TERRITOIRE

3.5.1 Les exploitations agricoles

Territoire	Nombre d'exploitations agricoles	Superficie moyenne (en hectares)	EA individuelle	EA sociétaire	Nombre moyen de chef par exploitation
CA2G 2010	1 285	50	904	381	1.2
CA2G 2019	1 052	57	656	396	1.2
TARN 2010	5 523	53	3 980	1 543	1.2
TARN 2019	4 606	62	2 977	1 629	1.2
REGION 2010	71 974	44	55 438	16 438	1.1
REGION 2019	59 558	51	41 384	18 174	1.2

Figure 17 : Évolution du nombre des exploitations agricoles entre 2010 et 2019, pour le département du Tarn, l'Occitanie et la CA2G

(Source MSA-chambre régionale d'agriculture)

En 10 ans, les exploitations ayant leur siège social sur LA CA2G ont connu une baisse de 18 %, équivalente au Tarn (17 %) et à l'Occitanie (17 %). Cette évolution a concerné exclusivement les exploitations individuelles (-27%) alors que les formes sociétaires ont augmenté (+4%). Dans le même temps, la surface moyenne par exploitation a logiquement augmentée de 14 %.

Territoire	Nombre d'exploitations agricoles	Nombre total de chefs d'exploitation	Nombre de CE à titre exclusif	Nombre de CE à titre principal	Nombre de CE à titre secondaire	Nombre total de cotisants solidaires
CA2G 2010	1 285	1 248	1 010	110	128	238
CA2G 2019	1 052	1 079	804	116	156	167
TARN 2010	5 523	5 554	4 649	404	501	1 085
TARN 2019	4 606	4 866	3 826	444	579	771
REGION 2010	71 974	66 020	52 576	5 193	8 251	15 818
REGION 2019	59 558	58 463	44 475	5 016	8 571	11 148

Figure 18 : Évolution du nombre des chefs d'exploitation entre 2010 et 2019, pour le département du Tarn, l'Occitanie et la CA2G

(Source MSA-chambre régionale d'agriculture)

Dans le même temps, Le nombre des chefs d'exploitation a connu une baisse de 18 % sur la Communauté d'Agglomération contre 17 % pour le Tarn et 19 % pour l'Occitanie. On constate surtout que les chefs d'exploitation à titre exclusif sont en baisse de 20 %. Les chefs d'exploitations à titre principal (ayant une autre activité en parallèle) et à titre secondaire (l'agriculture est une activité annexe) sont en augmentation. Par contre, les cotisants solidaires diminuent (agriculteurs sans statut de chef d'exploitation, travaillant sur des micro-exploitations) sur le territoire comme pour le Tarn et l'Occitanie.

Envoyé en préfecture le 16/02/2026 Reçu en préfecture le 16/02/2026 Publié le 16/02/2026 ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE				
Territoire	Nombre chefs d'exploitation	Ayant plus de 55 ans	Taux des plus de 55 ans	Age moyen
LA CA2G 2010	1 248	338	27%	48
LA CA2G 2019	1 079	384	36%	49
TARN 2010	5 554	1 458	26%	47
TARN 2019	4 866	1 743	36%	49
REGION 2010	66 020	19 020	29%	48
REGION 2019	58 463	22 597	39%	50

Figure 19 : Évolution des âges des chefs d'exploitations entre 2010 et 2019, pour le département du Tarn, l'Occitanie et la CA2G

(Source MSA-chambre régionale d'agriculture)

L'âge moyen, en 10 ans, a augmenté d'un an pour être au même niveau que le département et inférieur à la région en 2019. On constate donc le même vieillissement global de la population agricole. On constate la même évolution pour le taux des 55 ans et plus qui augmente de 9 %.

Territoire	Nombre de cotisants solidaires	Ayant plus de 55 ans	Taux des plus de 55 ans	Age moyen
CA2G 2010	238	141	59%	55
CA2G 2019	167	90	54%	55
TARN 2010	1 085	654	60%	57
TARN 2019	771	459	60%	57
REGION 2010	15 818	8 739	55%	56
REGION 2019	11 148	6 457	58%	56

Figure 20 : Évolution des âges des cotisants solidaires entre 2010 et 2019, pour le département du Tarn, l'Occitanie et la CA2G

(Source MSA-chambre régionale d'agriculture)

On ne constate aucune évolution de l'âge des cotisants solidaires ni pour LA CA2G ni pour le Tarn et la région. Par contre, leur nombre a diminué de 36% sur 10 ans.

Il semble que le statut de cotisant solidaire soit « utilisé » le plus souvent par des anciens exploitants agricoles qui conservent une petite surface à exploiter.

Territoire	Taux de renouvellement des CE - 2016/2018	Taux de remplacement des CE - 2016/2018	Taux de départ des CE - 2016/2018
CA2G	3.3 %	70.4 %	4.8 %
TARN	2.7 %	59.4 %	4.6 %
REGION	2.9 %	62.8 %	4.6 %

Figure 21 : Renouvellement des chefs d'exploitations entre 2016 et 2018, pour le département du Tarn, l'Occitanie et la CA2G

(Source MSA-chambre régionale d'agriculture)

La figure 18 présente le renouvellement des chefs d'exploitations en 2018. On peut voir qu'il est plus important sur la Communauté d'Agglomération que sur le Tarn et que sur la région. En effet les taux de renouvellement et de remplacement sont nettement supérieurs aux moyennes départementales et régionales même si le taux de départ est aussi supérieur.

3.5.2 L'emploi agricole

Territoire	Nombre d'exploitations agricoles	Nombre employant des salariés	Nombre total de salariés agricoles	Salariés en CDI	Salariés en CDD
CA2G 2010	1 285	290	2 548	388	2 183
CA2G 2019	1 052	294	2 522	394	2 152
TARN 2010	5 523	813	5 698	1 067	4 717
TARN 2019	4 606	905	6 010	1 120	5 002
REGION 2010	71 974	14 170	105 588	17 041	90 357
REGION 2019	59 558	13 760	108 002	18 436	91 744

Figure 22 : Emploi agricole entre 2010 et 2019, pour le département du Tarn, l'Occitanie et la CA2G

(Source MSA-chambre régionale d'agriculture)

L'emploi (hors saisonnier) dans les exploitations agricoles est resté stable entre 2010 et 2019 alors qu'il est en légère augmentation sur le Tarn et l'Occitanie. En complément le nombre d'ETP a augmenté de 10 % avec une baisse des heures travaillées en CDI de 5% et une augmentation des heures CDD de 26%. Le Tarn et la région sont également en augmentation.

On constate cependant que la Communauté d'Agglomération emploie 42 % des salariés agricoles tarnais (dont 46% des emplois en CDD). Les chiffres en ETP et heures travaillées approchent aussi les 40%. La production viticole importante (et arboricole dans une moindre mesure) explique cette situation.

Territoire	Nombre total d'ETP	Heures travaillées en contrats CDI	Heures travaillées en contrats CDD
CA2G 2010	557	521 759	494 780
CA2G 2019	612	493 115	622 687
TARN 2010	1 483	1 413 424	1 290 959
TARN 2019	1 649	1 405 631	1 602 444
REGION 2010	30 031	23 542 576	31 234 679
REGION 2019	34 838	24 548 130	38 996 296

Figure 23 : Heures travaillées entre 2010 et 2019, pour le département du Tarn, l'Occitanie et CA2G

(Source MSA-chambre régionale d'agriculture)

3.5.3 Un faible recul des surfaces agricoles

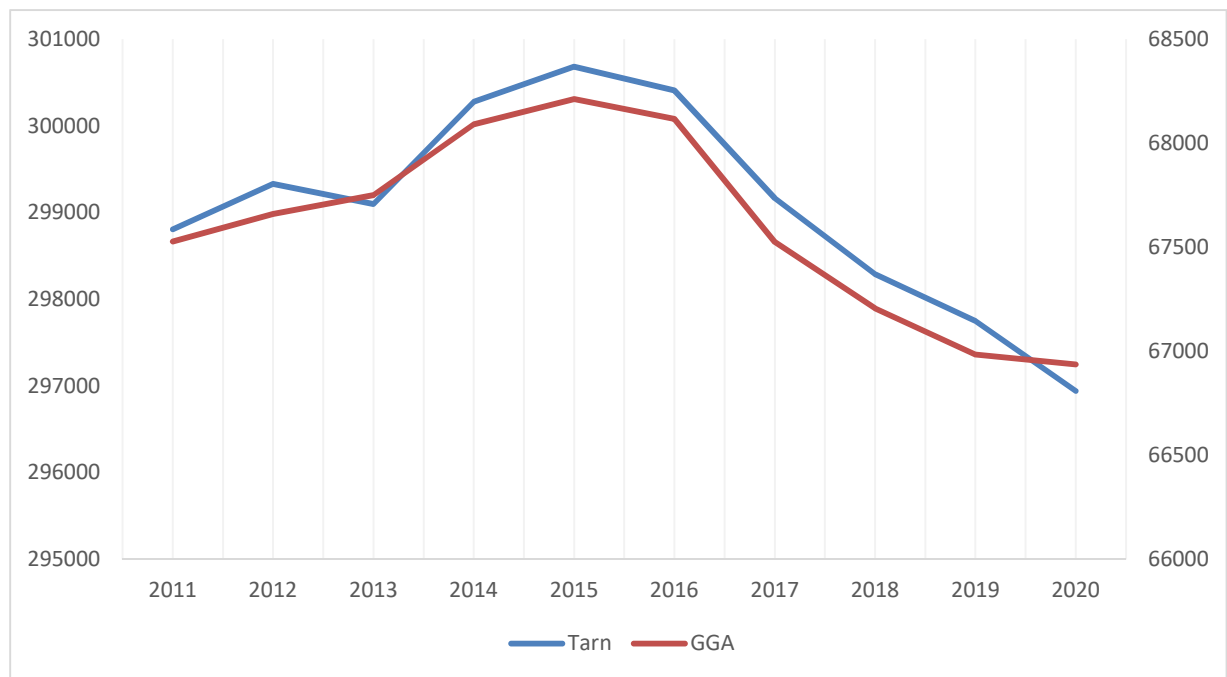


Figure 24 : Evolution de la surface agricole entre 2011 et 2020, pour le département du Tarn et la CA2G

(Source déclarations PAC)

Entre 2011 et 2020, les surfaces agricoles déclarées à la PAC ont reculé de 1 % soit 600 ha sur le territoire de la Communauté d'Agglomération. On remarque que la tendance est la même que pour le département qui a perdu très peu de surface déclarée sur cette même période.

Les principales variations sont essentiellement dues aux évolutions de réglementation, mais on constate tout de même une baisse globale mineure. Cette diminution globale s'explique par un peu de déprise agricole sur certains secteurs et par une progression urbaine sur d'autres.

3.5.4 Une modification des systèmes de production

Le graphique ci-après représente l'évolution du nombre d'ateliers de production des exploitations ayant leur siège social sur la Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet. Il montre une baisse de la quasi-totalité des ateliers de production : baisse de 19% en grandes cultures, de 24% en viticulture, de 28% en bovins lait, de 24% en bovins viande et de 21 pour les autres herbivores.

Les ateliers de granivores se maintiennent alors que l'arboriculture (+5%) et surtout le maraichage (+28%) sont en progression. On trouve des tendances équivalentes sur l'ensemble du département avec les mêmes ateliers en diminution, une stabilisation du maraichage et une augmentation des granivores.

Dans le même temps (entre 2011 et 2018), les effectifs animaux doivent être comparés. Les vaches laitières ont baissé de 22 %, les ovins viande de 37 % et les vaches allaitantes ont progressé de 13%.

Les systèmes de production ont donc subi une évolution importante ces 10 dernières années :

- Diminution importante de la production laitière et ovine,
- Concentration de l'atelier bovins viande,
- Diminution des ateliers viticoles et céréaliers,
- Réorientation vers les productions de maraichage et d'élevage de volaille.

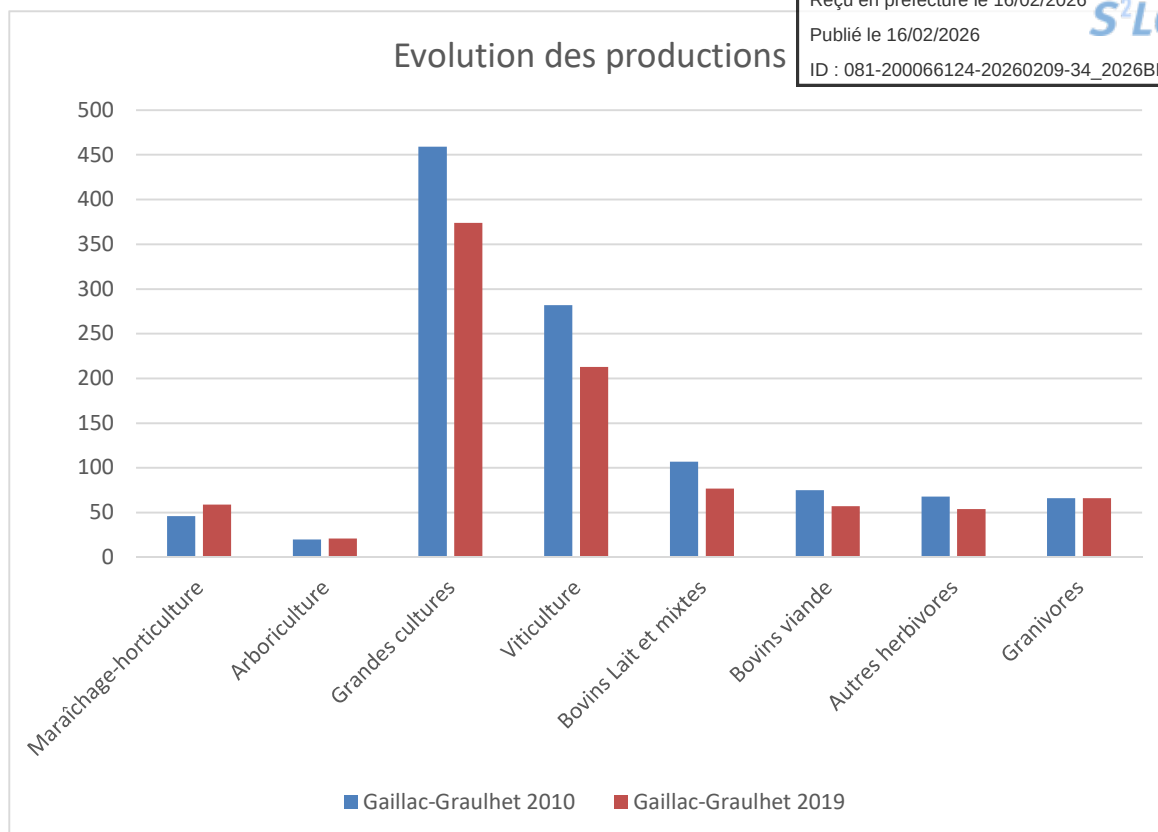


Figure 25 : Evolution des ateliers de production agricole entre 2010 et 2019
 (Source MSA-chambre régionale d'agriculture)

3.5.5 L'évolution du revenu agricole

Le résultat courant avant impôts (RCAI) est de 18 570 € en 2019 pour la région Occitanie, inférieur de 39 % au RCAI français. S'il n'est plus calculé qu'à l'échelon régional depuis 2014, le RCAI tarnais peut être approché par le biais des RCAI grandes cultures, bovins viande, ovins et viticulture régionaux, 4 orientations majoritaires dans le département.

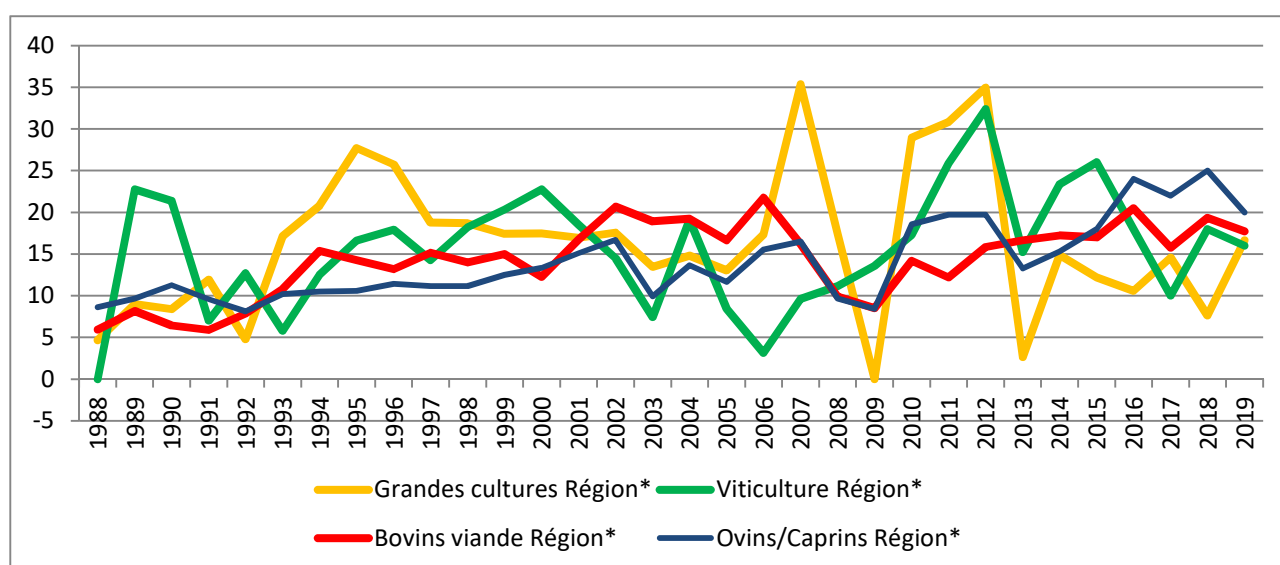


Figure 26 : Évolution du résultat courant avant impôt par actif non salarié
 (Source : RICA- moyennes et grandes exploitations)

La figure 26 montre une très grande variabilité dans le temps et entre les productions (notamment céréalières) sont très fluctuantes et les charges en intrants, énergie connaissent une augmentation régulière. La situation économique des exploitations agricoles est fortement dépendante de la conjoncture mondiale.

Certaines années, sous l'effet de conditions météorologiques défavorables (sécheresse, maladies...), les volumes sont faibles. Conjugués à des prix bas, les résultats économiques sont très impactés.

Ces résultats sont en plus en deçà de la moyenne française du fait de l'impact relief/potentialités des sols/climat/structuration parcellaire moins favorable que sur la majorité du territoire français.

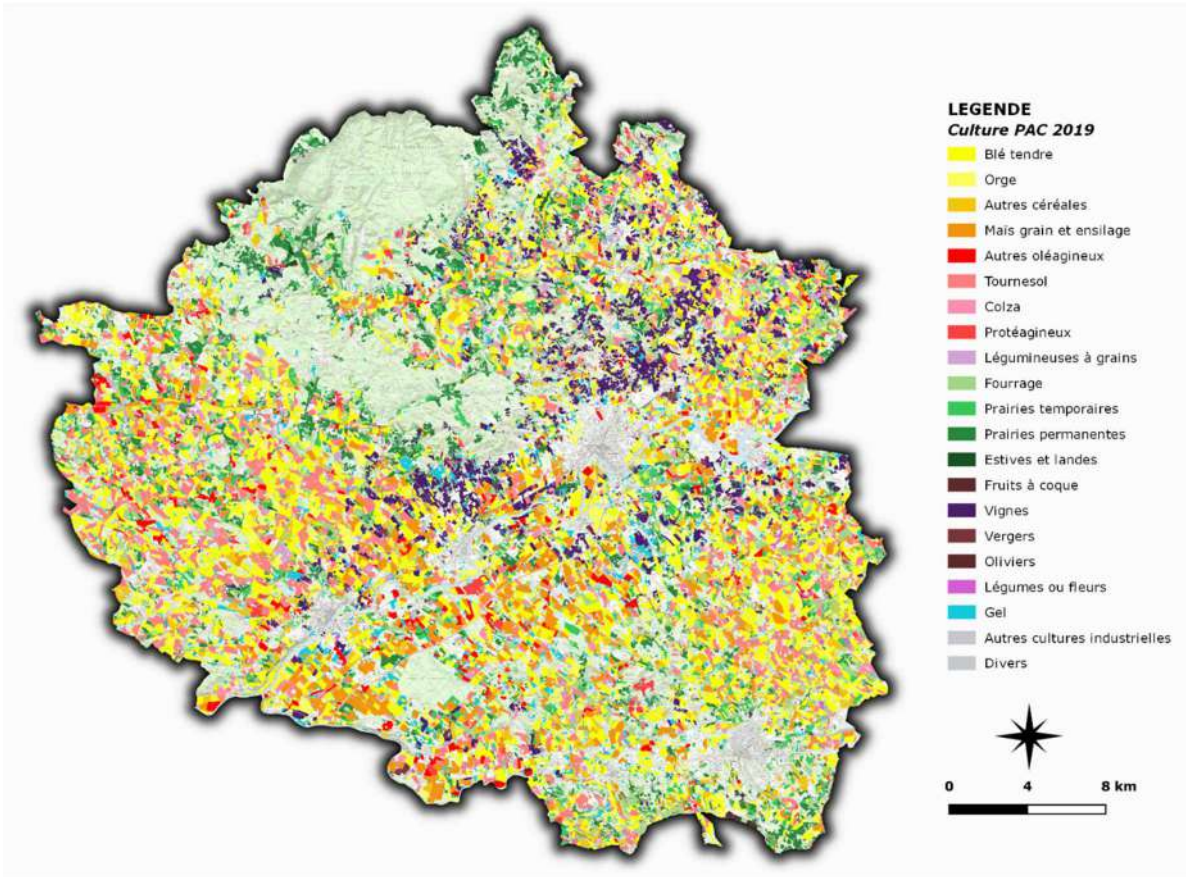
On peut déjà prévoir que la situation liée à la crise COVID et très récemment au conflit en Ukraine va avoir un impact très important pour la période 2020-2023.

4 LES PRODUCTIONS VEGETALES

4.1 DES TERRES AGRICOLES DESTINEES MAJORITAIREMENT A LA PRODUCTION DE « GRANDES CULTURES »

L'objectif de cette partie est d’identifier l'utilisation des espaces agricoles, les surfaces utilisées pour la production des céréales, des prairies et des cultures à plus forte valeur ajoutée (cultures pérennes, maraîchage...).

Figure 27 : Occupation de l'espace agricole



Type	Surface (ha)	%
Prairies naturelles	6 984	10%
Prairies temporaires	8 153	12%
Céréales	29 312	44%
Oléo-protéagineux	11 686	18%
Autre	10 538	16%
<i>dont vigne</i>	5 314	8%
<i>dont vergers</i>	2 592	4%
<i>dont gel</i>	224	0.5%
<i>dont légumes</i>	258	0.5%
<i>dont divers</i>	2 150	3%
Total	66 673	100%

Figure 28 : L'assolement
(Source : déclaration PAC 2019)

L'espace agricole est composé (Cf. Figure 30) :

- à **85 % de terres labourables**, dont 63 % en céréales, oléo-prairies temporaires ;
- à 10 % en prairies naturelles ;
- à 12 % en cultures pérennes.

Le foncier agricole est donc destiné pour **près de 1/4** à la production **fourragère. Les céréales et oléo-protéagineux (62 %)** sont commercialisés mais servent aussi à l'alimentation des troupeaux.

La figure 27 « Occupation de l'espace agricole » met en avant les spécificités de production au sein du territoire :

- un large secteur nord dédié majoritairement aux prairies ;
- un secteur central orienté vers la production viticole ;
- un secteur sud-est-ouest avec une majorité de « grandes cultures »

4.2 POINT SUR L'APPLICATION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES ET LA ZNT³ RIVERAINS

La campagne est un lieu de vie mais aussi un lieu de travail pour les agriculteurs. Ce sont des chefs d'entreprise qui doivent répondre à des exigences économiques, commerciales, sanitaires et environnementales afin de mettre sur le marché des produits sains, tout en répondant aux demandes des consommateurs.

L'utilisation des produits phytosanitaires en agriculture est strictement encadrée. Les produits utilisés ont une autorisation de mise sur le marché (AMM), délivrée par l'Anses sur la base des conclusions de l'évaluation scientifique des risques, à l'issue d'une procédure d'homologation de 10 à 15 ans. Tout utilisateur (agriculteur, salarié, toute personne à qui le travail est délégué, entreprise de travaux agricoles), est un professionnel formé à la réduction de l'usage des phytosanitaires, il possède un « Certificat individuel de décideur / applicateur » qui atteste de sa bonne connaissance des risques liés aux produits en termes de santé et d'environnement. Il est soumis à des contrôles réguliers, ainsi que le matériel qu'il utilise, et respecte la réglementation en vigueur.

Des mesures complémentaires pour la protection des populations riveraines de zones de traitement des cultures agricoles ont été établies à partir de recommandations scientifiques de l'Anses.

Des distances de sécurité sont à respecter autour des lieux d'habitation par les agriculteurs lors du traitement des cultures. Ces distances varient entre 0 et 20 m selon le produit utilisé et la culture concernée.

Une charte d'engagement des utilisateurs de produits phytosanitaires existe et devrait évoluer dans les mois à venir. Son objectif est de favoriser le dialogue entre les habitants, les élus locaux et les agriculteurs et de répondre aux enjeux de santé publique liés à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques en agriculture, particulièrement à proximité des lieux habités.

Son objectif est aussi de formaliser les engagements des agriculteurs du Tarn à respecter des mesures de protection des personnes habitant à proximité lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques. Cette charte fera l'objet d'une concertation publique. Lorsqu'elle sera validée par le préfet, elle sera diffusée.

La Directive Nitrates (1992) est une Directive Européenne qui réglemente les pratiques de fertilisation dans le but de réduire la pollution de l'eau par les nitrates d'origine agricole sur les zones identifiées "zone vulnérable".

Un programme d'actions existe sur cette zone. Il est revu tous les 4 ans. Les exigences pour les agriculteurs sont nombreuses : écriture des prévisions et des apports réalisés en fertilisants, respect des conditions d'apports, des périodes d'interdiction d'épandage, des distances d'épandage par rapport aux cours d'eau, des règles de stockage des fumiers et lisiers, mise en place de couverts végétaux... Ce programme d'action permet une amélioration des pratiques, mais engendre des coûts. Certaines contraintes limitent notamment les surfaces d'épandage chez les éleveurs, ou leur imposent d'agrandir leurs capacités de stockage (et donc de réaliser des travaux).

Les pratiques des agriculteurs sont transparentes puisque enregistrées et contrôlées par l'administration.

6 LES FILIERES, DEMARCHES CIRCUITS DE PROXIMITE

6.1 LES FILIERES AGRICOLES

La production agricole fonctionne avec de nombreuses entreprises en amont et en aval. Comme le montre la figure 32, la filière amont est très diversifiée de par la gamme élargie des besoins des exploitations agricoles. L'aval correspond à la « commercialisation » des productions qui peut se faire sous diverses formes.

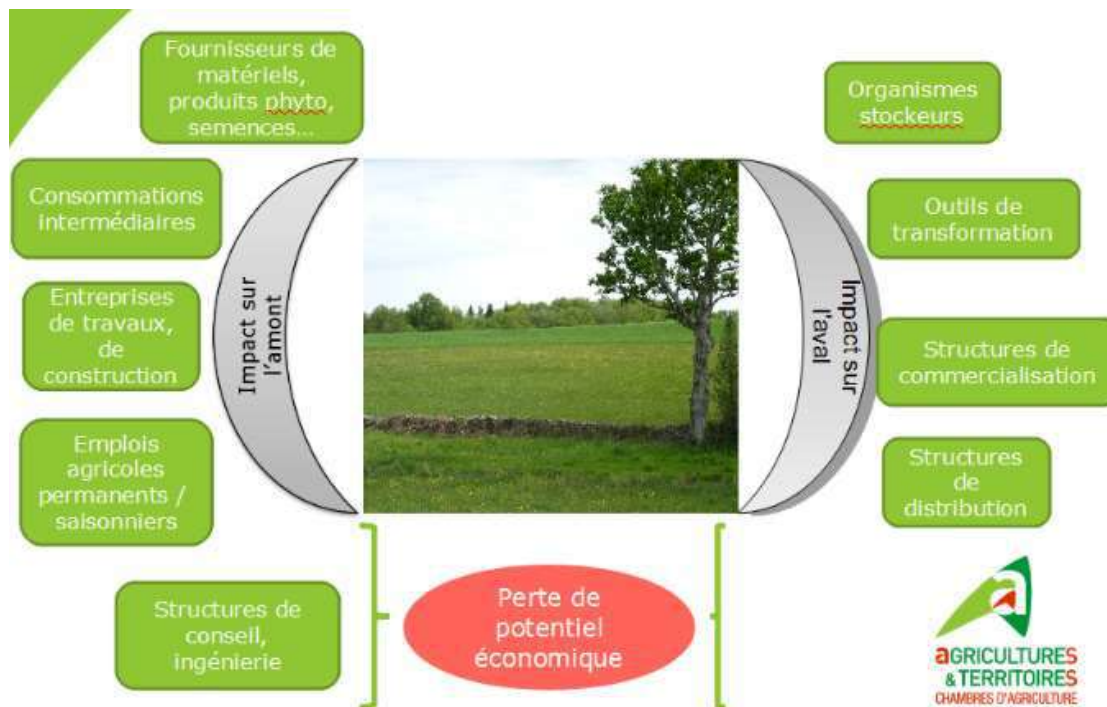


Figure 30 : L'amont et l'aval des exploitations agricoles

6.1.1 Amont

De nombreuses entreprises, travaillant en amont de la filière agricole, sont localisées sur le périmètre d'étude. Parmi elles, on retrouve des **structures** « classiques » **nécessaires à la production agricole** : CUMA, fournisseurs de matériels agricoles ou alimentation animale ou intrants (engrais, semences, produits phytosanitaires, fuel...).

Sur le secteur, les agriculteurs peuvent déléguer tout ou partie de la conduite des cultures à des **entreprises de travaux agricoles**, soit parce qu'ils ne disposent pas du matériel adéquat, soit par manque de main d'œuvre, soit parce qu'ils ont une activité salariée difficilement compatible avec le calendrier des travaux dans les champs. Dans certains cas, les propriétaires de foncier ont le statut d'exploitant mais préfèrent recourir à ces prestataires de service. Il s'agit souvent d'agriculteurs gérant, en plus de leur activité de production agricole, une entreprise de prestations de services.

6.1.2 Aval et débouchés

L'aval et les débouchés de la production agricole sur le territoire sont exclusivement de 3 types : les coopératives, les négociants et les circuits courts (avec ou sans transformation). En effet, que ce soit en production végétale (céréales, vignes, maraîchage..) ou animale (bovine, ovine...) les exploitants agricoles font appel à l'un ou plusieurs de ces modes de valorisation. Les structures (coopératives, négociants) sont situées soit sur le territoire intercommunal ou aux alentours. Des structures **coopératives ou négociants** sont implantées sur le territoire de la communauté d'agglomération.

Les grandes cultures

La collecte des céréales et oléoprotéagineux du territoire est ~~essentiellement assurée par des~~ coopératives et négociants.

L'export est le premier débouché des céréales françaises. Ainsi, la moitié des blés produits est commercialisée en dehors de l'hexagone. En France, l'alimentation du bétail absorbe la part la plus importante des céréales (blé, orge, avoine, triticale...). La filière de la meunerie utilise les blés de qualité panifiable pour produire la farine. Les orges sont souvent transformées en malt pour la bière et le blé dur est destiné à la fabrication de la semoule et des pâtes alimentaires. L'amidonnerie transforme du blé et du maïs en amidon pour l'industrie agro-alimentaire.

Les oléo-protéagineux ont quant à eux des valorisations très variées : production de biocarburants (colza), alimentation animale en majorité voir alimentation humaine (huile).

Les productions céréalières sont, soit transportées « en brut » vers les ports pour être exportées (ex. : *le blé dur est exporté via les Ports de Méditerranée « La Nouvelle et Sète » vers l'Italie et le Maghreb*), soit envoyées dans diverses entreprises de transformation situées en dehors du territoire étudié.

Les exploitations agricoles en polyculture-élevage utilisent les céréales directement pour leurs élevages ; les autres contractualisent avec les coopératives ou négociants. Elles peuvent aussi vendre en circuits courts (minoritaire).

La vigne

La valorisation de la production peut se faire sous deux formes : vente de la récolte à la coopérative (ou à un négociant) ou vinification sur l'exploitation et vente du produit fini (vin en vrac ou en bouteille).

Les caves coopératives ou négociants vinifient et commercialisent le vin : localement, sur le territoire national ou à l'export.

La viande bovine

Comme pour les productions céréalières, la grande majorité de la production de viande bovine est vendue aux coopératives, négociants et groupements de producteurs. Cette production est souvent en partance pour l'Italie où les veaux « maigres » y sont engraisés.

L'abattage des animaux peut se faire sur le département (Puylaurens, Castres, Carmaux) ou hors département (Montauban). On trouve aussi le marché aux bestiaux de Jarlard (Albi) où se vend une partie de la production du secteur aux négociants.

En complément, des exploitations pratiquent aussi la vente en circuits courts (colis, marchés, à la ferme...) pour tout ou partie de la production.

Le lait

3 entreprises collectent le lait dans le département du Tarn. Il est le plus souvent transformé et destiné essentiellement à la production de lait UHT (Ultra Haute Température) et de produits de grande consommation tels que les yaourts et les laits fermentés (segment à faible valorisation).

Pour toutes ces entreprises, la diminution des points de collecte (baisse du nombre de producteurs) et des volumes sont des facteurs d'inquiétude pour l'avenir.

Des exploitations s'orientent dans la transformation et les circuits courts.

6.2 LES DEMARCHES QUALITES

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



En France et en Europe, des démarches permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Les principes sont simples, ce sont des démarches collectives et volontaires émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs qui imposent des conditions de production strictes validées par l'Etat et qui sont régulièrement contrôlées par des organismes indépendants agréés. C'est aussi une garantie officielle pour le consommateur sur :

- l'origine du produit avec les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), les Appellations d'Origine Protégée (AOP) et les Indications Géographiques Protégées (IGP)
- la qualité supérieure du produit via le Label Rouge par exemple
- le respect de l'environnement avec le label Agriculture Biologique...

L'Occitanie se classe première région française, autant pour le nombre de SIQO que pour la part des exploitations agricoles engagées dans ces démarches : en 2015, on estime que 53% des exploitations produisent au moins un produit sous SIQO. (Source : CRAO, Agriscopie 2018).

L'impact relief/potentialités des sols/climat/structuration parcellaire moins favorable que sur la majorité du territoire français entraîne une moins bonne compétitivité des exploitations agricoles régionales. Elles se sont donc orientées vers ces démarches pour accroître la valeur ajoutée des produits. Le territoire de Gaillac-Graulhet est concerné par ces signes officiels de qualité : origine ou label.

6.2.1 La viticulture

L'Occitanie possède le premier vignoble national avec des surfaces en vignes réparties sur 2 bassins de production (37 000 ha sur le Sud-Ouest et 226 000 ha en Languedoc-Roussillon). La région occupe une place majeure en France sur le segment de marché des IGP avec 80% des volumes majoritairement en rouges et rosés. La région se distingue aussi par sa grande diversité de terroirs valorisés par 87 appellations dont 51 AOP. Sur le Tarn, la répartition est équilibrée entre production AOP et IGP. Comme pour les IGP, l'Europe est le premier client à l'export pour les vins AOP régionaux qui se tournent aussi vers l'international en développant notamment les marchés asiatiques et américains.

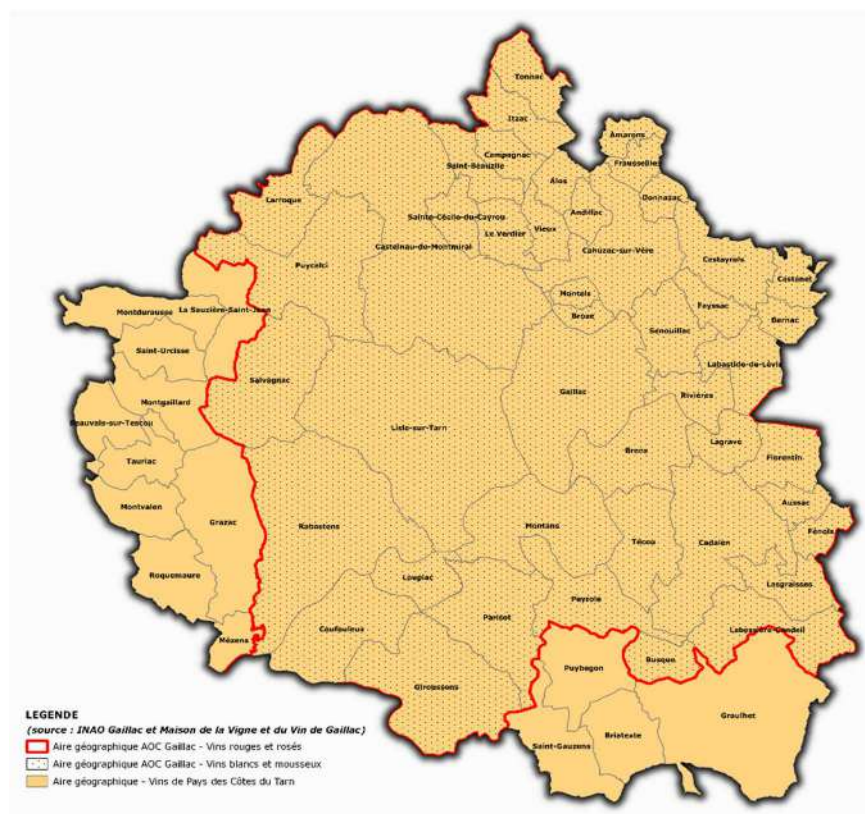


Figure 31 : Aires géographiques de production de vins sous signe de qualité (IGP – AOC)

Le territoire de la Communauté d'Agglomération est concerné par de la surface intercommunale fait partie de l'aire géographique IGP des Vins de Pays des Côtes du Tarn et 45 communes se trouvent dans l'aire de production de l'AOC Vins de Gaillac.

6.2.2 L'ail rose de Lautrec

Le Tarn possède une Aire Géographique de Production de l'Ail Rose de Lautrec. Elle couvre le centre et le sud-ouest du département. 10 communes de l'agglomération sont concernées.

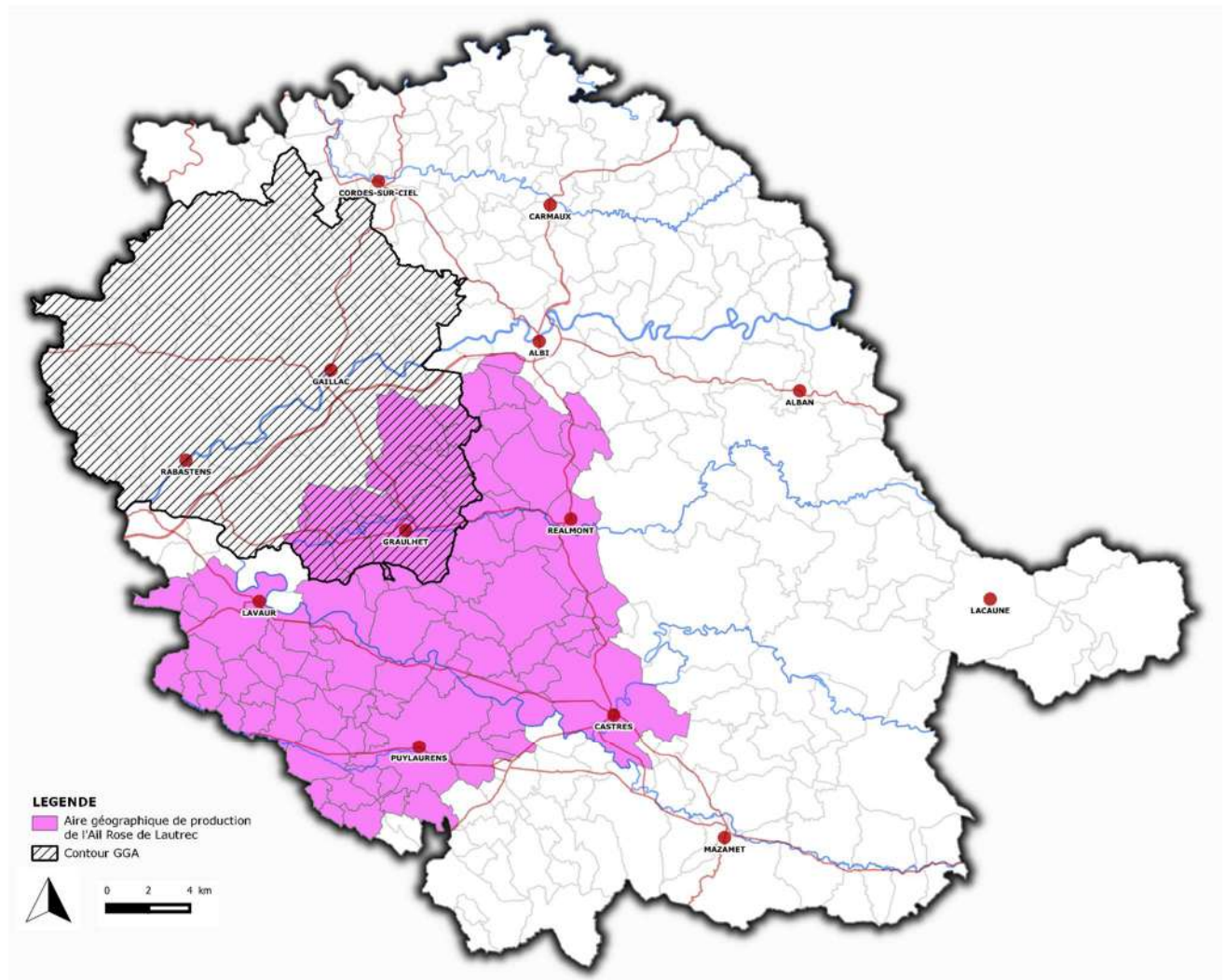


Figure 32 : Aire géographique de production de l'Ail Rose de Lautrec

6.2.3 La viande bovine

La filière bovine régionale se caractérise par une production importante sous signe officiel de qualité. C'est le cas pour 1 exploitation sur 5 sur la région.

Les 2/3 du territoire de l'agglomération sont situés dans la zone de production du Veau d'Aveyron et du Ségala sous IGP-Label Rouge. Ainsi, les éleveurs peuvent adhérer à la démarche qualité pour fournir la filière et valoriser leurs produits sous signe officiel de qualité.

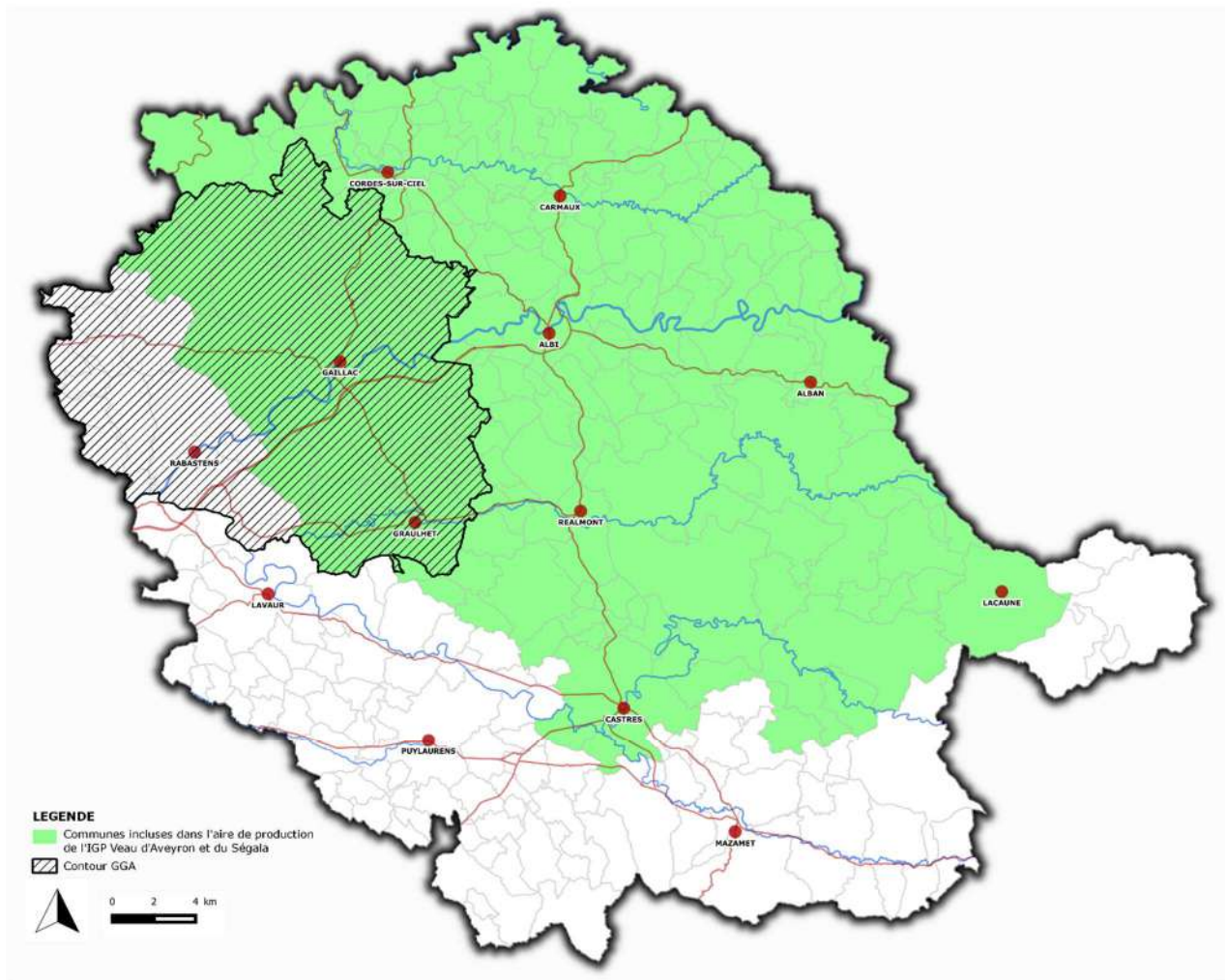


Figure 33 : Aire géographique de production de l'IGP-Label Rouge Veau d'Aveyron et du Ségala (Source IRVA)

6.2.4 Lait de brebis

Le Tarn est couvert pour moitié par la Zone de production de l'AOC Roquefort. En effet toute la partie est du département est concernée par ce zonage. De ce fait la quasi-totalité des exploitations brebis laitière livre leur lait à Roquefort.

8 communes de l'agglomération font partie de cette zone : 2 en totalité et 6 partiellement.

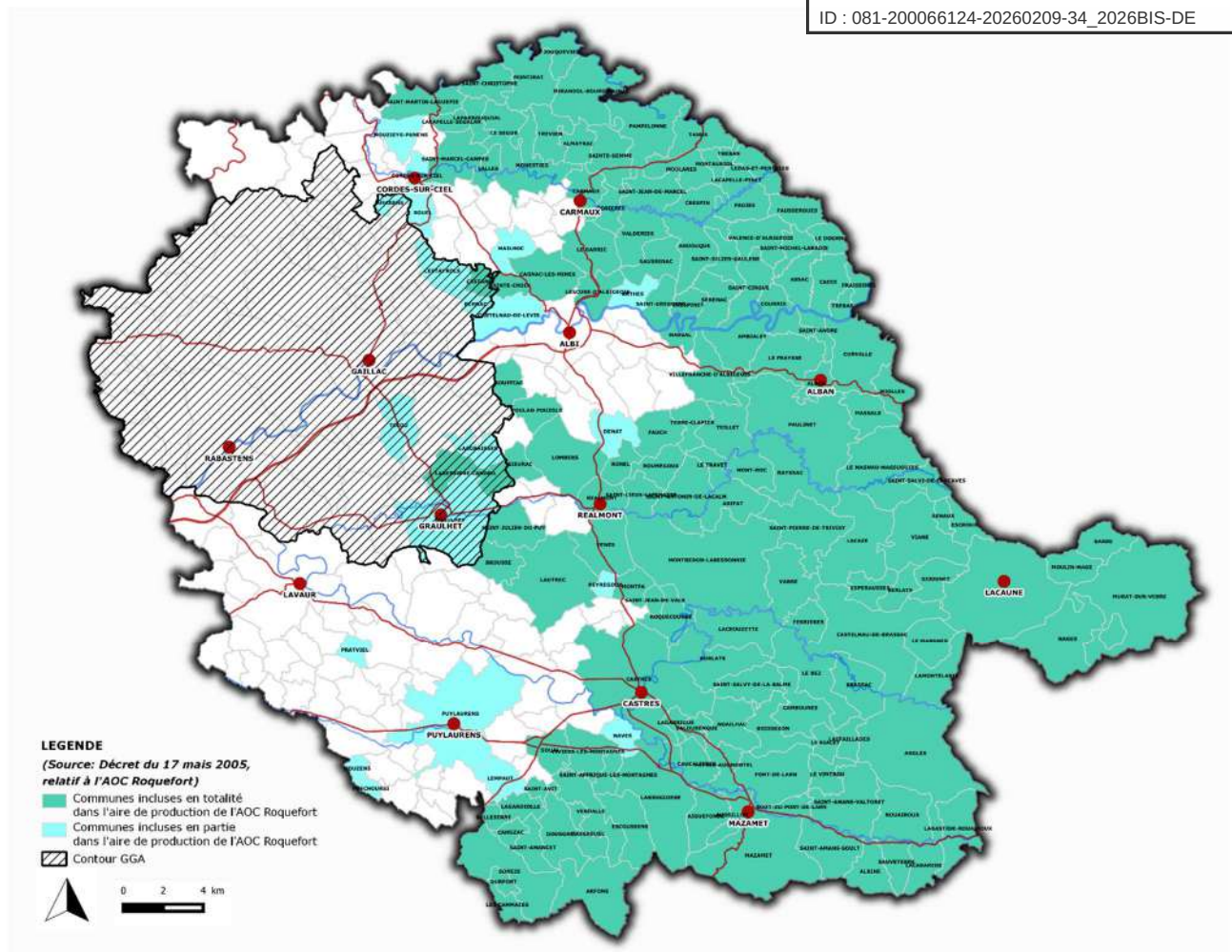


Figure 33 : Zone de production de l'AOC Roquefort

6.2.5 Les autres labels rouges

D'autres labels rouges sont présents sur des exploitations de la Communauté de communes. Il s'agit de labels non liés à une aire géographique. On retrouve notamment 2 labels rouges en production ovine, « Lou Païllol » et « Agneau fermier des Pays d'Oc ».

6.2.6 L'Agriculture Biologique

En Occitanie, l'année 2019 est une belle illustration de la croissance de la bio en région avec la certification du 10 000ème producteur bio. En 10 ans, les surfaces bio ont été multipliées par plus de trois. Entre 2018 et 2019, les surfaces en bio ont augmenté de + 13 %. La bio d'Occitanie représente 23 % des exploitations bio de France et 16 % de la SAU régionale.

Le Tarn possède 14 % de ses exploitations agricoles en AB et 9 % de ses surfaces. Même s'il n'est pas encore dans les départements phares d'Occitanie, la progression est forte puisqu'en 5 ans les surfaces ont augmenté de 110 % et les exploitations de 84 %. Pour les productions végétales tarnaises, l'agriculture biologique représente 7 % des grandes cultures et de 10 % des surfaces fourragères. Pour les autres cultures, elle est plus développée puisqu'elle concerne 13 % des surfaces en légumes, 20 % pour la vigne et même à 61 % pour les fruits. En productions animales, les exploitations bovines, ovines et caprines sont bio pour 10 % d'entre elles alors que l'agriculture biologique représente 20 % de l'élevage porcin, 30 % de l'apiculture et 40 % de l'élevage avicole.

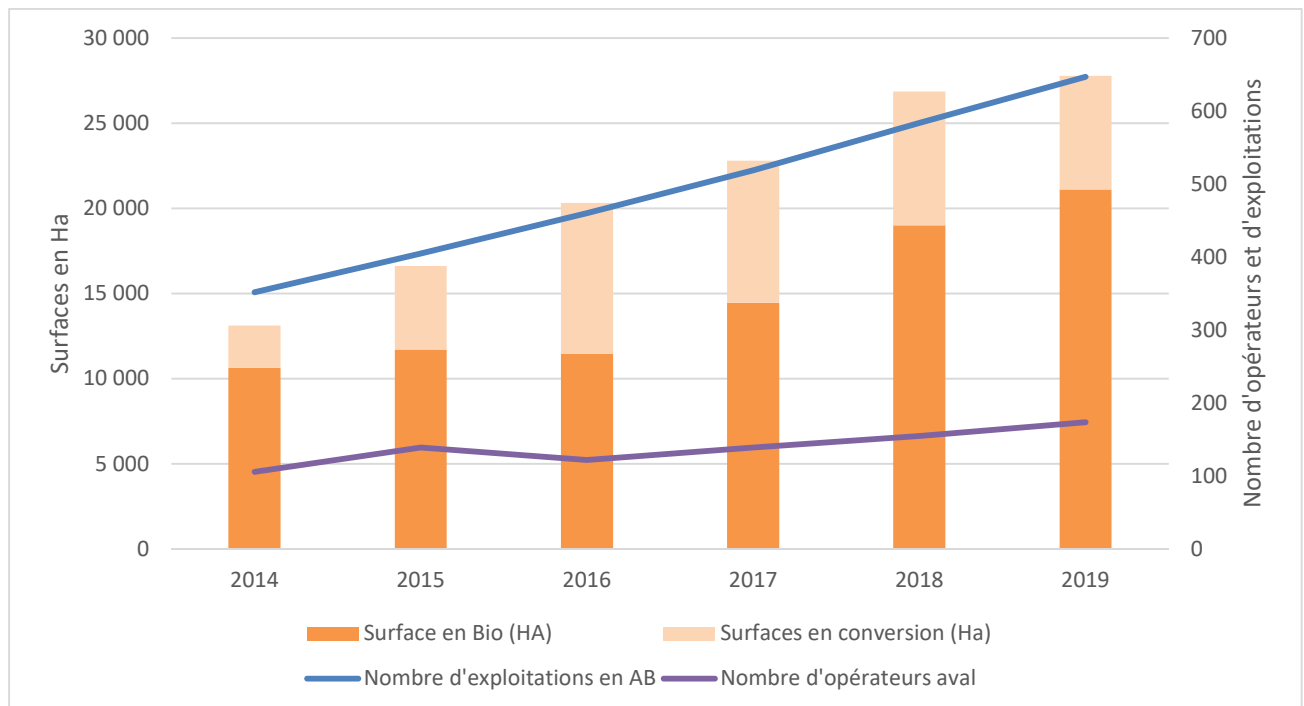


Figure 35 : Surfaces et nombre de producteurs bio dans le Tarn

(Source : Agence bio/Occitanie 2019)

L'Agriculture Biologique est une démarche officielle de qualité que l'on retrouve dans plusieurs exploitations sur le territoire.

Au total, sur le territoire Gaillac-Graulhet environ **200 exploitations** (travaillant des terres sur le territoire) **sont en AB** ou en conversion, soit environ 20 % des exploitations de la CA2G. En terme de surface, cela représente **6 977 ha** à la PAC 2019, soit plus de 10 % de la surface agricole.

50 % de la surface en bio concerne les « grandes cultures » (céréales, oléo-protéagineux notamment), 1/3 est en prairies et 12% en vigne.

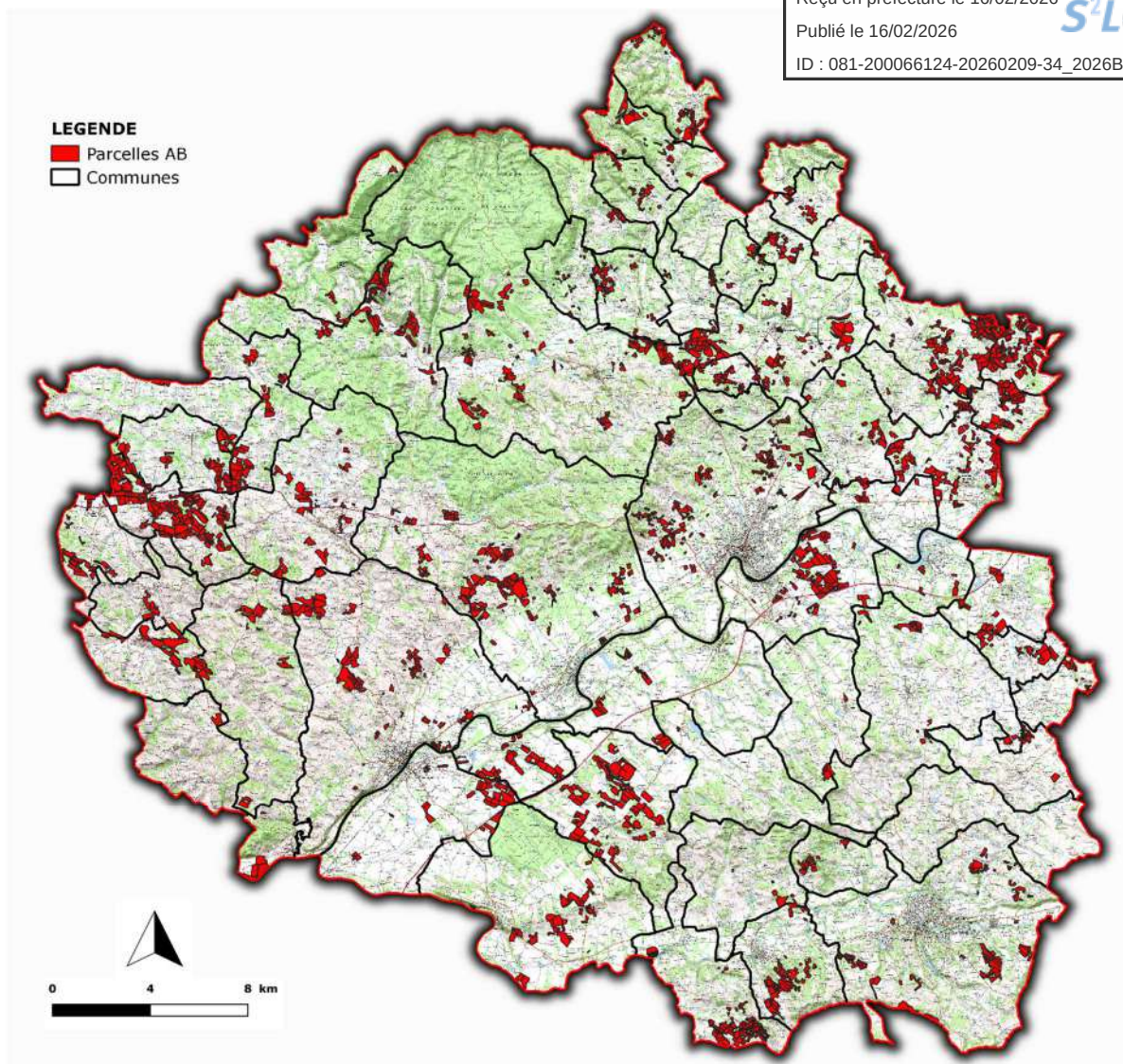


Figure 36 : Localisation de parcelles PAC 2019 en Agriculture Biologique
(Source : Agence bio, 2019)

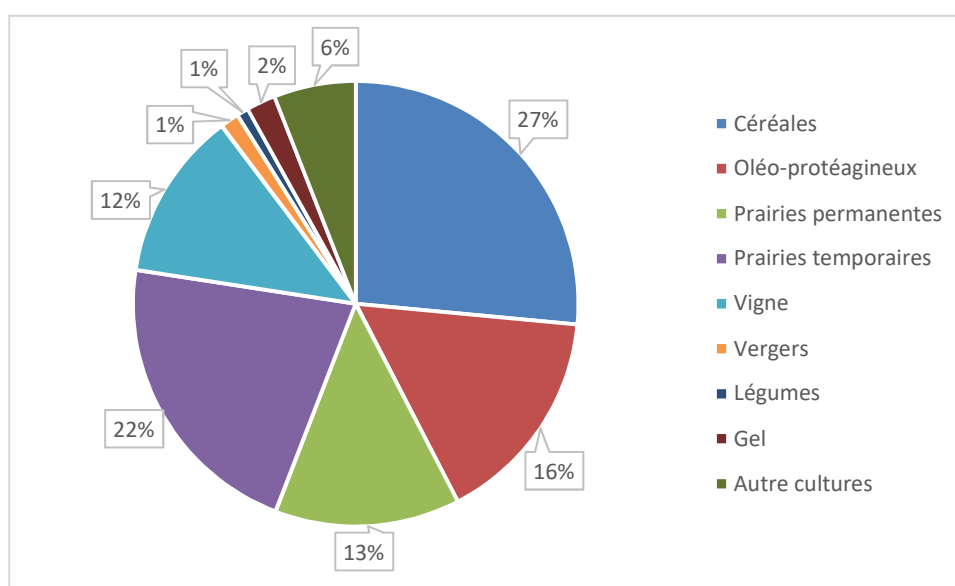


Figure 37 : Répartition des cultures PAC 2019 en Agriculture Biologique
(Source : Agence bio, 2019)

FORCES ET FAIBLESSES DE L'AGRICULTURE DU TERRITOIRE

FORCES ET FAIBLESSES DE L'AGRICULTURE DU TERRITOIRE

L'agriculture de la Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet est représentative de son territoire : elle est diversifiée car elle s'adapte à sa topologie, ses identités paysagères et à la qualité de ses sols. Elle couvre les 2/3 des 117 000 ha et reste donc incontournable.

Elle représente près d'1/4 des productions du département. Sur la majorité de son territoire, les exploitations de type « grandes cultures » sont dominantes. La spécificité agricole de Gaillac-Graulhet est bien entendu la présence du bassin viticole tarnais. L'élevage garde aussi une place non négligeable notamment sur l'ensemble du territoire mais majoritairement dans la partie nord.

En 10 ans, l'agriculture a connu les mêmes types d'évolutions que le département ou la région : baisse du nombre d'exploitations agricoles (en 10 ans baisse de 18%, 1052 exploitations en 2019 sur la CA2G), restructuration, agrandissement, développement des moyens de production... Cependant il faut noter que la dynamique des installations et donc du renouvellement des chefs d'exploitations est plus importante sur ce territoire que sur le reste du département.

Sur cette période, la SAU⁴ moyenne par exploitation a augmentée de 14 % (elle est passée de 50 à 57 ha) contre 17 % sur le Tarn (53 à 62 ha) et 16 % en Occitanie (44 à 51 ha). La surface agricole PAC dans son ensemble a perdu environ 600 ha (soit 1%). Cela s'explique par le développement du résidentiel, des infrastructures et des zones d'activités du secteur (avec en plus un peu de déprise agricole). Cette tendance est équivalente à celle du Tarn.

On note, également, sur la Communauté d'Agglomération une modification de la structure et de l'orientation des exploitations. En effet, les productions « traditionnelles » du secteur (bovins, ovins, viticulture, grandes cultures) sont toutes en baisse (en nombre d'exploitations) avec une progression du maraîchage et un renforcement des ateliers volaille. On constate également une concentration des vaches allaitantes car les effectifs sont en augmentation. Cela s'explique certainement par plusieurs phénomènes : contexte économique (prix de marché, coûts de production, Politique Agricole Commune...), contexte sociétal (amélioration des conditions de travail...).

Les démarches qualités sont très présentes sur le territoire. On trouve de nombreux signes officiels de qualité : l'IGP-AOC Gaillac, l'ail Rose de Lautrec, l'IGP-Label Rouge Veau d'Aveyron et du Ségala, l'AOC Roquefort. De plus 200 exploitations agricoles produisent selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique soit environ 20% des exploitations.

Dans les secteurs de développement du résidentiel, les agriculteurs sont amenés à adapter leur système, à faire évoluer leurs pratiques pour faciliter la coexistence de leurs activités avec le voisinage (éloignement des épandages d'effluents, de traitements phytosanitaires et bâtiments d'élevage). De plus, lors du départ à la retraite d'un agriculteur ou de la reprise d'une exploitation par une personne ayant une autre activité, les propriétaires des terres peuvent souhaiter garder ces terres le plus longtemps possible, espérant un classement en zone AU du PLU, et opter pour une simplification du système agricole (grandes cultures). Les cultures sont exploitées, entretenues par eux-mêmes ou par une entreprise de travaux agricoles. Ce type de profil est appelé « exploitation patrimoniale ». On constate une augmentation de ces exploitations avec des agriculteurs pluriactifs.

Atouts	Faiblesses
Diversité des entités pédo-paysagères avec un contexte pédo-climatique favorable à la diversité des cultures.	Potentiel agronomique moyen dans l'ensemble et notamment sur certains coteaux.

Bon potentiel agronomique dans certains secteurs (vallées du Tarn, du Dadou de l'Agout, de la Vère et du Tescou) et pour des zones à plus faible potentiel où l'accès à l'eau (lorsque cela est possible), permet de conserver un potentiel de production agricole.

Faible diminution des surfaces agricoles (600 ha soit 1% en 10 ans).

Dynamisme des installations : un territoire où l'on installe plus que la moyenne départementale (taux de remplacement 70% sur la CA2G – références 2018)

Un territoire de polyculture-élevage et de cultures spécialisées : augmentation de 13% des effectifs en bovins viande.

Progression du maraichage (+15% d'ateliers) et des granivores (augmentation des effectifs porcins de 30%)

Des organismes économiques agricoles présents et des structurations collectives pour accompagner la valorisation et ou le développement de production :

- On retrouve les OS les plus connues du département,
- des outils plus locaux comme l'atelier des Tuileries qui est acteur important et structurant pour le territoire en matière d'élevage et de volailles.
- Un début de structuration de filière en légume avec l'association OPLA et la légumerie Terra Alter Pays d'oc.

Présence très importante des démarches qualité avec plusieurs aires de productions (Vin de Gaillac, Ail Rose de Lautrec, Veau d'Aveyron et du ségala, Roquefort).

Un territoire identifié par l'AOP Gaillac, avec un fort potentiel touristique et d'œnotourisme : les marchés festifs et animations de l'été sont une source de commercialisation des produits agricoles

Un territoire historiquement tourné vers la production bio et les démarches de qualités avec un mode de commercialisation tourné malgré tout vers les circuits courts (ils sont importants sans dépasser le poids des filières longues – sources enquête février 2022)

Le maillage des marchés de plein vent sont un lieu important de vente pour des producteurs en vente directe (sources enquête février 2022).

Entretien des espaces, valorisation du patrimoine et maintien de la biodiversité.

Le nord-ouest du territoire en risque de déprise agricole

Une tendance à la végétalisation des « productions » et à la disparition de l'élevage, hors volailles et porcs (effet conjoncture économique et travail) : tendance à l'augmentation du boisement et des haies : risque de déprise agricole de plus en plus fort sur certains secteurs.

->Diminution de 37% des effectifs ovins, 22% des bovins lait en 10 ans.

Des exploitations avec des surfaces inférieures à la moyenne départementale.

Vieillesse de la population agricole, difficulté de transmission des exploitations agricoles.

Un accès à l'eau limité qui freine la mise en place de certains projets de cultures (maraichage...) et qui ne permet pas de sécuriser la culture dans des périodes clés (levée, floraison, de la maturité à la récolte pour des légumes et fruits d'été...)

La pression foncière et son impact sur les prix des terres et l'installation (coût de la reprise de plus en plus conséquent).

Des phénomènes de concurrence des usages (sol, eau, ...).

Diminution du nombre de structures agricoles et du nombre d'agriculteurs.

Un revenu agricole fragile. Et des exploitations très dépendantes aux énergies fossiles (fragilité des exploitations pour faire face aux augmentations de charges).

Difficulté de cohabitation avec le voisinage. Des situations où il n'est plus possible d'assurer une activité agricole à proximité d'habitat (distance, poussières, bruits que les riverains ne supportent plus).

Des producteurs en vente directe et ou circuits courts dépendants du comportement du consommateur.

Une connaissance limitée des entreprises locales (hors agricole) par les agriculteurs, et un maillage économique limité (sources enquête février 2022).

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026



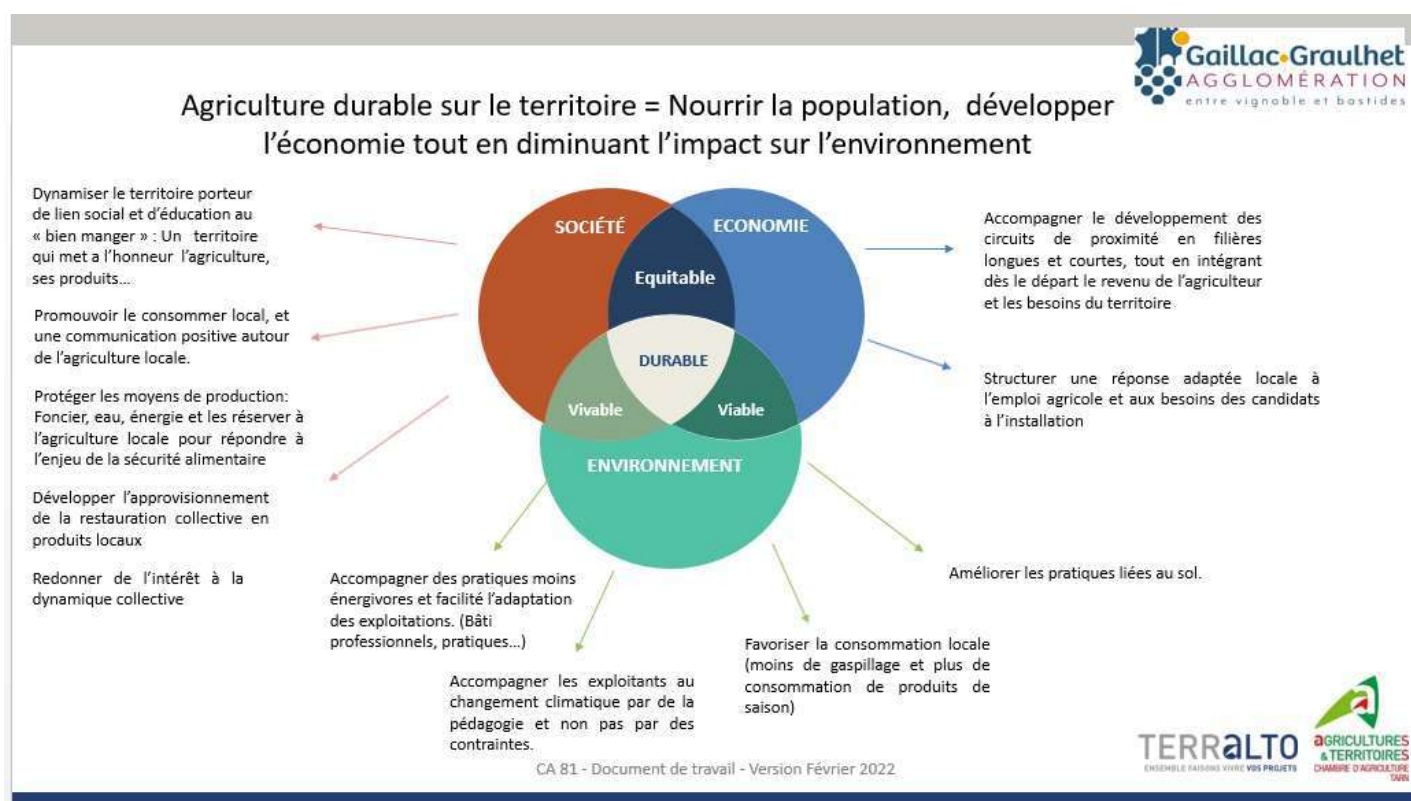
ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE

2 items sont développés pour conclure la présentation du panorama de l'activité et de l'offre agricole. Ils ont été construits à partir de deux questions de l'enquête « les dynamiques de la production agricole – février 2022 », suivantes :

- « D'après vous, comment développer une agriculture plus durable sur le territoire ? »
- « Comment imaginez-vous l'évolution de l'agriculture sur le territoire dans les 20 ans à venir ? »

Cette synthèse de l'expression des agriculteurs présentée ci-après, **ne constitue pas une vérité en soi. En revanche, ses éléments peuvent alimenter la réflexion des enjeux de demain pour le territoire et son agriculture.**

CONCEPT DE « L'AGRICULTURE DURABLE » : ENJEUX DEFINIS A PARTIR DE L'ENQUETE (FEVRIER 2022)



PROJECTION DE L'ÉVOLUTION DE L'AGRICULTURE DU TERRITOIRE DANS LES 20 ANS À VENIR (RESULTATS OBTENU À PARTIR DES RÉPONSES DU TRAVAIL D'ENQUÊTE)

- Préambule : Projection écrite uniquement à partir des ressentis des agriculteurs

Pour les répondants à l'enquête, l'agriculture dans 20 ans se dessine selon trois tendances :

- Une des évolutions citées illustre une agriculture composée d'exploitations de petites structures tournées directement vers la consommation locale. Cette agriculture produit, transforme et vend

directement aux consommateurs locaux. La fragilité de ce type de schéma est la sécurité du volume de production pour alimenter le territoire. Aussi, les terres moins productives seraient en partie abandonnées par manque de main d'œuvre.

- Une des tendances citées ressemble à la situation actuelle avec des exploitations de taille moyenne. Les exploitations utilisent les 2 modes de commercialisation (filères longues et circuits courts) afin de garder un équilibre entre le volume de production, la valorisation économique et la main d'œuvre disponible. Sur ce « modèle », il y aurait peu de vente directe laissant place plutôt aux circuits courts. Cette tendance d'évolution semble correspondre aux attentes des agriculteurs pour l'évolution de l'agriculture sur le territoire.

- La dernière tendance qui a été évoquée concerne l'agrandissement des exploitations. La surface moyenne serait de 200 à 400 ha par UTH⁵ pour « être rentable » avec des filières structurées pour l'export. Ce scénario est cité à contre cœur car l'intérêt est limité :

- Des exploitations qui demain seront difficilement transmissibles,
- Une augmentation en temps de travail pour maintenir un revenu identique,
- Moins d'agriculteurs présents par commune, et donc des relations avec les habitants qui vont encore plus se compliquer,
- Risque d'abandon de certaines terres les moins productives.

A partir de ces tendances et d'une manière générale, des réserves, des inquiétudes ont été exprimées :

- La baisse du nombre d'exploitants et le manque de main d'œuvre : « si la main d'œuvre n'est pas disponible, des terres ne seront plus entretenues, des friches se développeront, l'élevage et la viticulture pourraient disparaître ».
- L'augmentation des exploitations vers des surfaces de 300 à 400 ha par UTH ne satisfait pas les répondants car elle engendre encore plus de travail pour dégager le même revenu.
- Les conséquences du développement d'une agriculture moins productive (limitation des moyens de productions) avec le risque d'entraîner encore plus la dépendance alimentaire.
- L'urbanisation et la proximité des habitations ont été citées à plusieurs reprises comme un frein à leur activité (« il n'y a presque plus d'élevages sur Gaillac /Graulhet : trop de contraintes de voisinage »).
- La difficulté d'accéder à la ressource en eau est aussi un facteur limitant à la production locale (l'incompréhension du « projet de territoire de la Vallée du Tescou » a été mentionnée plusieurs fois).
- Les conditions de reprise des exploitations et l'accès au foncier par les candidats à l'installation seront de plus en plus difficiles en termes de financement. Certains ont évoqué la venue d'investisseurs étrangers et les conséquences de cette forme d'exploitation agricole sur le territoire (lien social, vie dans les communes, accès à la production alimentaire..) si de telles pratiques devaient se développer.
- D'autres réponses apportées laissent apparaître des inquiétudes liées à la réglementation phytosanitaire, la nouvelle PAC et les augmentations de charges du fait de l'actualité.

Cette projection ressemble sur de nombreux points à la présentation du comité de développement AGIRA à l'occasion de la JEA 2019 intitulée : « Ensemble, construisons l'Agriculture de notre territoire ».

Pour conclure, la citation ci-dessous exprime le ressenti majoritaire des répondants :

« Il faut aller sur des systèmes de valorisation, car sinon on va arriver à des surfaces de 300 /400 ha et sans valeur ajoutée supplémentaire alors que l'on travaille plus ... ».

« Ce système ne peut pas perdurer car le facteur humain sera un frein au fait qu'un homme ne peut pas travailler plus ... c'est vrai que le cours du blé est favorable mais c'est cyclique donc il faut s'en rappeler... ».

ANNEXES

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



Description des caractéristiques agronomiques des Unités Cartographiques de Sols (UCS) de la Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet

La Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet se situe à cheval entre le Bassin Aquitain et le Piémont du Massif Central.

1. LE BASSIN AQUITAIN :

▲ Les sols des basses plaines d'alluvions récentes de la vallée du Tarn (UCS 1)

Ce sont des sols brunifiés, parfois lessivés, souvent acides, parfois calcaires, à texture dominante limoneuse, parfois argileuse ou graveleuse, parfois mal drainés naturellement. **Les potentialités de ces sols sont le plus souvent bonnes.**

Ces sols sont souvent faciles à travailler. Ils ont souvent une tendance à la battance et à se reprendre en masse (perte de structure). Ils sont souvent profonds à assez profonds, avec une bonne à assez bonne tenue à la sécheresse. Les excès d'eau en hiver sont souvent nuls à modérés. Les besoins en drainage sont donc plus faibles que pour les sols des terrasses sur alluvions anciennes (UCS 4 et 5). Avec l'irrigation, leur potentialité devient très élevée.

Les sols plus caillouteux sur graves sont propices à la vigne de qualité, de type AOC. Les pentes faibles facilitent les travaux agricoles et augmentent fortement la potentialité de ces sols. En dessous de la Basse Plaine, en bordure du Tarn, se trouve quelques bandes de terre parfois inondables, d'extension très réduite. Les sols y sont très jeunes, profonds, fertiles, de texture légère sablo-limoneuse. Ce sont des sols de bonnes potentialités, mais d'extension réduite, et avec des risques d'inondation.

Sur le palier inférieur, les sols sont le plus souvent profonds et de très bonnes potentialités.

▲ Les sols des terrasses planes d'alluvions anciennes de la vallée du Tarn (UCS 4 et 5)

Ce sont des bouldiers ; des sols lessivés, le plus souvent limoneux en surface, localement graveleux, acides, le plus souvent mal drainés naturellement.

Ces sols sont **faciles à travailler**. Ils ont une tendance très élevée à la battance et à se reprendre en masse rapidement (perte de structure). Ils ont souvent des contraintes agronomiques fortes suite à leur faible réserve en eau (sensibilité à la sécheresse) et aux excès d'eau en hiver. Ceci leur confie souvent de **faibles potentialités agronomiques naturelles**. Avec le drainage et l'irrigation, leur potentialité devient très élevée. Les pentes faibles facilitent les travaux agricoles et augmentent fortement leur potentialité.

Sur la basse terrasse (UCS 4), les bouldiers profonds sont plus fréquentes. Leurs potentialités sont meilleures que sur la moyenne terrasse.

Sur la moyenne terrasse (UCS 5), les sols sont plus érodés, plus pentus, plus hétérogènes, de potentialités plus faibles que sur la basse terrasse. Les bouldiers superficielles ou graveleuses sont plus fréquentes. Les risques d'érosion hydrique se développent sur les pentes plus marquées.

Sur les bordures des terrasses (talus), les sols sont hétérogènes, souvent argilo-graveleux et hydromorphes, pentus, de faibles potentialités. Les sols plus caillouteux sur graves sont propices à la vigne de qualité, de type AOC (aire d'appellation Gaillac).

▲ Les sols des hautes terrasses découpées sur les alluvions anciennes (vallée du Tarn) (UCS 6)

Ce sont des **sols très hétérogènes**, sur substrats variés, souvent acides et parfois calcaires, souvent hydromorphes, situés sur des pentes fortes et parfois calcaires.

Sur les versants, les sols sont limono-argileux ou argilo-limoneux, parfois caillouteux, acides, hydromorphes, souvent moyennement profonds, et de potentialités moyennes à faibles.

Les sommets des collines peuvent-être recouverts de dépôts résiduels graveleux de la Haute Terrasse, donnant des sols très graveleux, très superficiels, acides, hydromorphes de potentialités très faibles. Ce sont de bons terroirs pour la vigne de qualité.

Localement, souvent sur les versants plus pentus exposés au sud, les sols sont argilo-calcaires, moyennement profonds, parfois superficiels, de potentialités moyennes, reposants en profondeur sur la molasse calcaire.

Au pied des versants et le long des petits ruisseaux secondaires se trouvent des colluvions et alluvions. Les sols sont profonds, acides et parfois calcaires, souvent hydromorphes. Le drainage améliore souvent la potentialité de ces sols.

✧ **Les sols des basses plaines d'alluvions récentes non calcaires des vallées de l'Agout, du Dadou, de l'Aveyron, du Cérou, du Thoré (UCS 7)**

Ce sont des sols souvent acides, parfois calcaires, à textures dominantes limoneuses en surface, parfois argileuses ou graveleuses, parfois mal drainés naturellement. Ces sols sont brunifiés, parfois lessivés. Les **potentialités de ces sols sont le plus souvent bonnes**. Elle varie cependant en fonction de la profondeur d'apparition de la grave (de 0 à plus de 100 cm).

Ces sols sont souvent faciles à travailler. Ils ont souvent une tendance à la battance et à se reprendre en masse (perte de structure). Les **risques d'érosion sont le plus souvent faibles**, vu les pentes. L'érosion devra cependant être surveillée vu la tendance à la battance.

Ils sont souvent profonds à assez profonds, avec une bonne à assez bonne tenue à la sécheresse (sauf si ils sont graveleux). **Avec l'irrigation, leur potentialité devient très élevée.**

Les excès d'eau en hiver sont nuls à modérés, parfois élevés. Les besoins en drainage sont plus faibles que pour les sols des terrasses sur alluvions anciennes. Le drainage améliore leurs potentialités s'ils souffrent d'un excès d'eau. Les pentes faibles facilitent les travaux agricoles et augmentent fortement la potentialité de ces sols. Les sols plus caillouteux sur graves sont propices à **la vigne de qualité**, de type AOC (pour l'aire d'appellation Gaillac).

✧ **Les sols des terrasses et glacis d'alluvions anciennes des vallées de l'Agout, du Dadou et de la Vère (UCS 9, 10, 13 et 26)**

Ce sont des sols lessivés, à dominante limoneuse en surface, argileuses en profondeur, localement graveleux, acides, le plus souvent mal drainés naturellement.

Ces sols sont **faciles à travailler**. Ils ont une tendance très élevée à la battance et à se reprendre en masse rapidement (perte de structure). Ils ont souvent des contraintes fortes de réserve en eau (sensibilité à la sécheresse) et d'excès d'eau en hiver ce qui leur confie souvent de faibles **potentialités agronomiques naturelle en général. Avec le drainage et l'irrigation, leur potentialité devient très élevée.**

Les pentes faibles facilitent les travaux agricoles et augmentent fortement leur potentialité.

Sur les pentes faibles à moyennes, les risques de ruissellement et d'érosion peuvent être importants pour ces sols souvent lessivés, limoneux et battants.

Sur la basse terrasse plane (UCS 9), les sols lessivés profonds sont plus nombreux que sur les terrasses supérieures. Leurs potentialités sont ainsi meilleures.

La moyenne terrasse (UCS 10) est plus disséquée par l'érosion. Les sols sont plus érodés, de potentialités plus faibles : ce sont souvent des sols lessivés plus superficiels et/ou plus graveleux. Avec les pentes plus marquées, les risques d'érosion sont plus élevés que sur la basse terrasse. Les sols plus caillouteux sur graves sont propices à la vigne de qualité, de type AOC (pour l'aire d'appellation Gaillac).

✧ **Les sols des basses plaines d'alluvions récentes à dominante calcaire (Tescou, Vère ..., et leurs affluents) (UCS 16)**

Ce sont des sols souvent argileux, calcaires, parfois calciques (neutres ou faiblement calcaires), profonds, parfois mal drainés naturellement. On peut parfois trouver quelques galets siliceux en surface. Ces sols sont issus des alluvions-colluvions. Les alluvions ont été déposées par la rivière.

Les colluvions proviennent des versants de chaque côté de la vallée. Ils sont parfois légèrement lessivés

Ils sont profonds, avec une bonne tenue à la sécheresse. **Leurs potentialités sont le plus souvent très bonnes.** Avec l'irrigation, leur potentialité devient très élevée. **Les risques d'érosion de ces sols sont nuls à quasi nuls,** vu les pentes faibles et leurs teneurs élevées en argile.

Les excès d'eau en hiver sont souvent nuls à modérés. L'hydromorphie peut apparaître en profondeur, plus rarement en surface. Les besoins en drainage sont relativement faibles. Les pentes faibles facilitent les travaux agricoles et augmentent fortement la potentialité de ces sols.

▲ **Les sols des basses plaines sur alluvions récentes, à dominantes acides, d'origines hétérogènes (molasses, argiles à graviers, schistes, roches métamorphiques du Massif Central). Sols des vallées secondaires (Tescou) (UCS 17)**

Ce sont des sols brunifiés, bruns à bruns lessivés, parfois calciques, parfois calcaires. Ils sont limoneux, acides, parfois hydromorphes en profondeur, parfois graveleux en profondeur, localement argileux et/ou calcaires. Ces sols ont parfois un drainage naturel insuffisant.

Les potentialités de ces sols sont le plus souvent bonnes à très bonnes.

Ces sols sont souvent faciles à travailler. Ils ont souvent une tendance à la battance et à se reprendre en masse (perte de structure). Ils sont souvent profonds à assez profonds, avec une bonne à assez bonne tenue à la sécheresse. Leur réserve en eau devient faible à très faible lorsque des graves (cailloux siliceux roulés) sont présents à moyenne profondeur, ou en surface. Avec l'irrigation, leur potentialité devient très élevée.

Les excès d'eau en hiver sont souvent nuls à modérés. Les pentes faibles facilitent les travaux agricoles et augmentent fortement leur potentialité.

▲ **Les sols des basses terrasses, des glacis et des cônes de déjection sur les alluvions anciennes des vallées secondaires (UCS 18)**

Sur ces petites terrasses, les sols sont limoneux, acides, lessivés, hydromorphes. Ces sols ont un drainage naturel insuffisant. Ils nécessitent souvent un drainage pour leur donner une forte potentialité. **Les potentialités de ces sols sont le plus souvent moyennes.**

Les excès d'eau en hiver sont souvent élevés à modérés. Ces sols nécessitent souvent un drainage pour leur donner une forte potentialité. Ils sont souvent **faciles à travailler.** Ils ont souvent une tendance à la battance et à se reprendre en masse (perte de structure).

Ils sont souvent profonds à assez profonds, avec une bonne à assez bonne tenue à la sécheresse. Leur réserve en eau devient faible à très faible lorsque des graves (cailloux siliceux roulés) sont présents à moyenne profondeur, ou en surface. Avec l'irrigation, leur potentialité devient très élevée.

Les pentes faibles facilitent les travaux agricoles et augmentent fortement leur potentialité.

▲ **Sols des moyennes terrasses et des moyens glacis sur alluvions anciennes du Tescou, du Sor et de la Vère. Sols des terrasses, glacis, cônes de déjection, et glacis-terrasses de Puylaurens. (UCS 19)**

▲ **Les sols des coteaux molassiques peu à moyennement accidentés (avec sables calcaires et marnes dominants) : sols calciques dominants (UCS 31)**

Ce sont des sols argileux, plutôt calciques, parfois calcaires, parfois acides bruns lessivés (boulbènes de coteaux), souvent assez profonds, souvent bien drainés naturellement, à **bonnes potentialités**, sur des parcelles à pentes faibles à modérées.

Avec l'irrigation, et parfois le drainage, la potentialité de ces sols est encore augmentée.

Vu les pentes, les risques d'érosion par l'eau (érosion hydrique) aratoire, descente de la terre par les outils) sont faibles à modérés sur les pentes les plus fortes et les pentes convexes.

Sur les versants à pentes faibles et sur les versants exposés au nord, les sols sont plus souvent calciques (peu ou pas calcaire) et profonds.

Sur les bas de pente et le long des petites vallées, les sols sont profonds.

Sur les versants à pentes moyennes, les sols sont plus hétérogènes, en majorité moyennement profonds.

Sur les crêtes, les hauts de coteaux et les hauts de versants, sur les versants à pentes fortes, sur les versants convexes, les sols sont souvent superficiels et calcaires : les « ronds blancs » dominent.

▲ **Les sols des coteaux molassiques peu à moyennement accidentés (avec sables calcaires et marnes dominants) (UCS 32 et 33)**

Ce sont des sols argileux, calcaires, parfois calciques, parfois acides bruns lessivés. Ils sont souvent assez profonds, souvent bien drainés naturellement, à **bonnes potentialités**, sur des parcelles à pentes faibles à modérées.

Avec l'irrigation, et parfois le drainage, la potentialité de ces sols est encore augmentée.

Vu les pentes, les risques d'érosion par l'eau (érosion hydrique) ou par le travail du sol (érosion aratoire, descente de la terre par les outils) sont faibles à modérés. Les risques augmentent sur les pentes les plus fortes et les pentes convexes.

Sur les versants à pentes faibles et sur les versants exposés au nord, les sols sont plus souvent calciques (peu ou pas calcaire) et profonds.

Sur les bas de pente et le long des petites vallées, les sols sont profonds.

Sur les versants à pentes moyennes, les sols sont plus hétérogènes, en majorité moyennement profonds.

Sur les crêtes, les hauts de coteaux et les hauts de versants, sur les versants à pentes fortes, sur les versants convexes, les sols sont souvent superficiels et calcaires : les « ronds blancs » dominent.

▲ **Les sols des coteaux molassiques moyennement accidentés (avec sables calcaires et marnes dominants) : sols calciques dominants (UCS 35).**

Ce sont des sols argileux, souvent calciques, ou calcaires, souvent moyennement profonds, bien drainés naturellement. Leurs **potentialités sont souvent moyennes** en raison de la pente et de leur réserve en eau moyenne.

Les risques d'érosion par le travail du sol sont importants sur les pentes, notamment l'érosion aratoire par la charrue (la terre travaillée descend). Les risques d'érosion par l'eau sont modérés à élevés selon les pentes et la qualité biologique des sols. Le non-labour réduit fortement ces risques d'érosion.

Les sols sont parfois très calcaires, ce qui ralentit l'activité biologique, bloque une partie du phosphore, du fer (chlorose) et de plusieurs autres oligoéléments.

Avec l'irrigation, et parfois le drainage, la potentialité de ces sols devient élevée.

Sur les bas de pente et le long des petites vallées, les sols sont profonds et de bonnes potentialités.

Sur les versants à pentes moyennes, les sols sont hétérogènes, en majorité moyennement profonds, et de potentialités moyennes.

Sur les hauts de coteaux et sur les versants à pentes fortes, les sols sont le plus souvent superficiels et de faibles potentialités : les « ronds blancs » apparaissent plus souvent. Lorsque des barres calcaires affleurent et arment le relief, les sols sont superficiels et caillouteux.

Les versants exposés au sud ou sud-est sont souvent les plus superficiels. Les versants exposés au nord ou nord-ouest ont souvent des pentes plus fortes et les sols y sont plus hydromorphes. C'est la dissymétrie des versants.

✧ **Les sols des coteaux molassiques moyennement accidentés (avec sables calcaires et marnes dominants) : sols calcaires dominants (UCS 36 et 37).**

Ce sont des sols argileux, souvent calcaires, parfois calciques, souvent moyennement profonds, bien drainés naturellement. Leurs **potentialités sont souvent moyennes** en raison de la pente et de leur réserve en eau moyenne. Avec l'irrigation, la potentialité de ces sols devient élevée. Les sols sont souvent très calcaires, ce qui ralentit l'activité biologique, bloque une partie du phosphore, du fer (chlorose) et de plusieurs autres oligoéléments. Les risques d'érosion par le travail du sol sont importants sur les pentes, notamment l'érosion aratoire par la charrue (la terre travaillée descend). Les risques d'érosion par l'eau sont modérés à élevés selon les pentes et la qualité biologique des sols.

Sur les bas de pente et le long des petites vallées, les sols sont profonds et de bonnes potentialités. Sur les versants à pentes moyennes, les sols sont hétérogènes, en majorité moyennement profonds, et de potentialités moyennes. Sur les hauts de coteaux, le haut des parcelles et sur les versants à pentes fortes, les sols sont le plus souvent superficiels et de faibles potentialités : les « ronds blancs » dominant. Lorsque des barres calcaires affleurent et arment le relief, les sols sont superficiels et caillouteux.

Les versants exposés au sud ou sud-est sont souvent les plus pentus avec des sols plus superficiels. Les versants exposés au nord ou nord-ouest ont souvent des pentes plus faibles, et les sols y sont plus hydromorphes. C'est la dissymétrie des versants.

✧ **Les sols des coteaux molassiques accidentés (avec marnes, sables calcaires et bancs calcaires) : sols calcaires dominants (UCS 39)**

Ce sont des sols argileux, calcaires, souvent peu à moyennement profonds, le plus souvent bien drainés naturellement, situés principalement sur des pentes fortes (plus de 15 à 20 %). Leurs **potentialités sont souvent faibles à moyennes** suite à la pente et à la faible réserve en eau des sols.

Avec l'irrigation, la potentialité de ces sols devient élevée.

Les sols sont souvent très calcaires, ce qui freine leur activité biologique, bloque leur phosphore, leur fer (chlorose) et plusieurs autres oligoéléments.

Les risques d'érosion sont très importants, notamment l'érosion aratoire par la charrue (la terre travaillée descend).

Sur les bas de pente et le long des petites vallées, les sols sont profonds et de bonnes potentialités.

Sur les versants à pentes moyennes, les sols sont hétérogènes, en majorité moyennement profonds, et de potentialités moyennes.

Sur les hauts de coteaux et sur les fréquents versants à pentes fortes, les sols sont le plus souvent superficiels et de faibles potentialités. Les « ronds blancs » dominant ou sont plus nombreux.

Lorsque des barres calcaires affleurent et arment le relief, les sols sont superficiels et caillouteux.

Les versants exposés au sud sont souvent les plus pentus.

✧ **Les sols des coteaux molassiques accidentés (avec marnes, sables calcaires et bancs calcaires) : sols calciques dominants (UCS 40)**

Ce sont des sols argileux, souvent calciques, ou calcaires, souvent peu à moyennement profonds, bien drainés naturellement, situés principalement sur des pentes fortes (plus de 15 à 20 %). **Leurs potentialités sont souvent faibles à moyennes** suite à la pente et à la faible réserve en eau des sols.

Sur les bas de pente et le long des petites vallées, les sols sont profonds et de bonnes potentialités. Sur les versants à pentes moyennes, les sols sont hétérogènes, en majorité

moyennement profonds, et de potentialités moyennes. Sur les fréquents versants à pentes fortes, les sols sont le plus souvent superficiels et de faibles potentialités : les « ronds blancs » sont plus nombreux. Lorsque des barres calcaires affleurent et arment le relief, les sols sont superficiels et caillouteux. Les versants exposés au sud sont souvent les plus pentus. Avec l'irrigation, la potentialité de ces sols devient élevée. Certains sols sont très calcaires, ce qui freine leur activité biologique, bloque le phosphore, le fer (chlorose) et plusieurs autres oligoéléments. Les risques d'érosion sont très importants, notamment l'érosion aratoire par la charrue (la terre travaillée descend).

▲ **Les sols des coteaux molassiques accidentés (avec marnes, sables calcaires et bancs calcaires) (UCS 41)**

Ce sont des sols argileux, calcaires, ou calciques, ou parfois brun lessivés, souvent peu à moyennement profonds, le plus souvent bien drainés naturellement, situés principalement sur des pentes fortes (plus de 15 à 20 %). Leurs **potentialités sont souvent faibles à moyennes** suite à la pente et à la faible réserve en eau des sols.

Sur les bas de pente et le long des petites vallées, les sols sont profonds et de bonnes potentialités.

Sur les versants à pentes moyennes, les sols sont hétérogènes, en majorité moyennement profonds, et de potentialités moyennes.

Sur les hauts de coteaux et sur les fréquents versants à pentes fortes, les sols sont le plus souvent superficiels et de faibles potentialités. Les « ronds blancs » dominent ou sont plus nombreux.

Lorsque des barres calcaires affleurent et arment le relief, les sols sont calcaires, superficiels et caillouteux.

Les versants exposés au sud sont souvent les plus pentus.

Avec l'irrigation, la potentialité de ces sols devient élevée.

Les sols sont souvent très calcaires, ce qui freine leur activité biologique, bloque leur phosphore, leur fer (chlorose) et plusieurs autres oligoéléments.

Les risques d'érosion sont très importants, notamment l'érosion aratoire par la charrue (la terre travaillée descend).

▲ **Les sols des plateaux étroits sommitaux surmontant des coteaux molassiques à pentes fortes dominantes (plus de 15-20 %) avec des sols lessivés de plateau dominants (UCS 43)**

Ce sont souvent des sols lessivés hydromorphes, limoneux en surface, battants, de type boubène. On peut aussi rencontrer des sols argileux, acides, brun lessivés, souvent peu à moyennement profonds, souvent hydromorphes en profondeur (boubènes de coteaux). Localement, les sols sont calcaires, ou calciques, peu à moyennement profonds.

Ces sols sont situés au sommet de coteaux à pentes fortes (plus de 15 à 20 %) des coteaux de Rabastens et de Salvagnac. **Leurs potentialités sont souvent faibles à moyennes** suite à la pente et à la faible réserve en eau des sols.

Avec l'irrigation et le drainage, la potentialité de ces sols devient élevée.

Sur les pentes, les risques d'érosion sont importants, notamment l'érosion hydrique suite aux risques plus élevés de battance dans ces sols.

▲ **Les sols des coteaux molassiques à pentes faibles (0-5 à 10 %) armés par des roches calcaires (calcaires, grès, conglomérats) (UCS 44)**

Sur les coteaux, ce sont des sols argileux, calcaires, avec souvent la présence de cailloux calcaires en surface, souvent peu à moyennement profonds, bien drainés naturellement. Sur les petits plateaux ou sur les barres calcaires, les sols sont souvent superficiel, caillouteux et calcaires. **Leurs potentialités sont souvent faibles à moyennes** suite à la pente et à la faible réserve en eau des sols.

Sur les pentes faibles et les bas de pente, les sols sont plus profonds et moins caillouteux. Leur réserve en eau est alors beaucoup plus élevée. Leur potentialité agricole est plus élevée, de moyenne à bonne.

Sur les versants à pentes moyennes, les sols sont hétérogènes, en majorité moyennement profonds, et de potentialités moyennes.

Sur les hauts de coteaux et sur les fréquents versants à pentes fortes, les sols sont le plus souvent superficiels et de faibles potentialités : les « ronds blancs » dominent. Lorsque des barres calcaires affleurent et arment le relief, les sols sont souvent superficiels et caillouteux. Les versants exposés au sud sont souvent les plus pentus.

Sur les petits plateaux calcaires résiduels ou sur les barres calcaires affleurantes, les sols sont souvent des sols caillouteux superficiels calcaires (rendzine) ou des sols brun calcaires moyennement profonds. Ils sont assez faciles à travailler, bien structurés, portants. Leur réserve en eau est faible à moyenne : ils souffrent rapidement de la sécheresse. Ceci limite fortement leur potentialité.

Les sols sont parfois trop calcaires, ce qui freine leur activité biologique, bloque le phosphore, le fer (risques de chloroses ferriques), le manganèse, le bore. Ils sont bien pourvus en potassium et magnésium.

Avec l'irrigation, les potentialités de ces sols augmentent fortement.

▲ **Les sols des coteaux molassiques sur substrats hétérogènes : coteaux molassiques (grès calcaires, marnes et bancs calcaires) armés par des barres calcaires, à pentes moyennes (UCS 45)**

Sur les coteaux, ce sont des sols argileux, calcaires, avec souvent la présence de cailloux calcaires en surface, souvent peu à moyennement profonds, bien drainés naturellement. Sur les barres calcaires, les sols sont souvent superficiel, caillouteux et calcaires. **Les potentialités sont souvent faibles à moyennes** suite à la pente et à la faible réserve en eau des sols.

Sur les pentes faibles et les bas de pente, les sols sont plus profonds et moins caillouteux. Leur réserve en eau est alors beaucoup plus élevée. Leurs potentialités agronomiques sont plus élevées, de moyennes à bonnes. Sur les versants à pentes moyennes, les sols sont hétérogènes, en majorité moyennement profonds, et de potentialités moyennes. Sur les hauts de coteaux et sur les fréquents versants à pentes fortes, les sols sont le plus souvent superficiels et de faibles potentialités : les « ronds blancs » dominent. Lorsque des barres calcaires affleurent et arment le relief, les sols sont souvent superficiels et caillouteux. Les versants exposés au sud sont souvent les plus pentus. Sur les petits plateaux calcaires résiduels ou sur les barres calcaires affleurantes, les sols sont souvent des sols caillouteux superficiels calcaires (rendzine) ou des sols brun calcaires moyennement profonds. Ils sont assez faciles à travailler, bien structurés, portants. Leur réserve en eau est faible à moyenne : ils souffrent rapidement de la sécheresse. Ceci limite fortement leur potentialité.

Les sols sont parfois trop calcaires, ce qui freine leur activité biologique, bloque le phosphore, le fer (risques de chloroses ferriques), le manganèse, le bore. Ils sont bien pourvus en potassium et magnésium. **Avec l'irrigation, les potentialités de ces sols augmentent fortement.**

▲ **Les sols des coteaux molassiques sur substrats hétérogènes : coteaux molassiques (grès calcaires, marnes et bancs calcaires) et petits plateaux calcaires ou barres calcaires affleurantes (UCS 46)**

Sur les coteaux, ce sont des sols argileux, calcaires, avec souvent la présence de cailloux calcaires en surface, souvent peu à moyennement profonds, bien drainés naturellement. Sur les petits plateaux ou sur les barres calcaires, les sols sont souvent superficiels, caillouteux et calcaires. **Les potentialités sont souvent faibles à moyennes suite à la pente et à la faible réserve en eau des sols.**

Sur les pentes faibles et les bas de pente, les sols sont plus profonds et moins caillouteux. Leur réserve en eau est alors beaucoup plus élevée. Leur potentialité agronomique est plus élevée, de moyenne à bonne. Sur les versants à pentes moyennes, les sols sont hétérogènes, en majorité moyennement profonds, et de potentialités moyennes. Sur les hauts de coteaux et sur les fréquents versants à pentes fortes, les sols sont le plus souvent superficiels et de faibles

potentialités : les « ronds blancs » dominent. Lorsque des barres relief, les sols sont souvent superficiels et caillouteux. Les versants les plus pentus. Sur les petits plateaux calcaires résiduels ou sur les barres calcaires affleurantes, les sols sont souvent des sols caillouteux superficiels calcaires (rendzine) ou des sols brun calcaires moyennement profonds. Ils sont assez faciles à travailler, bien structurés, portants. Leur réserve en eau est faible à moyenne : ils souffrent rapidement de la sécheresse. Ceci limite fortement leur potentialité.

Les sols sont parfois trop calcaires, ce qui freine leur activité biologique, bloque le phosphore, le fer (risques de chloroses ferriques), le manganèse, le bore. Ils sont bien pourvus en potassium et magnésium.

Avec l'irrigation, les potentialités de ces sols augmentent fortement.

▲ **Les sols des coteaux molassiques sur substrats hétérogènes : coteaux moyennement accidentés sur molasse et argiles à graviers (UCS 53)**

Ce sont des sols très hétérogènes, sur substrats variés (molasse, grès calcaires, marnes, graves, argiles graveleuses acides, bancs calcaires parfois), souvent argileux, calcaires ou acides, parfois hydromorphes, situés sur des coteaux souvent pentus. Vu les pentes souvent élevées, le risque d'érosion hydrique est important. **Les potentialités sont faibles à moyennes**, suite notamment aux pentes fortes éventuelles, à l'hétérogénéité des sols et à leur hydromorphie éventuelle.

Sur des petits plateaux résiduels situés en haut des coteaux, on peut trouver quelques sols lessivés limoneux très battants, superficiels et hydromorphes. Ce sont des sols pauvres qui peuvent-être valorisés par le drainage et l'irrigation. Sur les versants à pentes faibles et/ou exposés au nord, se trouvent surtout des sols limono-argileux ou argilo-limoneux, parfois caillouteux, acides, hydromorphes, souvent moyennement profonds, parfois calcaires, de potentialités moyennes. Sur les versants plus pentus, souvent exposés au sud, les sols sont souvent argilo-calcaires, moyennement profonds, parfois superficiels, de potentialités moyennes, reposants en profondeur sur la molasse calcaire. Au pied des versants et le long des petits ruisseaux secondaires, les sols sont profonds, souvent argilo-calcaires, parfois hydromorphes, de bonnes potentialités si ils sont drainés naturellement ou par drainage par anthropique.

▲ **Les sols des coteaux molassiques sur substrats hétérogènes : coteaux accidentés sur molasse, dépôts caillouteux et bancs calcaires (UCS 55)**

Ce sont des sols très hétérogènes, sur substrats variés (molasse, sable et grès calcaire, marne, argiles graveleuses acides, graves), souvent argileux et acides, parfois calcaires, souvent hydromorphes, situés sur des coteaux souvent pentus.

Sur les coteaux molassiques accidentés à recouvrement de galets, les sols sont limono-argilo-caillouteux en surface, acides, peu à moyennement profonds, parfois hydromorphes, à **potentialités faibles à moyennes**.

Sur les coteaux molassiques sans recouvrements de galets siliceux, les sols sont argileux, calcaires, moyennement profonds en général, de potentialités moyennes.

Sur les lambeaux de terrasses, les sols sont limoneux, souvent caillouteux, hydromorphes, peu à moyennement profonds, de potentialités **faible à moyenne**.

Sur les bancs calcaires, on trouve des sols superficiels, caillouteux, calcaires.

▲ **Les sols des plateaux sur calcaire tendre du Tertiaire avec présence importante de sols rouges (UCS 61)**

La roche-mère est constituée de calcaires tendres. Mais l'on peut aussi trouver des couches de marnes, de molasses sableuses calcaires, de cailloutis et des poudingues. Ce sont des sols limono-argileux à argileux, calcaires, souvent caillouteux et superficiels sur les calcaires.

Sur les plateaux sur calcaires tendres, les sols sont souvent caillouteux superficiels calcaires (rendzine) ou des sols bruns calcaires moyennement profonds. Ils sont assez **faciles à travailler**, bien structurés, portants. Leur réserve en eau est faible à moyenne : ils souffrent rapidement de la sécheresse. **Ceci limite fortement leurs potentialités. Avec l'irrigation, leurs**

potentialités deviennent élevées. Ils sont bien pourvus en potassium et magnésium. Mais les excès de calcaire peuvent bloquer certains éléments minéraux comme le phosphore, le fer (risques de chloroses ferriques), le manganèse, le bore.

Sur les bas de pente, les sols sont plus profonds et moins caillouteux. Leur réserve en eau est alors beaucoup plus élevée. Leurs potentialités agronomiques sont plus élevées, de **moyennes à bonnes**. Ils peuvent être peu calcaires, ou calciques, voire légèrement acides.

▲ **Les sols des plateaux sur calcaires tendres du Tertiaire avec présence souvent importante de sols superficiels (UCS 62)**

La roche-mère est constituée de calcaires tendres. Mais l'on peut aussi trouver des couches de marnes, de molasses sableuses calcaires, de cailloutis et des poudingues. Ce sont des sols limono-argileux à argileux, calcaires, souvent caillouteux et superficiels.

Sur les plateaux sur calcaires tendres, ce sont souvent des sols caillouteux superficiels calcaires (rendzines) ou des sols bruns calcaires moyennement profonds. Ils sont assez faciles à travailler, bien structurés, portants. Leur réserve en eau est faible à moyenne : ils souffrent rapidement de la sécheresse. Ceci **limite fortement leurs potentialités**. Avec l'irrigation, leurs potentialités deviennent élevées. Ils sont bien pourvus en potassium et magnésium. Mais les excès de calcaire peuvent bloquer certains éléments minéraux comme le phosphore, le fer (risques de chloroses ferriques), le manganèse, le bore.

Sur les bas de pente, les sols sont plus profonds et moins caillouteux. Leur réserve en eau est alors beaucoup plus élevée. Leurs potentialités agronomiques sont plus élevées, de moyennes à bonnes. Ils peuvent être peu calcaires, ou calciques, voire légèrement acides.

▲ **Les sols des plateaux sur calcaires tendres du Tertiaire (UCS 64)**

La roche-mère est constituée de calcaires tendres. Mais l'on peut aussi trouver des couches de marnes, de molasses sableuses calcaires, de cailloutis et des poudingues. Ce sont des sols limono-argileux à argileux, calcaires, souvent caillouteux et superficiels sur les calcaires.

Sur les plateaux sur calcaires tendres, les sols sont souvent caillouteux superficiels calcaires (rendzine) ou des sols bruns calcaires moyennement profonds. Ils sont assez faciles à travailler, bien structurés, portants. Leur réserve en eau est faible à moyenne : ils souffrent rapidement de la sécheresse. **Ceci limite fortement leurs potentialités. Avec l'irrigation, leurs potentialités deviennent élevées.** Ils sont bien pourvus en potassium et magnésium. Mais les excès de calcaire peuvent bloquer certains éléments minéraux comme le phosphore, le fer (risques de chloroses ferriques), le manganèse, le bore. Sur les bas de pente, les sols sont plus profonds et moins caillouteux. Leur réserve en eau est alors beaucoup plus élevée. Leurs potentialités agronomiques sont plus élevées, de moyennes à bonnes. Ils peuvent être peu calcaires, ou calciques, voire légèrement acides.

▲ **Les sols des plateaux résiduels, buttes témoins et bordures des plateaux sur calcaires tendres du Tertiaire (UCS 66)**

La roche-mère est constituée de calcaires tendres. Mais l'on peut aussi trouver des couches de marnes, de molasses sableuses calcaires, de cailloutis et des poudingues qui affleurent sur les versants. Les pentes sont souvent fortes, sauf au fond des vallons. Ce sont essentiellement des sols caillouteux et superficiels, argileux, calcaires, sur les calcaires.

Sur le sommet des plateaux résiduels, sur les buttes témoins, sur les versants des plateaux, les sols sont très érodés. Ils sont le plus souvent caillouteux superficiels calcaires (rendzines blanches). Parfois le calcaire affleure, ou se trouve à très faible profondeur (lithosols). Les fortes pentes rendent plus difficile la mise en culture de ces sols. Ils souffrent rapidement de la sécheresse. **Ces contraintes limitent fortement leurs potentialités agronomiques.** Ils sont bien pourvus en potassium et magnésium. Mais les excès de calcaire ont tendance à bloquer certains éléments minéraux comme le phosphore, le fer (risques de chloroses ferriques), le manganèse, le bore.

Sur les quelques pentes faibles au pied des plateaux (bas de pente et fond des vallons), les sols sont plus profonds et moins caillouteux. Leur réserve en eau est alors beaucoup plus élevée. Leurs

potentialités agronomiques sont plus élevées, de moyenne à bonne. Ils peuvent être calcaires, ou calchiques.

▲ **Les sols sur argiles rouges calcaires (UCS 70)**

Ce sont des coteaux de molasses rouges faiblement calcaires, avec présence de buttes armées de bancs calcaires. Au sommet des buttes calcaires et dans certains vallons, des dépôts d'argiles à graviers (acides) affleurent.

Sur les coteaux, ce sont des sols argileux, bruns rouges en surface, faiblement calcaires ou calchiques, souvent moyennement profonds, bien drainés naturellement. Sur les petits plateaux ou sur les barres calcaires, les sols sont le plus souvent caillouteux calcaires superficiels. Lorsque les argiles à graviers affleurent, ce sont des sols argilo-caillouteux superficiels. Les **potentialités sont en général moyennes**. Elles sont faibles sur les pentes fortes et au sommet des petites buttes témoins. Elles sont souvent élevées en bas des pentes.

Sur les pentes faibles et les bas de pente, les sols sont plus profonds. Leur réserve en eau est alors beaucoup plus élevée. **Leur potentialité agronomique est plus élevée**, de moyenne à bonne. Sur les versants à pentes moyennes, les sols sont hétérogènes, en majorité moyennement profonds, et de potentialités moyennes. Sur les hauts de coteaux, sur le haut des buttes calcaires et sur les fréquents versants à pentes fortes, les sols sont le plus souvent superficiels, parfois caillouteux et de faibles potentialités.

Avec l'irrigation, les potentialités de ces sols augmentent fortement.

▲ **Les sols sur argiles rouges, calcaires ou acides, parfois graveleuses, non hydromorphes du Bassin Aquitain ou du piémont du Massif Central (UCS 71)**

Ce sont des coteaux de molasses rouges faiblement calcaires ou acides, avec présence de buttes armées de bancs calcaires. Sur les coteaux, ce sont des sols bruns faiblement calcaires ou calchiques ou acides, argileux, bruns rouges en surface, bien drainés naturellement.

Sur les pentes faibles sur argiles rouges acides, on peut trouver des sols lessivés, limoneux en surface, argileux en profondeur, hydromorphes, parfois très caillouteux.

Avec l'irrigation, les potentialités de ces sols augmentent fortement.

▲ **Les sols caillouteux calcaires sur les conglomérats du Tertiaire du piémont sédimentaire du dôme de la Grésigne (UCS 81)**

Ce sont des sols sur conglomérat calcaire, rouges, argileux ou argilo-caillouteux, calcaires, plus ou moins riches en galets calcaires, de **potentialités faibles à moyennes**. Les sols peu profonds sont bien adaptés à la vigne de qualité.

Sur les zones peu érodées, on trouve quelques sols rouges, lessivés, acides, moins argileux et plus battants en surface.

▲ **Les sols souvent acides sur limons et argilites issus des conglomérats riches en psammites du piémont sédimentaire du Dôme de la Grésigne. (UCS 82)**

Ce sont des sols argileux rougeâtres acides, parfois calchiques, profonds à très profonds situés sur des glaciis ou des coteaux. Ils sont très profonds, et parfois hydromorphes, sur les colluvions de bas de pente. Localement, sur les replats, on peut trouver des sols lessivés, acides, plus battants.

2. LA BORDURE SUD-OUEST DU MASSIF CENTRAL :

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026



ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE

▲ **Les sols limoneux ou argileux sur psammites et pentes rouges du Permien (rougiers) (UCS 84)**

La roche-mère, de couleur rouge lie de vin, est constituée de pélites et grès, associés parfois à quelques schistes et psammites. Ces pélites sont des roches très friables et facilement érodables. Les sols sont souvent de texture légère, sablo-limoneuse à limoneuse, plus ou moins caillouteux, sensibles à l'érosion. La roche-mère est souvent faiblement calcaire. Les sols sont plutôt acides, peu ou pas hydromorphes, de profondeurs hétérogènes, souvent peu profonds.

Ils sont faciles à travailler. Leurs **potentialités sont hétérogènes** en fonction de la profondeur des sols. Les sols peu profonds dominent.

▲ **Les sols sur les grès du Trias, avec des pentes faibles sur le Dôme de la Grésigne, et des pentes fortes dans les vallées (UCS 86)**

Les grès du Trias sont ici une formation géologique de transition entre les terrains primaires du Massif Central (schistes et grès rouges des rougiers, ...) et les calcaires secondaires du Jurassiques (Causses du Quercy, ...). Ce sont des matériaux très hétérogènes (grès grossiers, grès à graviers, argiles rougeâtres calcaires, dolomies), souvent carbonatés. Les sols sont situés sur des collines ou en bordure des plateaux.

Ce sont souvent des sols sablo-graveleux, peu profonds, modérément acides, bien drainés, à **faibles potentialités**. Ils sont parfois plus profonds, lessivés, modérément hydromorphes en profondeur, avec des potentialités agricoles meilleures. Ces sols sont **très sensibles à l'érosion**.

▲ **Les sols fersiallitiques peu épais couverts de végétations naturelles, passant parfois aux Rendosols et Lithosols, des causses sur pentes faibles sur calcaires durs karstifiés, des régions du Quercy et du Castrais (UCS 91)**

Les roches sont des calcaires plus métamorphisés, plus durs, plus compacts que les calcaires tendres du plateau cordais. Elles datent du Secondaire sur le Quercy, et du Tertiaire sur le Castrais. Ces sols sont situés sur des plateaux calcaires karstiques.

Les sols sont souvent superficiels, caillouteux, calcaires. Leurs **potentialités sont ainsi très faibles** et ils sont souvent peu valorisables par l'agriculture.

▲ **Les sols fersiallitiques profonds des causses avec de nombreuses dolines, sur pentes faibles, sur calcaires durs karstifiés du Quercy ou du Castrais (UCS 92)**

Les roches sont des calcaires plus métamorphisés, plus durs, plus compacts que les calcaires tendres du plateau cordais. Elles datent du Secondaire sur le Quercy, et du Tertiaire sur le Castrais. Ces sols sont situés sur des plateaux calcaires karstiques. Les sols sont plus profonds dans les dolines, et donc plus fertiles.

En dehors des dolines, les sols sont souvent superficiels, caillouteux, calcaires. Leurs **potentialités sont alors très faibles** et ils sont souvent peu valorisables par l'agriculture.

▲ **Les sols des plateaux très découpés et des versants sur pentes fortes des bordures des plateaux sur calcaires durs du Quercy et du Castrais (UCS 93)**

Les roches sont des calcaires plus métamorphisés, plus durs, plus compacts que les calcaires tendres du plateau cordais. Elles datent du Secondaire sur le Quercy, et du Tertiaire sur le Castrais. Ces sols sont situés sur des plateaux calcaires karstiques.

Les sols sont souvent superficiels, caillouteux, calcaires. Leurs **potentialités sont ainsi très faibles** et ils sont souvent peu valorisables par l'agriculture. Sur les éboulis caillouteux (grèzes) situé à la base des versants à pentes fortes des bordures des plateaux calcaires, on trouve des sols rouges fersiallitiques caillouteux profonds, mais de faibles potentialités.

▲ **Les sols des versants sur calcaires dolomitiques gris im**
(UCS 94)

Les roches sont des calcaires plus métamorphisés, plus durs, plus compacts que les calcaires tendres du plateau cordais. Elles datent du Secondaire sur le Quercy.

▲ **Les sols des versants à pentes faibles, moyennes et fortes, issus de schistes carton gris avec débris de calcaire, du Toarcien (UCS 96)**

▲ **Les sols des coteaux et plateaux sur argiles à graviers (UCS 101, 102, 104, 106)**

Les argiles à graviers sont des roches acides, argileuses, souvent graveleuses, imperméables. Les sols issues de ces roches sont limoneux à limono-argileux en surface, et argileux en profondeur, parfois graveleux, acides, souvent hydromorphes, de profondeurs hétérogènes.

Ils sont faciles à travailler, mais usants pour les outils lorsqu'ils sont riches en cailloux siliceux. **Leurs potentialités varient en fonction de la profondeur des sols.** Un drainage est souvent utile pour permettre une bonne productivité des cultures. Leur texture souvent limoneuse et leur acidité les rendent sensibles à l'érosion.

Les sols des plateaux conservés sur argiles à graviers (UCS 101). Les pentes sont faibles à très faibles. Les sols sont souvent profonds (80 à 120 cm environ), moyennement hydromorphes. Ils ont une **bonne potentialité**, sont faciles à travailler, et sont moins sensibles à l'érosion.

Les sols des plateaux disséqués, des bordures de plateaux et des collines sur argiles à graviers (UCS 102, 104). Les pentes sont plus marquées que sur les plateaux bien conservés. Les sols sont souvent moyennement profonds à superficiels (réserve en eau moyenne à faible), souvent caillouteux, hétérogènes (limoneux, ou caillouteux, ou argileux), plus ou moins hydromorphes, parfois difficiles à travailler à cause de la pente, et très sensibles à l'érosion. **Les potentialités des sols sont souvent moyennes à faibles.**

Source bibliographique :

Delaunois A., Revel J.-C., 2012 – Carte des sols IGCS (Inventaire Gestion et Cartographie des Sols) du Tarn. Chambre d'Agriculture du Tarn, MIDIVAL, une carte au 1/250 000^{ème}, une carte au 1/100 000^{ème}, une base de données sémantiques sous DoneSol.



Chambre d'agriculture du Tarn

96 rue des agriculteurs
CS 53270 ALBI Cedex 9

Votre contact :

Carole BOU

Chef de service

06.69.34.90.48

c.bou@tarn.chambagri.fr

Vos référents :

Carole GRIMAUX

06.69.58.89.32

c.grimau@tarn.chambagri.fr

Arnaud NANTY

06.69.21.7168

a.nanty@tarn.chambagri.fr

www.tarn.chambre-agriculture.fr



@ChambagriTarn



VOLET 2 – DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE

Analyse Quantitative

Mars 2022

SOMMAIRE

Introduction	1
1. Les pratiques de consommation des ménages	2
1.1 Zone de chalandise alimentaire de Gaillac Graulhet Agglomération	2
1.2 Marché théorique alimentaire	4
1.2.1 Les Indices de Consommation des ménages (IDC) :	4
1.2.2 Dépenses de consommation moyennes par ménage par produits :	6
1.2.3 Répartition du marché théorique alimentaire de la zone de chalandise par famille de produits.....	7
1.3 Consommation par formes de vente	8
1.4 Evasion commerciale	11
2. La restauration collective.....	12
2.1 Définitions et fonctionnement.....	12
2.1.1 Fonctionnement	12
2.1.2 Restauration collective publique : Marchés Publics et gré à gré	13
2.2 État des lieux des Établissements de restauration collective du territoire.....	14
3. La transformation.....	20
3.1 Ateliers a la ferme.....	20
3.2 Les prestataires agréés CE	21
3.3 Les transformateurs industriels ou artisanaux.....	23
4. La commercialisation et la distribution	25
4.1 Vente directe par l’(ou les) agriculteur(s).....	25
4.1.1 Vente à la ferme	25
4.1.2 AMAP et magasins de producteurs	27
4.1.3 Marchés de plein vent	28
4.1.4 E-commerce	29
4.2 Vente via des commerces revendeurs	30
Schémas Synthétiques	32
Annexes	37
ANNEXE 1 : Méthodologie adoptée par la CCI et rappel des définitions	37
ANNEXE 2 : Les lycées	38
ANNEXE 3 : Les collèges	38
ANNEXE 4 : Les ephad	39
ANNEXE 5 : Les écoles primaires et maternelles.....	40
ANNEXE 6 : Les établissements médico-sociaux	44
ANNEXE 7 : Les centres de loisirs	45
ANNEXE 8 : Les structures petite enfance	45
ANNEXE A : Les ateliers a la ferme.....	46
ANNEXE B : Les prestataires agréés CE dans le Tarn	47
ANNEXE C : Les transformateurs industriels ou artisanaux	48
ANNEXE D : la vente à la ferme (hors vin)	53

ANNEXE D bis : vente de vin sur l'exploitation	61
ANNEXE E : Amap et magasins de producteurs	61
ANNEXE F : Marchés de plein vent.....	62
ANNEXE G : Sites de E-commerce	63
ANNEXE H : Commerces revendeurs.....	64

INTRODUCTION

Dans l'optique de définir une stratégie et un projet qui ont vocation à concerner tous les domaines de l'alimentation, après avoir analysé l'offre dans le volet « diagnostic et panorama de l'activité agricole », il convient désormais d'analyser la demande.

Pour cela, nous vous proposons un diagnostic alimentaire en 3 volets :

- Les tendances alimentaires du territoire et notamment les pratiques de consommation des ménages
- Une cartographie des acteurs de l'agrochaîne : transformation, commercialisation et restauration collective
- Une analyse des pratiques de l'aval.

A ce stade, le dernier point n'est pas présenté car il ne s'agit ici que du volet quantitatif du diagnostic alimentaire. L'analyse qualitative ainsi que l'analyse des flux interviendront dans un second temps.

1. LES PRATIQUES DE CONSOMMATION DES MÉNAGES

Afin de mieux cerner la demande alimentaire par les ménages du territoire, nous avons sous-traité une étude à la Chambre de Commerce et d'Industrie du Tarn dont les principaux enseignements vont être présentés ici. L'étude complète de la CCI sera jointe à ce document.

Avec cette analyse nous pouvons déterminer le marché alimentaire théorique, correspondant à la valeur des denrées alimentaires qui sont théoriquement consommées par la population de la Communauté d'Agglomération.

Les dépenses des ménages sont les dépenses de consommation effectuées par les ménages résidents pour satisfaire leurs besoins quotidiens. Ces dépenses constituent donc une variable essentielle pour l'analyse économique de la demande.

Nous allons ici nous intéresser à la consommation alimentaire afin de connaître les comportements d'achat des ménages sur le territoire de l'EPCI.

La CCI a traité les informations issues de l'enquête flux de consommation des ménages menée en 2020 sur l'ensemble de l'Occitanie et dont la méthodologie est expliquée en annexe (cf annexe 1 : méthodologie adoptée par la CCI et rappel de définitions)

1.1 ZONE DE CHALANDISE ALIMENTAIRE DE GAILLAC GRAULHET AGGLOMERATION

La zone de chalandise (ZDC) est la zone géographique dans laquelle réside la clientèle régulière des points de vente du territoire étudié. Le contour de cette zone est influencé par les distances, les temps d'accès, l'attractivité du point de vente et sa concurrence. Il s'agit de la zone où l'on reconstitue la majorité du chiffre d'affaires des commerces du territoire étudié (hors clientèle de passage).

La zone de chalandise (ZDC) alimentaire de GGA regroupe le territoire de l'EPCI auquel s'ajoute l'influence sur le Causse Cordais.

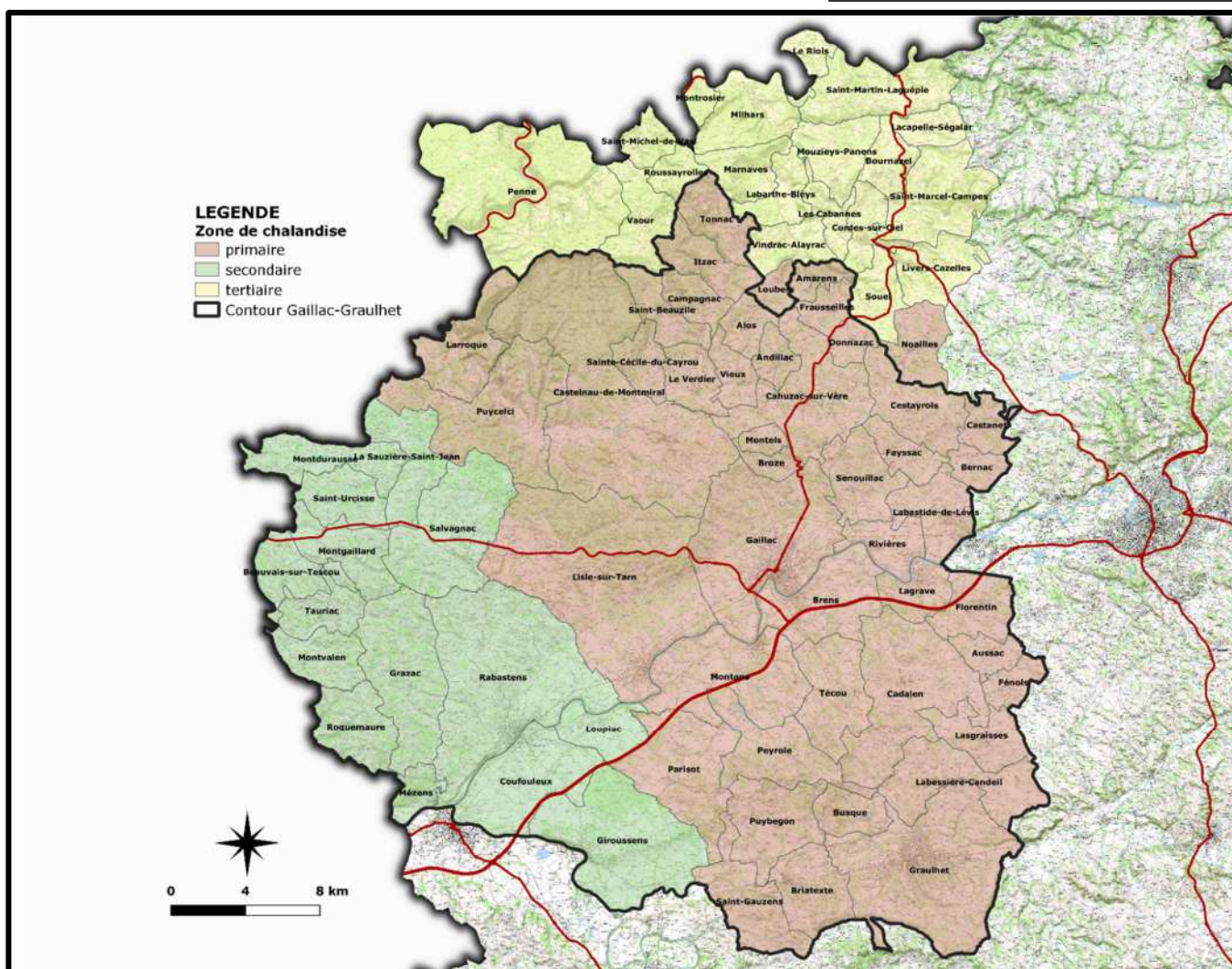
Elle a été calculée à partir de l'enquête flux de consommation des ménages, et du taux d'emprise des Secteurs d'habitation.

La zone de chalandise est ainsi découpée en trois secteurs :

- La zone primaire correspond à la zone géographique de plus forte influence
- La zone secondaire où les ménages consomment très majoritairement sur le territoire de GGA mais qui peuvent être attirés par des pôles commerciaux extérieurs au territoire
- La zone tertiaire qui correspond majoritairement aux communes du Causse Cordais mais qui consomment en partie sur le territoire de la Communauté d'Agglomération.

Elle regroupe au total 78 663 habitants en 2018, correspondant à 34 274 ménages en 2018.

	Nombre d'habitants en 2018	Nombre de ménages en 2018	Nombre de ménages projetés en 2020 (AID)
Zone de chalandise	78 663	34274	35 647



Carte de la Zone de chalandise alimentaire

Migrations pendulaires

Les consommateurs ne sont pas figés dans le territoire. Par exemple, les flux domicile-travail sont à prendre en considération notamment entre les zones d’emplois et les zones considérées comme rurales au sens de l’INSEE.

Cela impacte notamment la consommation hors-domicile qui est plus forte dans les zones d’emplois.

A cet effet, il est également intéressant de regarder les migrations pendulaires et les principaux lieux villes de résidence des personnes qui travaillent dans la zone d’implantation :

Gaillac	2 691	41,3%
Albi	359	5,5%
Brens	237	3,6%
Lisle-sur-Tarn	229	3,5%
Graulhet	191	2,9%
Senouillac	140	2,2%
Montans	136	2,1%
Marssac-sur-Tarn	130	2,0%
Rivières	123	1,9%
Lagrange	110	1,7%
Total	4 347	66,8%

10 principales villes de résidence des personnes qui travaillent dans la zone d’implantation (Flux entrants)

En se basant sur les 10 principales communes de résidence des personnes qui travaillent sur la zone de chalandise, on s’aperçoit que certains habitants des villes d’Albi et de Marssac sur Tarn travaillent sur Gaillac Graulhet Agglomération, ce qui pourrait dons signifier que ces personnes consomment sur le territoire même si elles ne sont pas incluses dans la zone de chalandise. Il est toutefois nécessaire de relativiser ce point car le pôle commercial d’Albi à une forte attractivité.

1.2 MARCHE THEORIQUE ALIMENTAIRE

Le marché théorique inclut l'ensemble des consommateurs qui pourraient être intéressés par les familles de produits alimentaires sur un territoire donné. Il est donc effectué sur la base du nombre de ménages au sein de la zone de chalandise (projection 2020 AID) afin de tenir compte du niveau des dépenses de consommation des ménages fourni par les Indices de Disparité de Consommation 2018 (source CCI France).

1.2.1 LES INDICES DE CONSOMMATION DES MENAGES (IDC) :

Les Indices de disparité des Dépenses de Consommation (IDC) permettent d’apprécier les disparités ou les particularismes des dépenses des ménages en pondérant les données nationales de consommation avec des données locales, et ce, à l’aide de coefficients correcteurs.

Les indices de disparité de consommation (IDC) donnent, pour les produits considérés, l'écart entre la consommation nationale (100) et la consommation de la zone étudiée.

Concrètement, les indicateurs des IDC mesurent, à partir d'un indice de base 100, le niveau de consommation d'un ménage résidant dans une commune donnée. Ainsi, un indice de 110 signifie qu'un ménage, résidant dans l'entité géographique considérée, consomme 10% de plus de ce produit qu'un ménage français au niveau national.

Les IDC sont calculés en fonction des variables socio-économiques qui expliquent le niveau local de consommation. Ils traduisent donc le type de clientèle présent en tenant compte de :

- la taille des ménages,
- leurs revenus,
- leur taux d'activité,
- l'âge des enfants,
- le niveau CSP,
- le type d'habitat...

Grâce aux IDC, on peut déterminer le marché théorique sur la base des dépenses de consommation des ménages.

On peut alors établir des hypothèses de taux d'emprise, autrement dit, d'attractivité pour les consommateurs résidant ou fréquentant la zone de chalandise.

Famille de Produits	Zone primaire	Zone secondaire	Zone tertiaire	Zone chalandise	Comparaison IDC Zone Ex Midi Pyrénées
Pain, pâtisserie fraîche	99,1	103,1	95,6	99,6	94,4
Viande, volaille, gibier, charcuterie, plats cuisinés	95,3	102,8	94,4	96,7	94,2
Poissons frais, crustacés	100,2	99,8	102,0	100,2	101,1
Fruits et légumes frais	96,6	98,7	92,1	96,7	95,0
Lait, œufs, produits laitiers	93,3	98,9	90,6	94,2	89,4
Epicerie et boissons non alcoolisées	92,9	99,9	87,5	93,8	93,3
Vin, apéritifs, alcool	84,6	102,0	92,9	88,4	88,7
Produits surgelés, y compris glaces	95,3	102,6	97,5	96,8	94,5
Confiserie, chocolaterie, biscuiterie	84,1	104,6	84,0	87,9	88,9

Tableau des IDC de la zone de chalandise

L'IDC moyen alimentaire sur Gaillac Graulhet Agglomération est de 94,5, soit une consommation légèrement plus faible qu'au niveau national (5,5% de moins).

1.2.2 DEPENSES DE CONSOMMATION MOYENNES PAR MÉNAGE PAR PRODUITS :

Les dépenses commercialisables des ménages de la zone de chalandise se calculent par extrapolation des données nationales, corrigées des disparités de comportement liées aux particularismes locaux et sociologiques.

Les consommations moyennes par ménage et par an au niveau national (Budget annuel moyen des ménages) sont estimées, pour chacun des produits, par la consommation nationale totale divisée par le nombre de ménages en France la même année.

La dépense commercialisable des ménages de la zone de chalandise d'un produit se calcule en multipliant le nombre de ménages par la dépense moyenne d'un ménage au niveau national et, par l'IDC du produit.

	Dépense commercialisable 2020	Budget annuel moyen par ménage
Pâtes et riz	3 316 355,6	94 €
Beurre, oeufs	3 561 470,0	95 €
Poissonnerie	4 931 489,0	138 €
Autres épicerie salée (préparation culinaire)	5 161 149,4	151 €
Lait, yaourts et produits laitiers	8 757 170,9	235 €
Surgelés	8 592 132,0	241 €
Boissons non alcoolisées	9 926 822,9	252 €
Autres épicerie sucrée (petit déjeuner)	9 076 399,7	265 €
Fruits frais	11 444 444,0	321 €
Fromage	13 583 143,9	364 €
Confiserie, chocolaterie	13 181 534,9	382 €
Légumes frais	14 338 071,0	402 €
Charcuteries, salaisons	18 976 426,5	548 €
Boulangerie, pâtisserie fraîche	19 640 588,0	551 €
Conserves, plats préparés	20 407 957,4	593 €
Boucherie	21 691 494,7	604 €
Boissons alcoolisées	22 054 391,0	619 €
Alimentaire	208 641 040,8	5 853 €

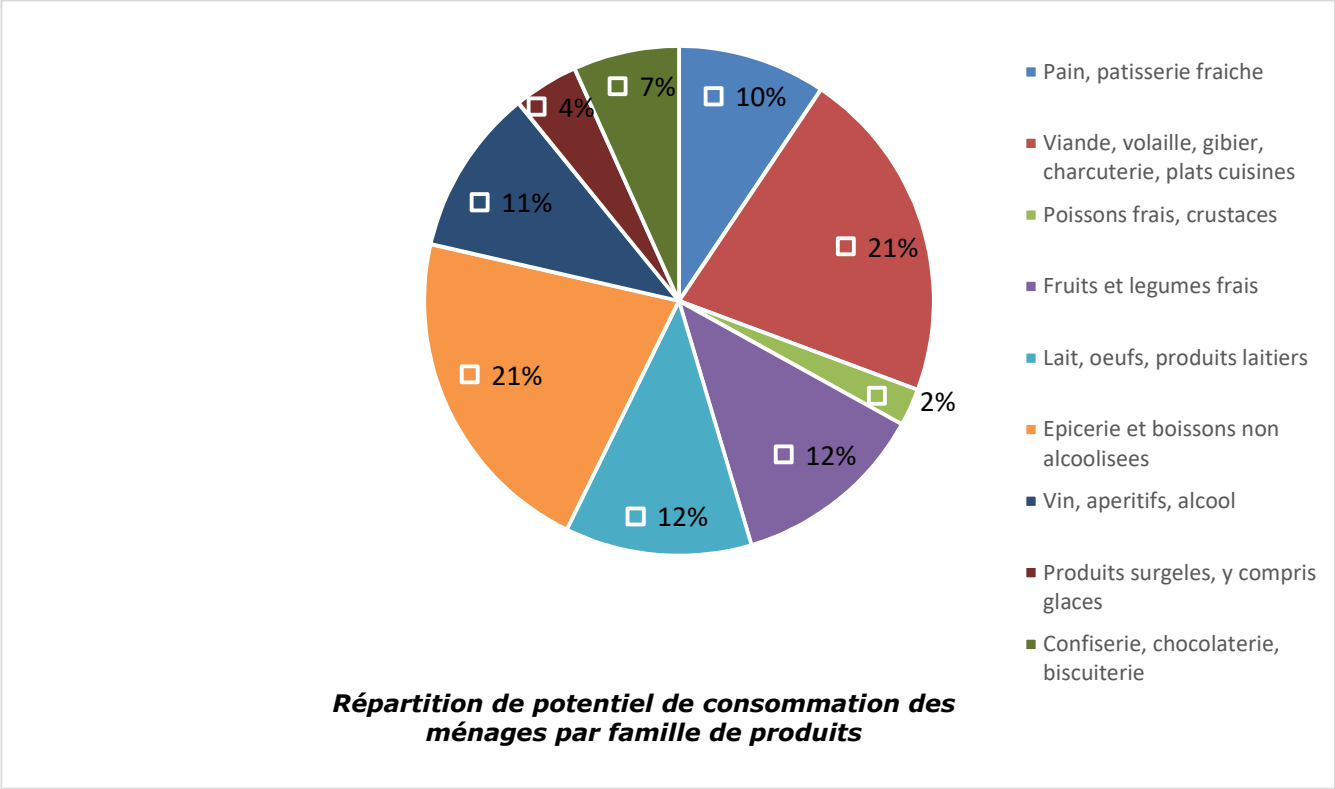
Tableau des dépenses commercialisables et budget annuel moyen par ménage

Ainsi, au total, le potentiel de consommation des ménages (projection 2020) est de **208 millions d'euros**, ce qui correspond à un budget annuel moyen par ménage estimé à **5853 euros sur Gaillac Graulhet Agglomération**.

1.2.3

REPARTITION DU MARCHÉ THEORIQUE ALIMENTAIRE DE LA ZONE DE
CHALANDISE PAR FAMILLE DE PRODUITS

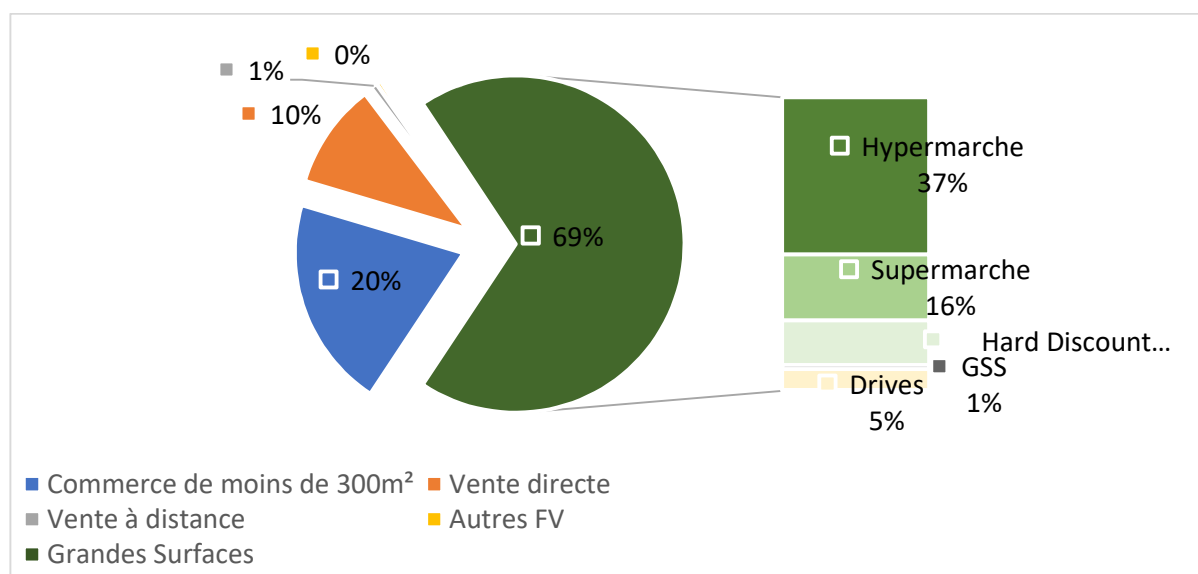
En regroupant les dépenses sous les 9 grandes familles de produits, le potentiel de consommation alimentaire des ménages se répartit de la façon suivante :



1.3 CONSOMMATION PAR FORMES DE VENTE

Les ménages de la zone de chalandise réalisent leurs achats alimentaires dans différents lieux de vente, à savoir :

- à 69% en grandes surfaces en particulier pour l'épicerie, les produits laitiers, les boissons
- à 20 % dans le commerce de proximité en particulier pour le pain et les pâtisseries et dans une moindre mesure pour la viande et les fruits & légumes,
- Auprès des producteurs en vente directe pour près de 10% des achats : ceci plus particulièrement pour les fruits et légumes et le vin (ainsi que pour la viande mais dans une moindre proportion).

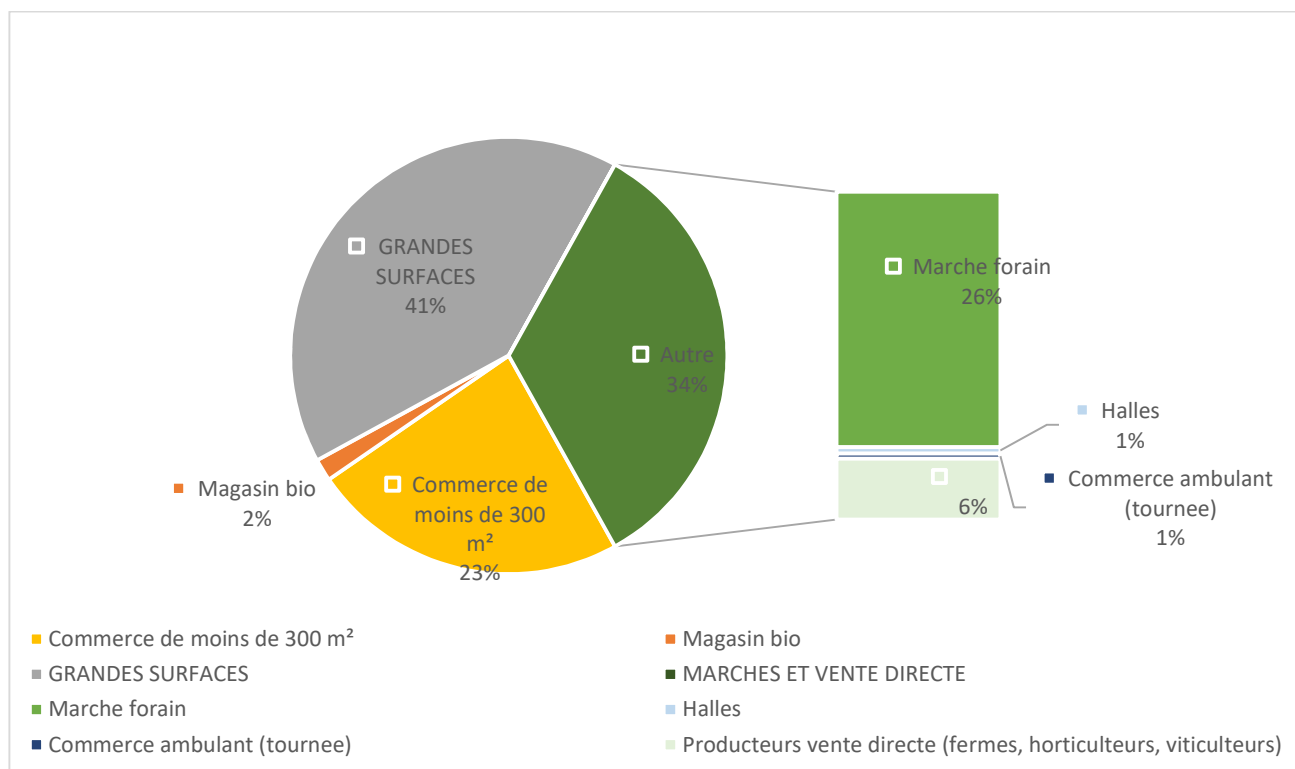


Répartition globale : achat des ménages selon les formes de vente

Zoom sur les formes de vente en fruits et légumes frais :

Sur le territoire, les ménages réalisent leurs achats de fruits et légumes pour un montant annuel estimé à 723 euros, répartis de la façon suivante :

- à 41 % en grandes surfaces
- à 23 % dans le commerce de proximité
- Pour plus d'1/4 sur les marchés de plein vent ou dans les halles
- à 6% en vente directe

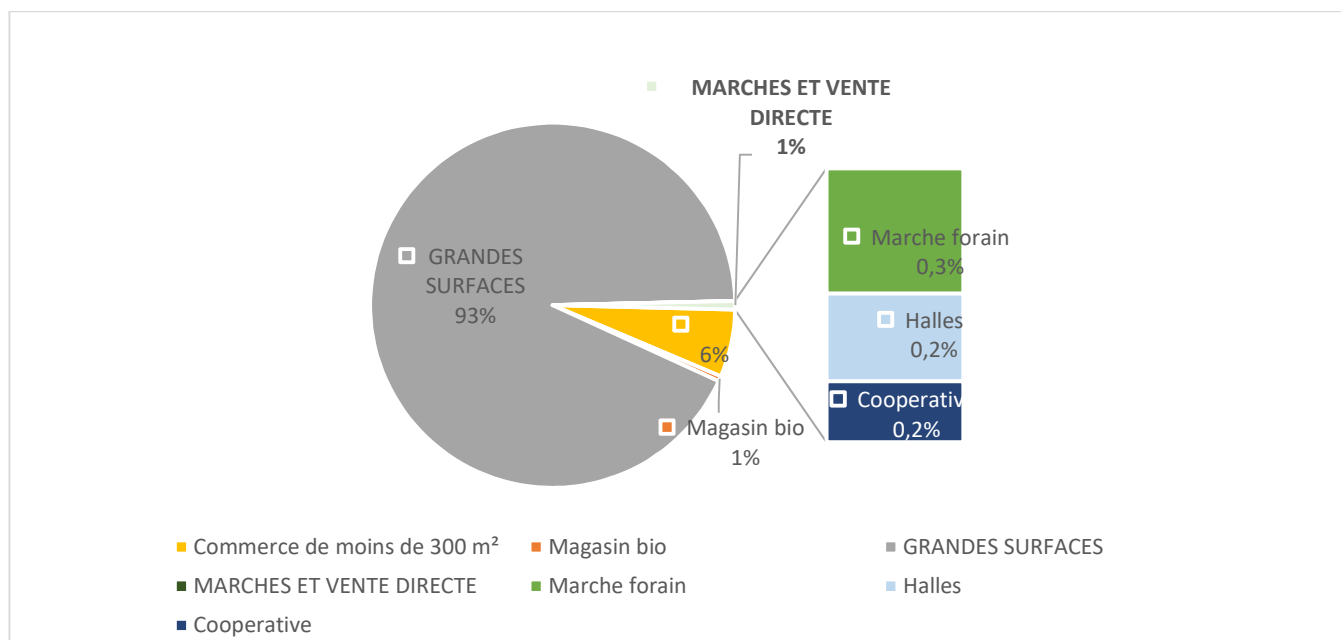


Fruits et légumes : achat des ménages selon les formes de vente

Zoom sur les formes de vente en épicerie et boissons non alcoolisées

Sur le territoire, les ménages réalisent leurs achats d'épicerie et boissons sans alcool:

- à 93 % en grandes surfaces
- 6 % dans le commerce de proximité
- **Seulement 1% en vente directe**



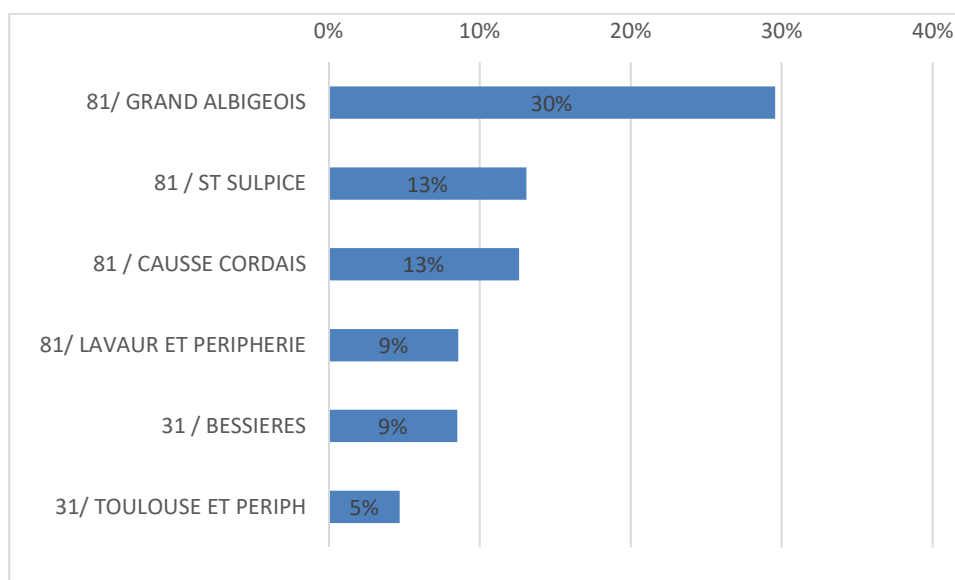
Répartition de l'achat des ménages en épiceries et autres commerces

1.4 EVASION COMMERCIALE

L'évasion commerciale est le phénomène par lequel une partie des achats d'un ZDC se réalise en dehors de la zone considérée.

L'importance du phénomène d'évasion commerciale dépend de l'attractivité des points de ventes externes à la zone.

Evasion Alimentaire globale (dépenses réalisées hors du territoire de GGA)	40,7M€
Taux d'évasion alimentaire de GGA	19,5 %



Principales communes d'évasion

Sur le territoire de Gaillac Graulhet Agglomération, l'évasion commerciale alimentaire se fait principalement vers les communes du Grand albigeois, vers St Sulpice et vers le Causse Cordais.

2. LA RESTAURATION COLLECTIVE

Au-delà des repas pris par les ménages à domicile, ceux pris à l'extérieur du foyer (1/5 en France), et notamment en restauration collective sont importants.

La CA2G a engagé une réelle dynamique autour de ce sujet depuis plusieurs années. La qualité de ce service, et notamment la qualité des repas avec des approvisionnements de plus en plus locaux est un des préoccupations de l'intercommunalité.

2.1 DEFINITIONS ET FONCTIONNEMENT

La restauration collective correspond à une « activité de restauration hors foyer » caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.

La restauration collective couvre différents secteurs répartis de la façon suivante :

Restauration du travail	Restaurants d'entreprises privées Restaurants d'administrations et de collectivités territoriales
Restauration crèche et scolaire	Crèches, multi-accueil, micro-crèches, RAM (relais assistante maternelle) Ecoles Primaires, collèges et lycées publics et privés Écoles supérieures et restaurants universitaires
Restauration sanitaire et sociale	Hôpitaux publics, cliniques privées Établissements médico-sociaux (EHPAD, ESAT...)
Restauration de loisirs	Structures de vacances à caractère social pour les familles et les enfants
Restauration collective à caractère captif	Armées, CRS Établissements pénitentiaires

2.1.1 FONCTIONNEMENT

Chaque unité de restauration est unique de par son fonctionnement, ses moyens humains, matériels et financiers. Dans le mode de fonctionnement, nous distinguons 2 modes de gestion :

- **La gestion directe** : gérée par la collectivité ou l'établissement ; c'est l'établissement ou la collectivité qui gère la restauration, les équipes, les achats et l'élaboration des repas.
- **La gestion concédée ou déléguée à un prestataire** : le prestataire assure la restauration, gère les équipes et l'approvisionnement. Ce prestataire peut être public ou privé.

Trois modalités de fonctionnement sont possibles :

- **les cuisines sur place** sont des établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place ;
- **les cuisines centrales** sont des établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées, soit à au moins un restaurant satellite, soit à une collectivité de personnes à caractère social ;
- **les restaurants satellites** sont des établissements ou locaux aménagés et desservis par une cuisine centrale. Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

La notion de « préparation culinaire élaborée à l'avance » est réservée aux repas confectionnés dans le cadre d'une restauration collective différée. Elle peut être conservée suivant deux systèmes :

- **Liaison froide** : une technique de conservation par maintien des repas à une température de +4 °C. La préparation culinaire destinée à être conservée par le froid doit rapidement être refroidie après le dernier stade de sa confection, c'est-à-dire que la température à cœur ne doit pas rester comprise entre +63 °C et +10 °C pendant plus de deux heures. Après refroidissement, cette préparation culinaire est conservée dans un local à 4°C.
- **Liaison chaude** : une technique de conservation des préparations culinaires, destinées à la consommation, par maintien de la température à +63°C jusqu'au point de livraison.

Selon leur mode de fonctionnement, les Établissements de Restauration Collective sont soumis à des exigences réglementaires plus ou moins fortes. Les cuisines centrales agréées sont soumises au règlement (CE) n°853/2004.

Une « cuisine sur place » n'est pas soumise à l'agrément, quel que soit le nombre de repas servi. Il s'agit en effet d'un « commerce de détail » qui remet directement ses repas au consommateur final. En revanche, pour conserver ce statut d'établissement non agréé, elle ne peut pas livrer le moindre repas à un autre restaurant collectif.

2.1.2 RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE : MARCHES PUBLICS ET GRÉ À GRÉ

Quel que soit le mode de gestion choisi, les structures publiques doivent respecter les règles de la commande publique. Elles fixent en particulier les seuils à partir desquels on passe d'un marché de gré à gré à un marché formalisé.

En dessous de 40 000 euros HT, le contrat de marché public avec le fournisseur / prestataire peut se conclure en gré à gré. La collectivité doit solliciter les candidats potentiels afin d'obtenir des devis. Il est juridiquement recommandé de se munir d'au moins 3 devis différents, afin que soit respecté le principe de mise en concurrence, même si la procédure n'est pas formalisée en dessous de ce seuil de 40 000 euros.

Au-dessus de ce seuil, la collectivité doit publier un marché public en respectant la procédure adaptée.

MONTANT DU MARCHÉ	PROCÉDURE	PUBLICITÉ
< 40 000 €	Gré à gré	Non obligatoire
> 90 000 €	Adaptée	Libre ou adaptée
< 139 000 € pour l'État < 214 000 € pour les collectivités territoriales	Adaptée	BOAMP ou JAL
> 139 000 € pour l'État > 214 000 € pour les collectivités territoriales	Formalisée	BOAMP et JOUE

La restauration collective privée n'est quant à elle pas soumise à ces règles. Les ERC privés se fournissent essentiellement en gré à gré, ce qui ne les empêche pas pour autant d'effectuer des mises en concurrence.

2.2 ÉTAT DES LIEUX DES ÉTABLISSEMENTS COLLECTIFS DU TERRITOIRE

Afin de recenser les restaurants collectifs du territoire de la CA2G, nous nous sommes appuyés sur différentes sources :

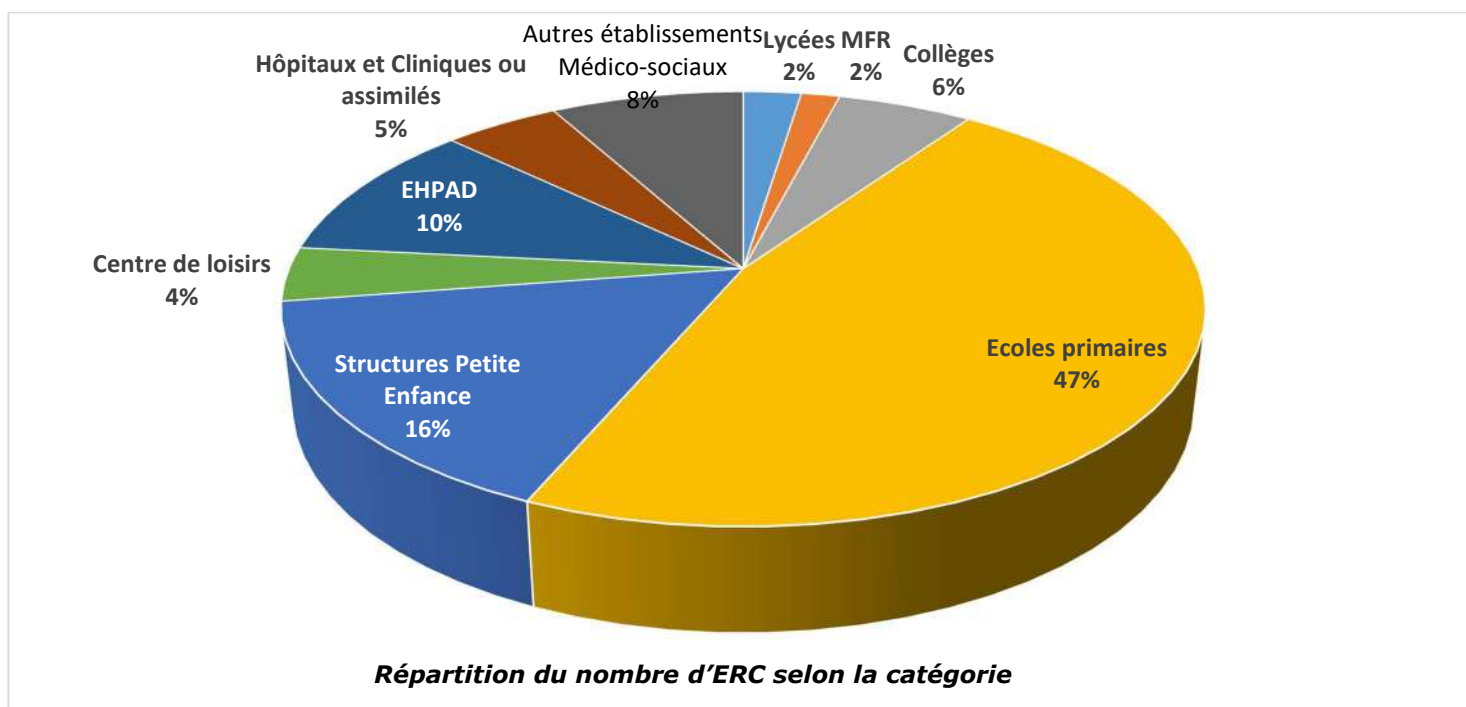
- Données issues du ministère de l'éducation nationale pour les établissements scolaires
- Données issues du département du Tarn pour les EHPAD
- Données issues de la CA2G pour les établissements qui relèvent de leur compétence (restauration scolaire)
- Données internes et retours d'expérience

Ce recensement ne prétend pas être exhaustif mais se rapproche au plus près de la réalité avec les informations obtenues à ce jour. Il pourra être mis à jour avant la fin de la prestation finale si d'autres éléments permettent de l'alimenter.

Au total, 123 établissements de restauration collective ont été recensés sur le territoire de Gaillac Graulhet Agglomération.

Type d'établissement	Lycées		MFR	Collèges		Ecoles primaires		Structures Petite Enfance (Crèches, RAM, Multi-accueil)	Centre de loisirs	EHPAD	Hôpitaux et Cliniques ou assimilés	Autres établissements Médico-sociaux	TOTAL
	Privés	Publics		Privés	Publics	Privées	Publics						
Nombre sur le territoire GGA	1	2	2	2	5	7	51	20	5	13	6	10	124

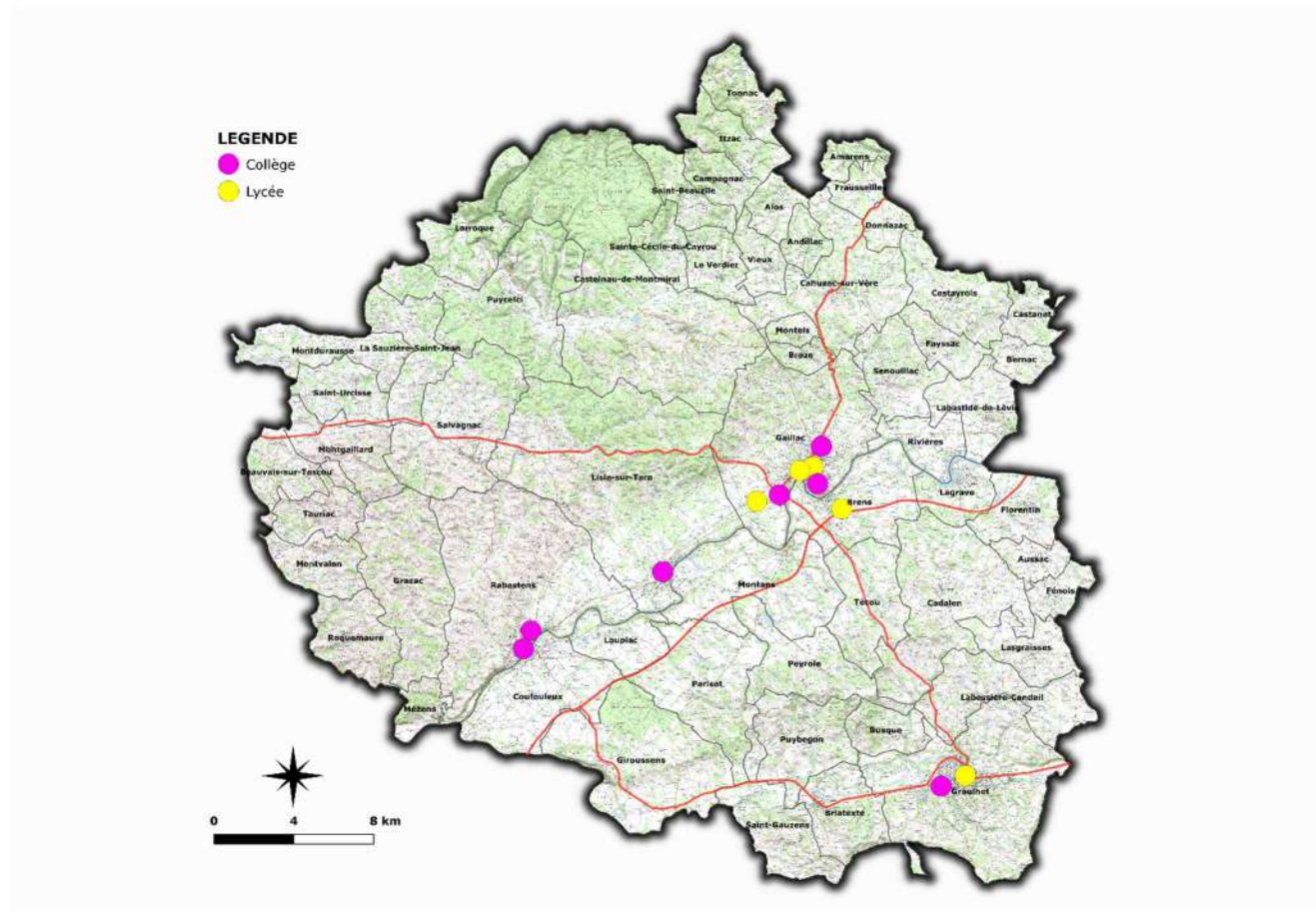
Ils se répartissent de la façon suivante (en nombre d'établissements):



• Collèges et Lycées

Plusieurs établissements du secteur secondaire sont présents sur Gaillac Graulhet Agglomération, à savoir :

- 3 lycées dont 1 privé
- 2 Maison Familiale Rurale (MFR)
- 7 collèges dont 2 privés

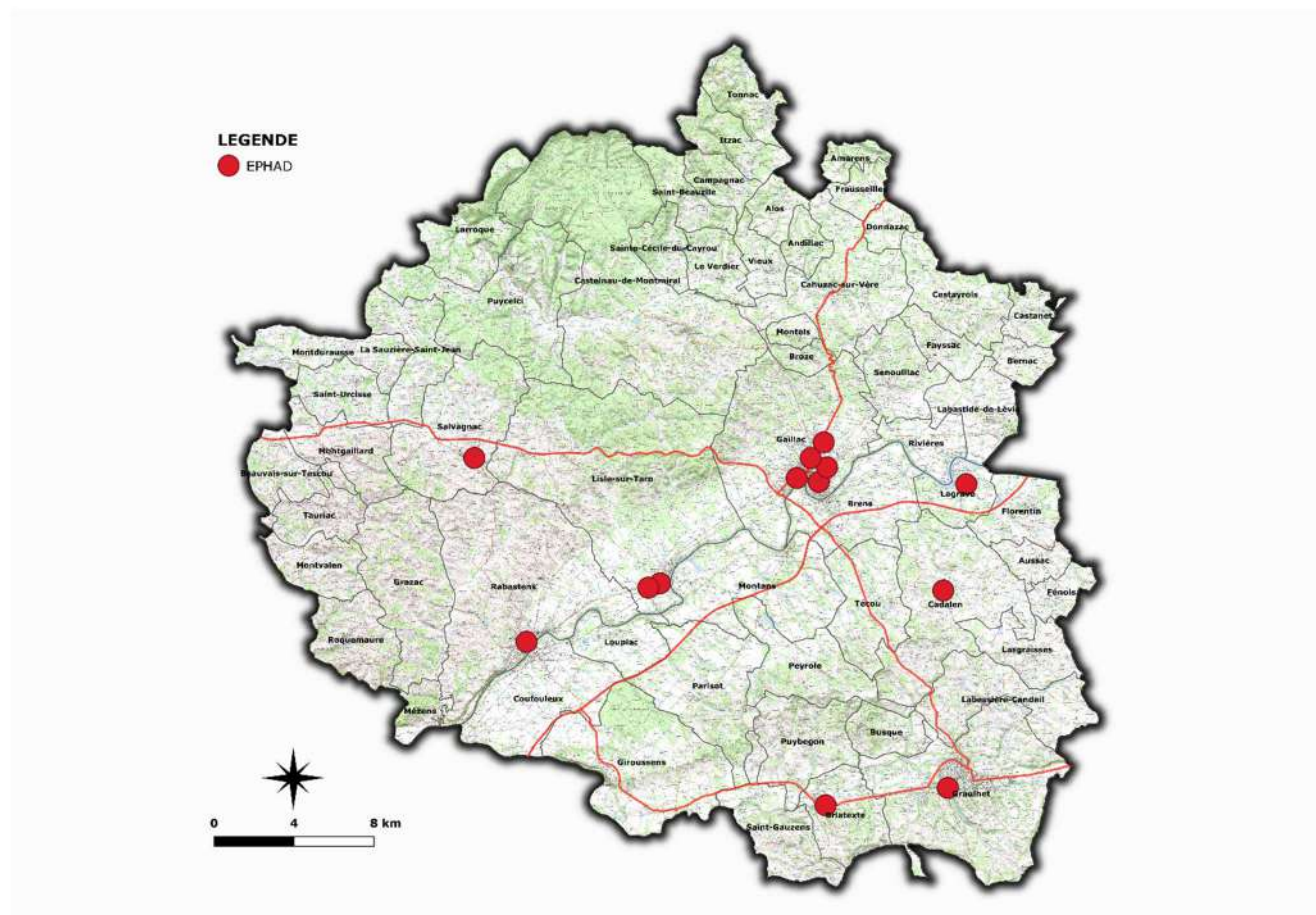


Carte des collèges et lycées sur le territoire

• EHPAD

On dénombre 13 établissements de type EHPAD, accueil long séjour ou accueil de jour sur l'ensemble du territoire.

Ils sont majoritairement concentrés sur les principales villes de l'EPCI.



Carte des EHPAD

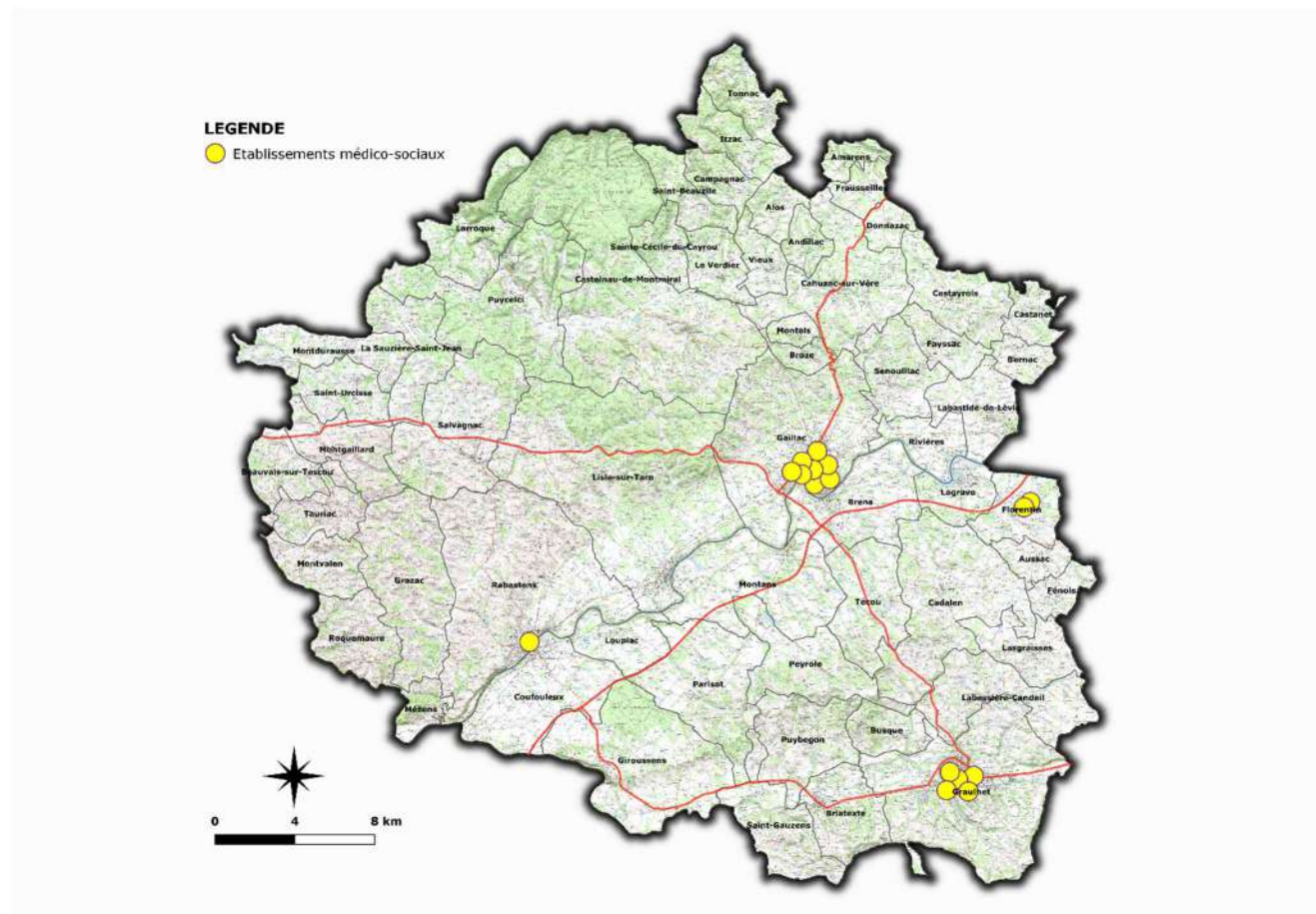
• Etablissements médicaux et autres établissements médicaux sociaux

La Communauté d'Agglomération dispose de 2 centres hospitaliers, situés sur les principales villes du territoire, à savoir Gaillac et Graulhet.

Le territoire accueille également d'autres établissements médicaux, tels que des antennes d'autres établissements médicaux (comme le Bon Sauveur par exemple).

Des établissements médicaux-sociaux, notamment orientés vers les personnes en situation de handicap sont également présents sur le territoire.

Au total ces établissements sont au nombre de 16 et inégalement répartis sur le territoire, comme on peut le constater dans la carte ci-dessous :



Carte des établissements médicaux et médico-sociaux

En conclusion, la présence de si nombreux établissements de restauration collective sur le territoire, quels qu'ils soient, représente un nombre important de repas qu'il adviendra de quantifier dans la mesure du possible.

En effet, il semble indispensable de mieux qualifier et quantifier le poids économique de ce marché pour les opérateurs en place, les circuits et flux de matières.

3. LA TRANSFORMATION

Afin de réaliser les opérations de transformation (et éventuellement d'abattage), divers outils sont présents sur le territoire. Pour les ateliers de transformation traitant des denrées d'origine animale, il existe différents statuts sanitaires (non agréés, dérogatoires à l'agrément ou agréés) donnant accès à des voies de commercialisation différentes (volume, distance et catégorie de produit transformé) aux produits qui en sont issus. A noter que cette notion d'agrément n'existe pas pour les productions végétales.

Un nombre d'exemple non exhaustif de ces ateliers est détaillé ci-dessous.

3.1 ATELIERS A LA FERME

• EANA

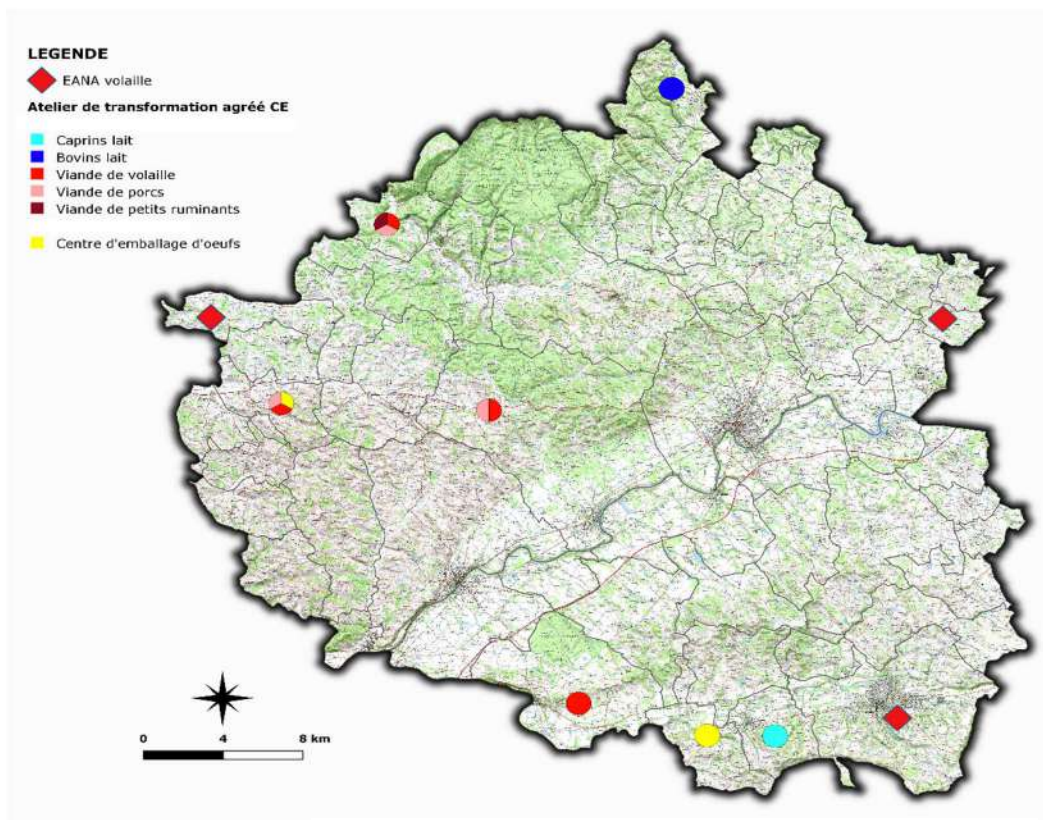
Ces structures (exclusivement réservées aux producteurs de volailles et lagomorphes) appelées Etablissements d'Abattage Non Agréés ou « tueries » permettent l'abattage des animaux à la ferme. Les animaux issus de ces tueries sont vendus entiers ou ensuite transformés obligatoirement sur l'exploitation dans un atelier attendant. Sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet, on retrouve 3 établissements du type EANA.

Cf : Figure A et Annexe A.

• Ateliers à la ferme agréés CE

Les producteurs peuvent disposer d'un atelier à la ferme agréé CE. On dénombre 7 producteurs disposant d'un atelier agréé sur l'Agglomération dont 4 ayant une activité de transformation de viande de volailles, 3 de transformation de produits d'ongulés domestiques (porcs ou petits ruminants), 2 traitant des produits laitiers et 2 centres d'emballages d'œufs.

Cf : Figure A et Annexe A.



Sources : Ministère de L'Agriculture et de L'Alimentation, DDETSPP du Tarn

Figure A : Ateliers de transformation à la ferme sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet

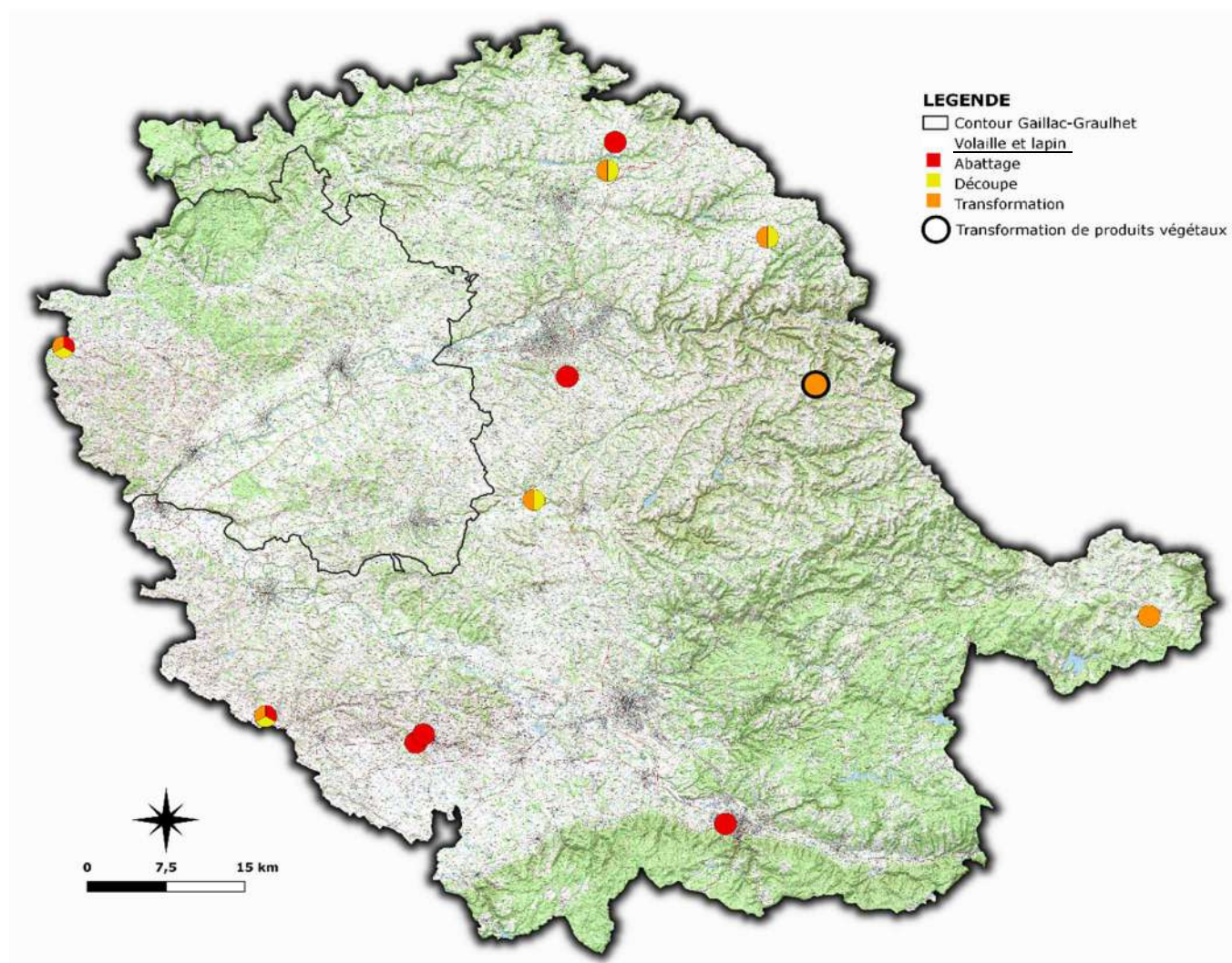
3.2 LES PRESTATAIRES AGREES CE

Les producteurs ne disposant pas d'atelier à la ferme peuvent faire appel à un prestataire agréé pour les opérations d'abattage (obligatoire pour les animaux de boucherie), de découpe et/ou de transformation.

Un seul prestataire est présent sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet : l'abattoir et découpes des Tuileries à Beauvais sur Tescou. Celui-ci réalise les opérations de découpe et transformation pour les animaux de boucherie et les volailles. Pour l'abattage, il ne l'effectue que pour les volailles.

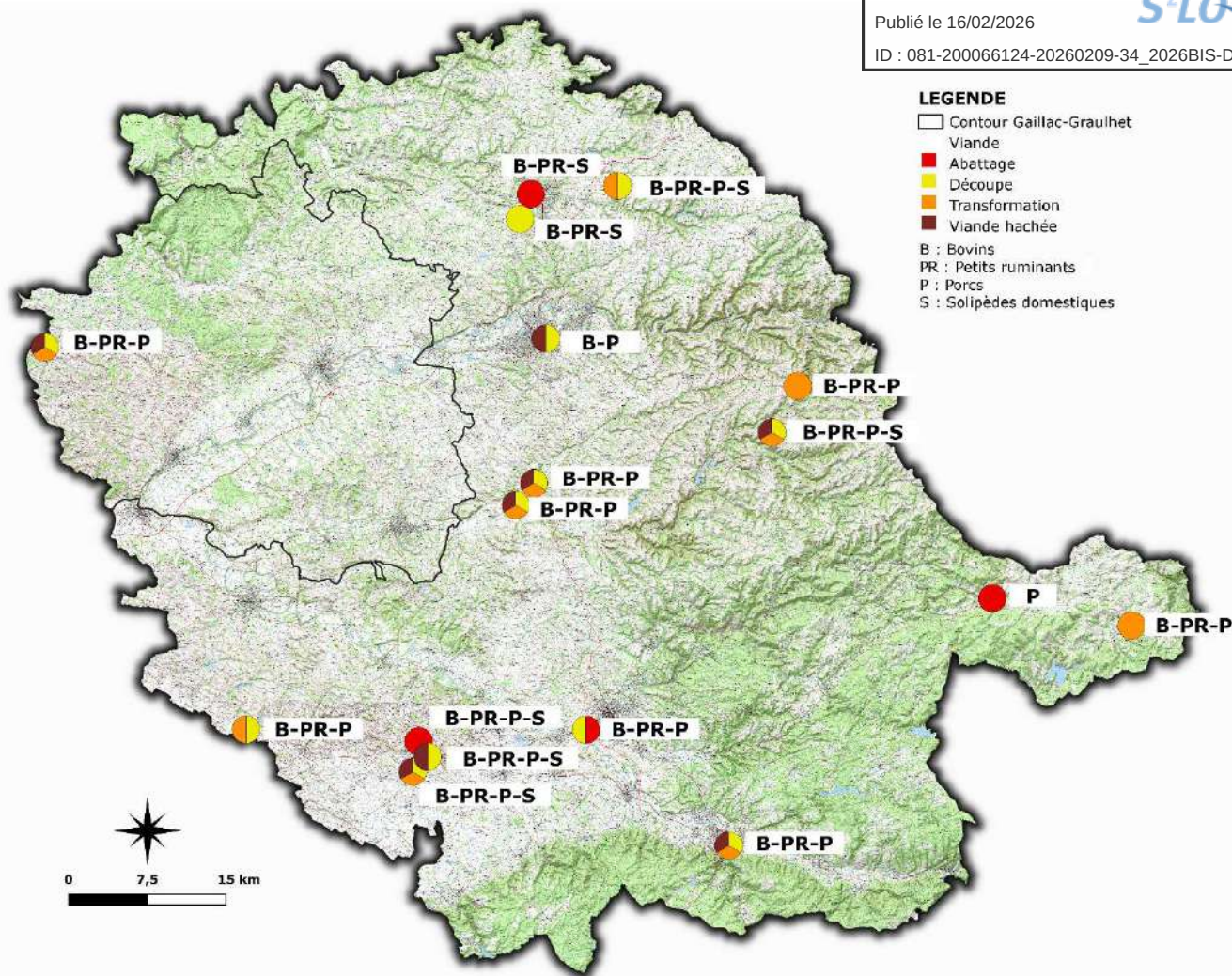
D'où la nécessité pour les producteurs de se tourner vers d'autres prestataires à l'échelle du département voir des départements limitrophes (cf carte ci-dessous présentant les prestataires de transformation de viande sur le Tarn).

Cf : Figure B et B bis et Annexe B.



Source : Ministère de L'Agriculture et de L'Alimentation

Figure B : Prestataires agréés CE dans le Tarn pour l'abattage, la découpe et la transformation de la viande de volaille et des produits végétaux



Source : Ministère de L'Agriculture et de L'Alimentation

Figure B bis : Prestataires agréés CE dans le Tarn pour la transformation de la viande de boucherie

Les outils d'abattage, de découpe et de transformation sont généralement organisés à l'échelle d'un département et le territoire de la CA2G en est le témoin avec un seul atelier proposant de la prestation de service aux agriculteurs sur son territoire.

Les abattoirs de Montauban (en Tarn-et-Garonne), Carmaux et Puylaurens sont les plus sollicités par les éleveurs d'animaux de boucherie du territoire.

En revanche, pour la volaille, l'atelier des Tuileries à Beauvais sur Tescou est un outil très plébiscité par les agriculteurs locaux que ce soit pour l'abattage ou la découpe.

Il a un rôle très structurant sur le territoire, pour les volailles comme pour la découpe et la transformation d'animaux de boucherie.

3.3 LES TRANSFORMATEURS INDUSTRIELS OU ARTISANAUX

Les productions agricoles du territoire peuvent également être orientées vers des artisans ou industriels réalisant eux-mêmes la transformation et la commercialisation. Cette dernière se fait parfois directement auprès des consommateurs mais le plus souvent via l'intervention d'un ou plusieurs intermédiaires. On parle alors de filières longues. Le positionnement de ces transformateurs sur le territoire, identifiés grâce aux données recueillies auprès de la CCI et Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA) du Tarn est illustré ci-dessous. Cf : *Figure C et Annexe C*.

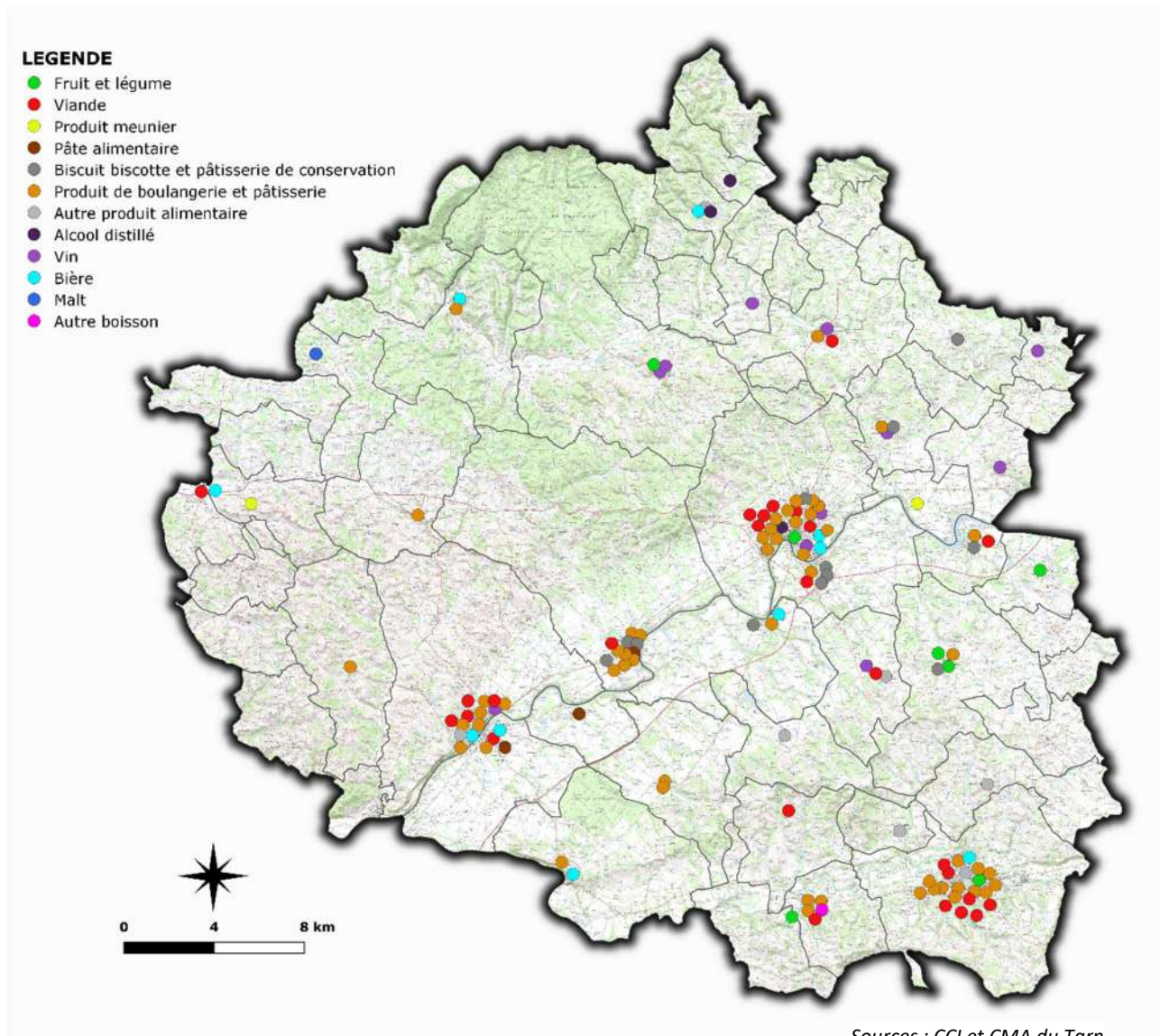


Figure C : Transformateurs Industriels ou Artisansaux sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet

La majorité des transformateurs artisanaux ou industriels travaillent de la matière première végétale (céréales, légumes, raisins...). Néanmoins, les transformateurs de viande (bouchers, charcutiers) sont également présents sur le territoire, et notamment sur Gaillac, Graulhet et Rabastens.

Les outils de transformation présents sur le territoire et ici cartographiés ont un rôle clé dans l'agrochaîne. En effet, ils peuvent :

- permettre aux agriculteurs ayant choisi le circuit court de compléter leur gamme de produits bruts avec des produits plus élaborés (découpés, transformés...)
- être un débouché de proximité pour les agriculteurs privilégiant la commercialisation de leur production à l'état brut (animaux, céréales, légumes...)

Il convient désormais de progresser encore d'un cran dans l'agrochaîne et d'identifier les lieux de commercialisation de produits alimentaires sur le territoire.

4. LA COMMERCIALISATION ET LA DISTRIBUTION

Les consommateurs souhaitant s'approvisionner en produits locaux peuvent se tourner vers différents modes de commercialisation présents sur le territoire.

La commercialisation peut se faire en circuit court. Elle repose sur des notions de solidarité et de proximité et se caractérise par la limitation du nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. On distingue ainsi la vente directe (sans intermédiaire) et la vente indirecte (1 seul intermédiaire). Au-delà d'1 intermédiaire, on parle de commercialisation en circuit long.

Des exemples de ces modes de commercialisation sont ainsi détaillés ci-dessous.

4.1 VENTE DIRECTE PAR L'(OU LES) AGRICULTEUR(S)

4.1.1 VENTE A LA FERME

De nombreuses exploitations du territoire ont opté pour la vente de leur production directement sur le lieu de l'exploitation. 102 exploitations (hors viticoles) identifiées sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet dont certaines proposent également des produits complémentaires issus d'exploitations voisines. Cf Figure D et Annexe D.

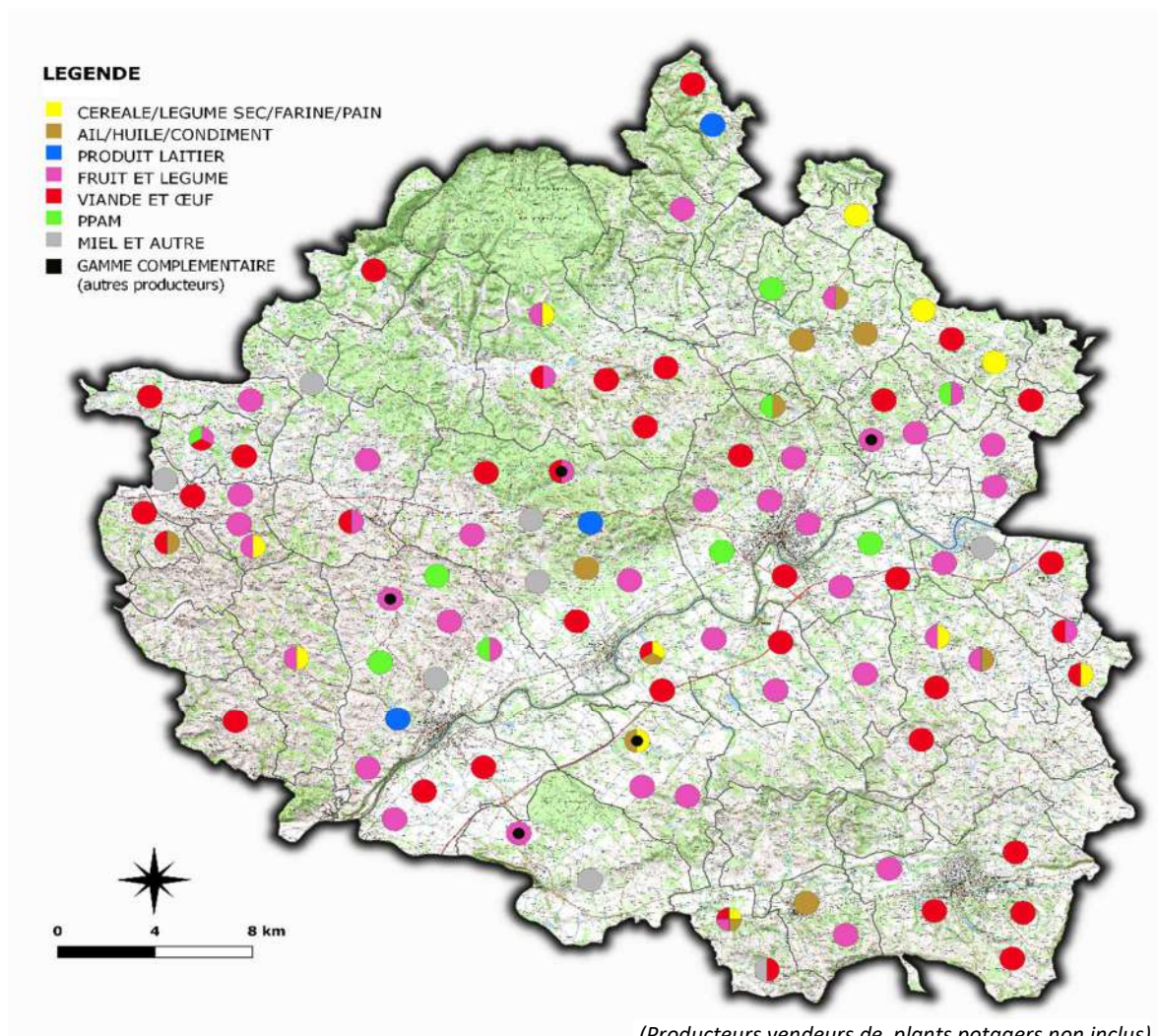


Figure D : Vente à la ferme (hors vin) sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet

Une des particularités du territoire réside dans l'importante concentration de viticulteurs. Les exploitations viticoles commercialisant leurs produits directement aux consommateurs (via des caveaux aménagés pour certains ou de la livraison) sont identifiées ci-dessous.

Cf Figure D bis et Annexe D bis.

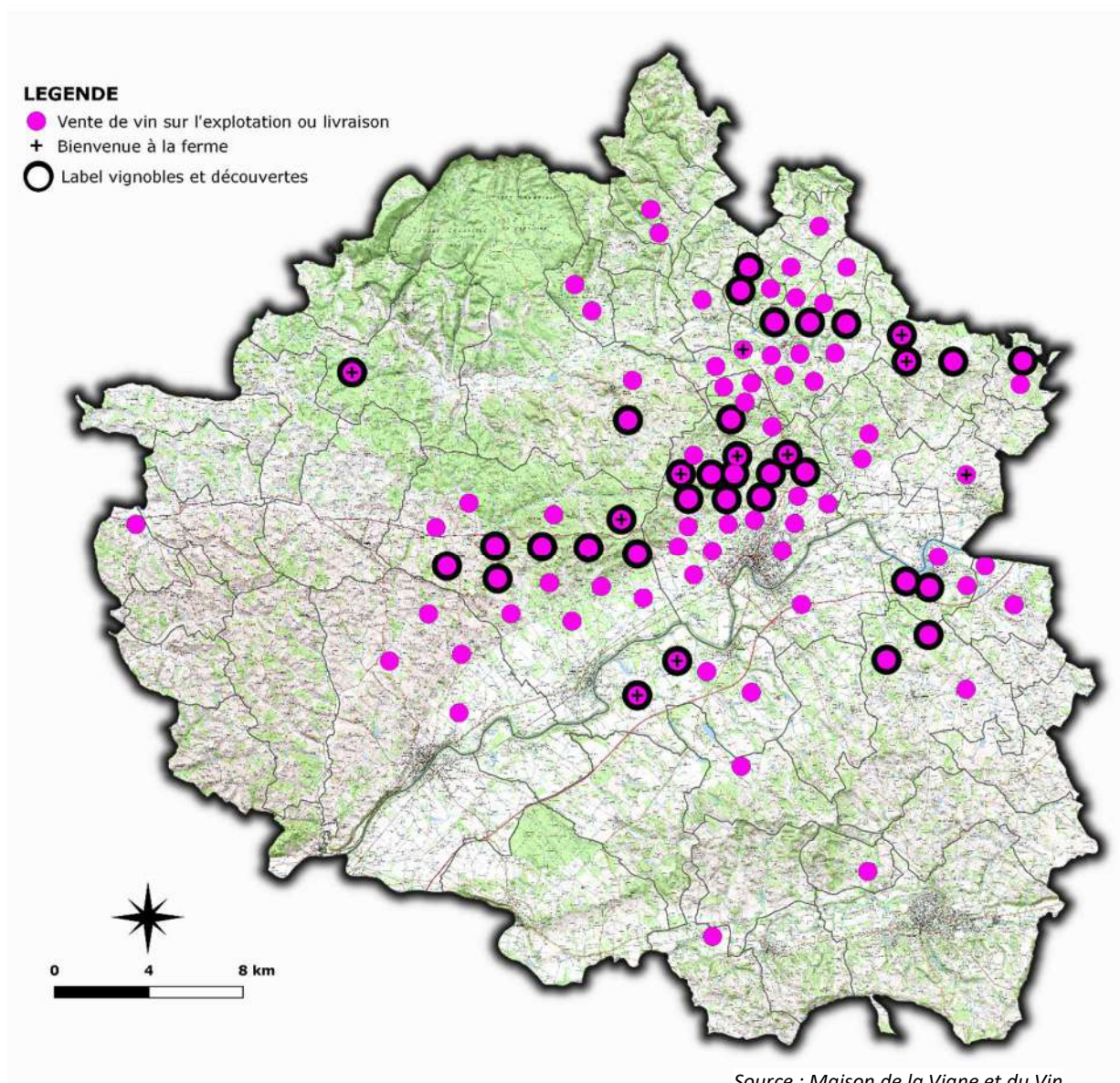


Figure D bis : Vente de vin sur l'exploitation sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet

Nous pouvons constater une répartition relativement homogène des exploitations commercialisant directement sur le lieu de production. Elles constituent ainsi un maillage dense sur le territoire.

Pour autant, afin d'offrir une gamme plus complète aux consommateurs, les producteurs font de plus en plus le choix de se regrouper via des AMAP, magasins de producteurs ou systèmes d'E-commerce que nous présentons dans la suite de ce document.

4.1.2 AMAP ET MAGASINS DE PRODUCTEURS

En parallèle de la vente sur l'exploitation, les producteurs ont la possibilité de se tourner vers des dispositifs différents et de s'associer pour proposer leurs productions aux consommateurs.

• AMAP

On recense 8 AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) sur le territoire de la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet. Le principe repose sur un engagement des consommateurs à acheter, auprès d'un producteur ou d'un groupe de producteurs locaux, des paniers (payés à l'avance et constitués de produits variables selon la disponibilité).

Les produits proposés sont le plus souvent des légumes (c'est le cas pour 7 d'entre elles sur le territoire) ou une gamme plus large de produits (c'est le cas pour l'AMAP de Rivières).

Cf Figure E et Annexe E.

• Magasins de producteurs

Sur les communes de Gaillac et Lisle sur Tarn, des structures collectives du type magasin de producteurs se sont mises en place. Il s'agit de groupes d'agriculteurs organisés afin de vendre en commun leurs productions au sein d'un même point de vente.

Cf Figure E et Annexe E.

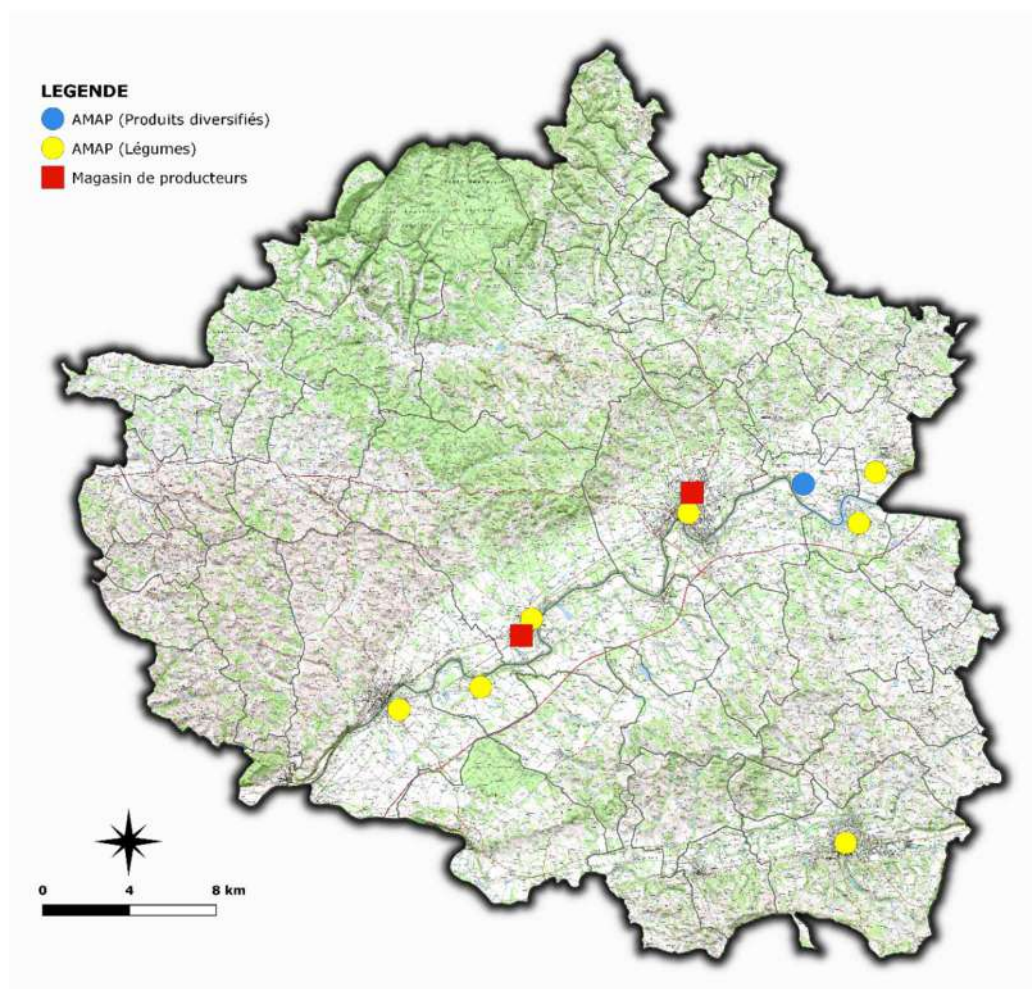


Figure E : AMAP et Magasins de Producteurs sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet

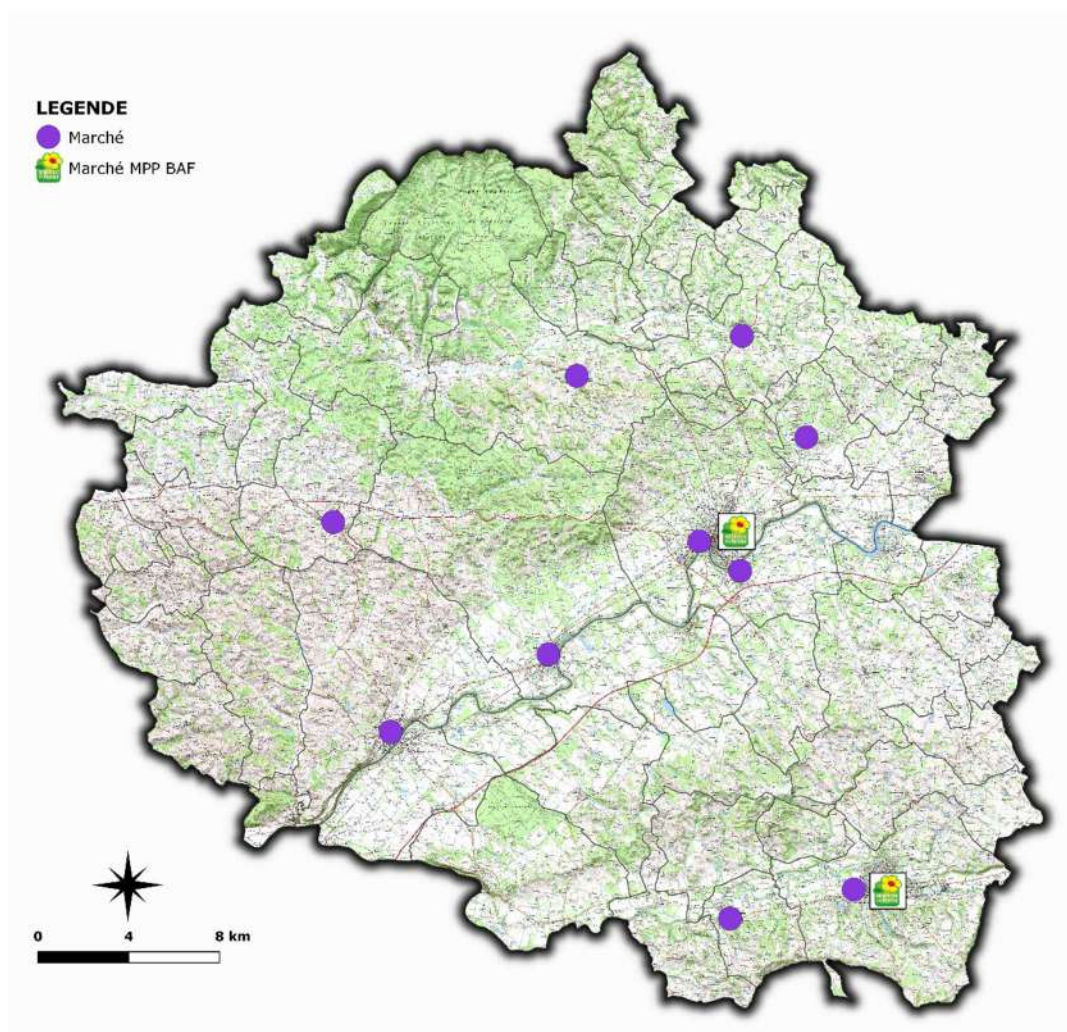
Il est à noter que ces structures (AMAP et magasins de producteurs) se situent principalement le long de l'autoroute A68, au détriment des communes les plus excentrées.

4.1.3 MARCHES DE PLEIN VENT

Les consommateurs peuvent aussi avoir accès à une large gamme de produits alimentaires, et en partie locaux et fermiers, sur les marchés de plein vent.

Sur le territoire 10 communes organisent un ou des marchés hebdomadaires. On peut y retrouver des producteurs locaux, des commerçants et des artisans. On dénombre également (en été 2021) 2 marchés de producteurs de Pays BAF "bienvenue à la ferme" sur les communes de Gaillac et de Graulhet (démarches labélisées, réservées aux producteurs).

Cf Figure F et Annexe F.



Marchés réguliers + marchés des producteurs de Pays BAF* "bienvenue à la ferme" (non inclus foires et autres événements ponctuels)

Figure F : Marchés de plein vent sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet

Nous pouvons remarquer une meilleure répartition des marchés sur le territoire. En effet, la plupart des communes du territoire de plus de 1000 habitants proposent toutes un marché hebdomadaire.

4.1.4 E-COMMERCE

Plus récemment, de nouvelles initiatives de commercialisation se sont développées. C'est le cas des drives et sites de e-commerce, dont plusieurs disposent d'un point de retrait sur le territoire. On retrouve ainsi (Drive in Tarn, Drive Fermier Tarn, O'meloko, Locavor et la Ruche qui dit oui) sur 9 points de retraits répartis sur la Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet.
 Cf Figure G et Annexe G.

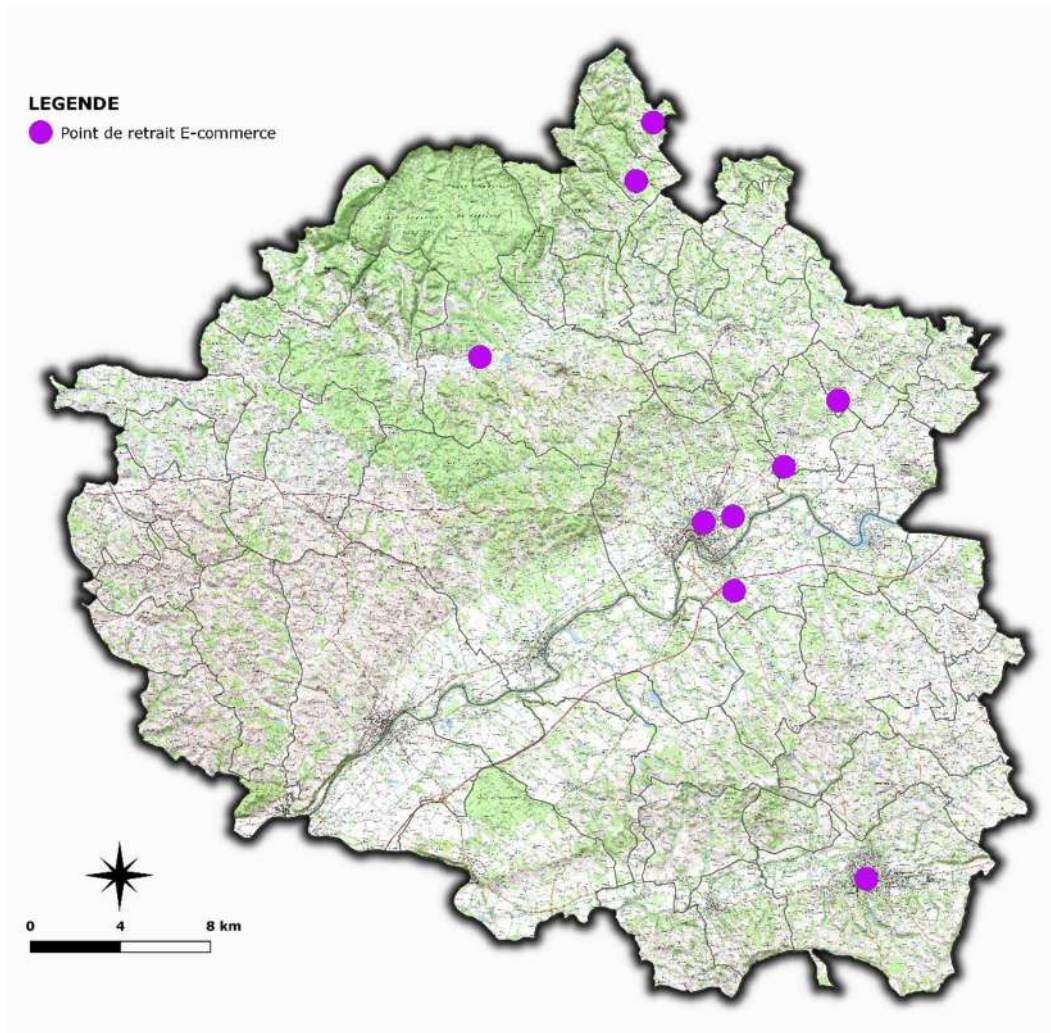


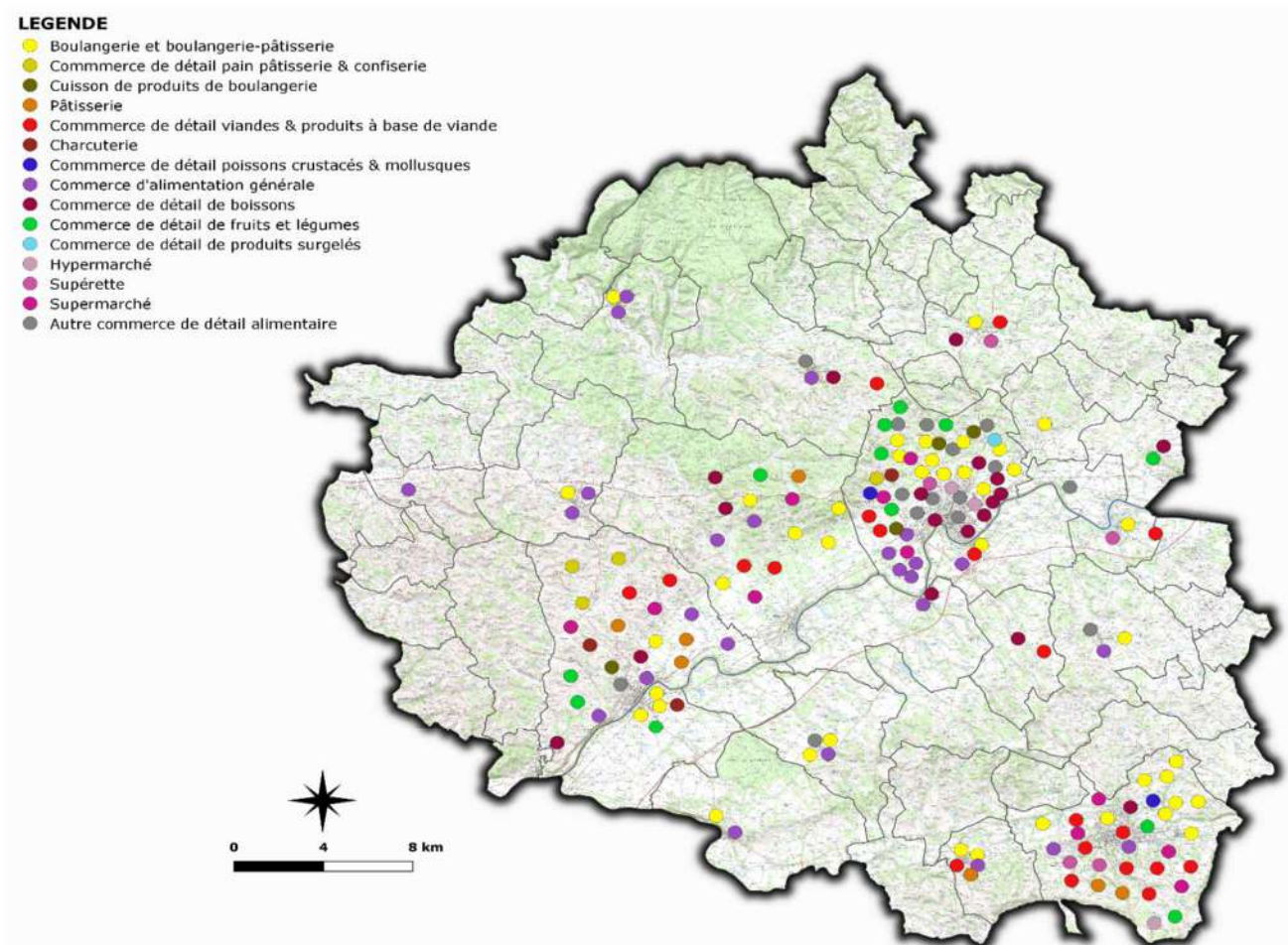
Figure G : Points de retrait des sites de E-Commerce sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet

On retrouve les points de retrait des sites de E-commerce principalement autour de Gaillac et à Graulhet mais également aussi sur des communes plus rurales au nord de l'Agglomération.

En parallèle à l'achat direct auprès des producteurs, qui ne représente qu'une part minoritaire de la consommation des ménages (10% des consommateurs de la zone de chalandise de l'agglomération effectuent leurs achats sur des circuits de vente directe, *cf partie précédente sur la consommation des ménages*), les consommateurs peuvent s'approvisionner auprès des différents commerces de la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet.

Certains de ces commerces proposent une gamme de produits locaux. Selon leur place dans la chaîne de distribution, ils peuvent s'intégrer dans les circuits courts ou les filières longues.

Cf Figure H, H bis et Annexe H constituées à partir des données issues de la CMA et CCI du Tarn.



Sources : CCI et CMA du Tarn
(Restaurateurs et traiteurs non inclus)

Figure H : Les Commerces revendeurs sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet

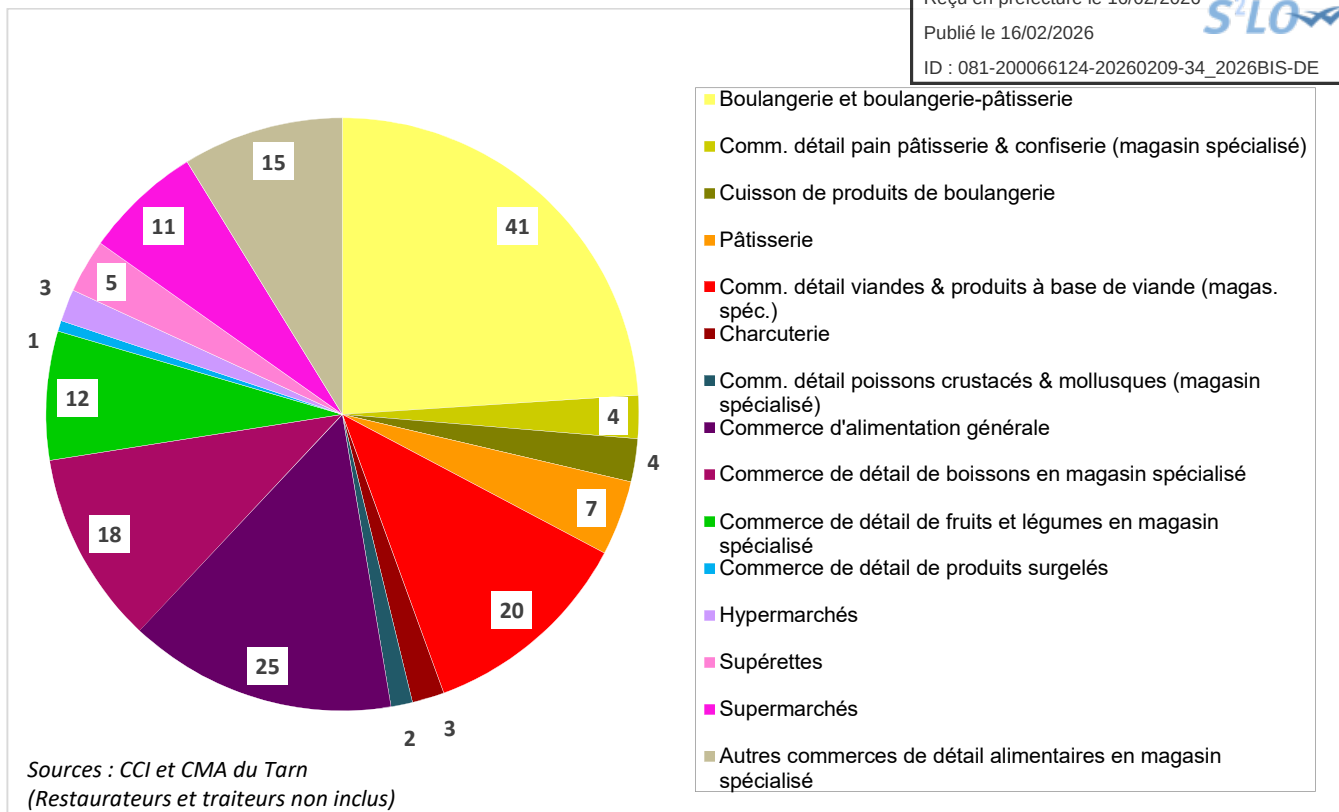
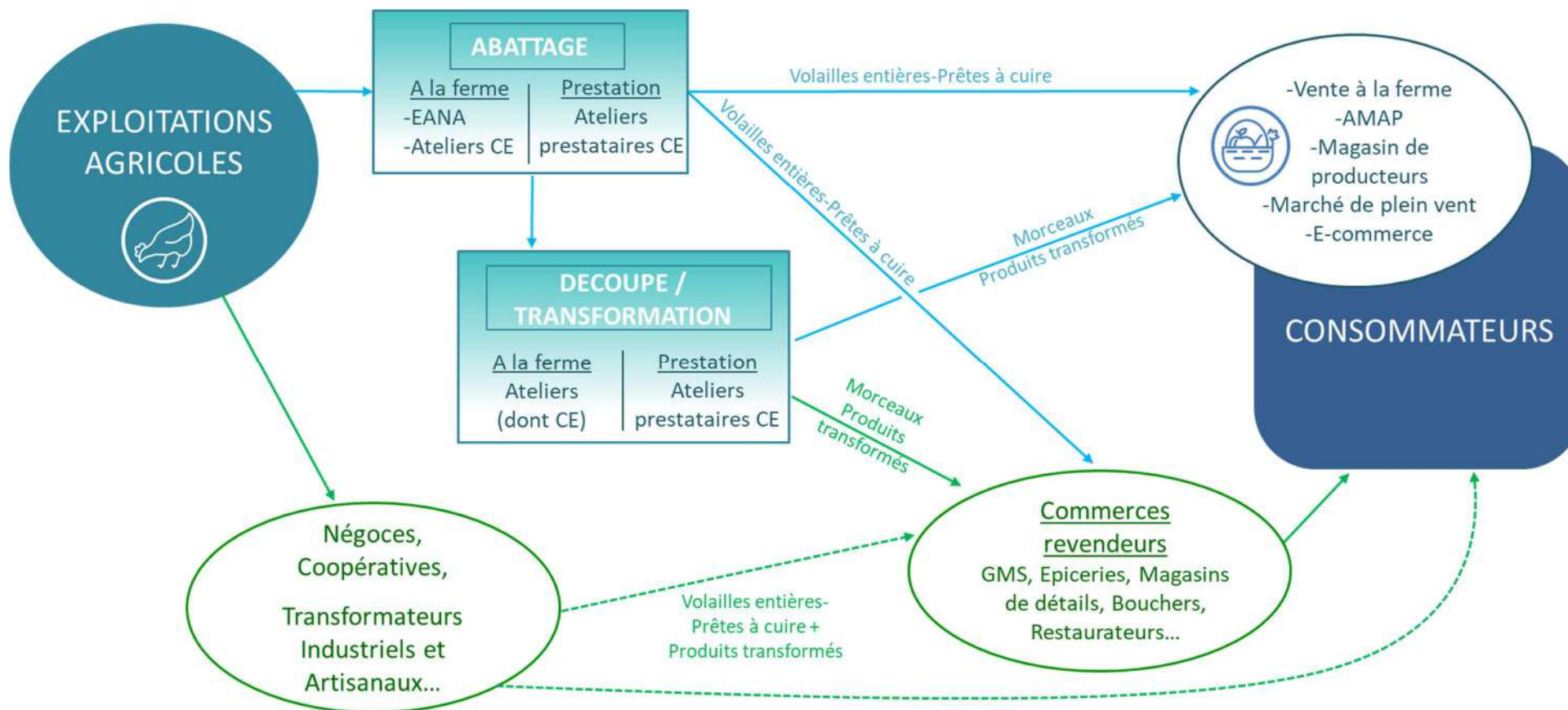


Figure H bis : La répartition en nombre des Commerces revendeurs sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet

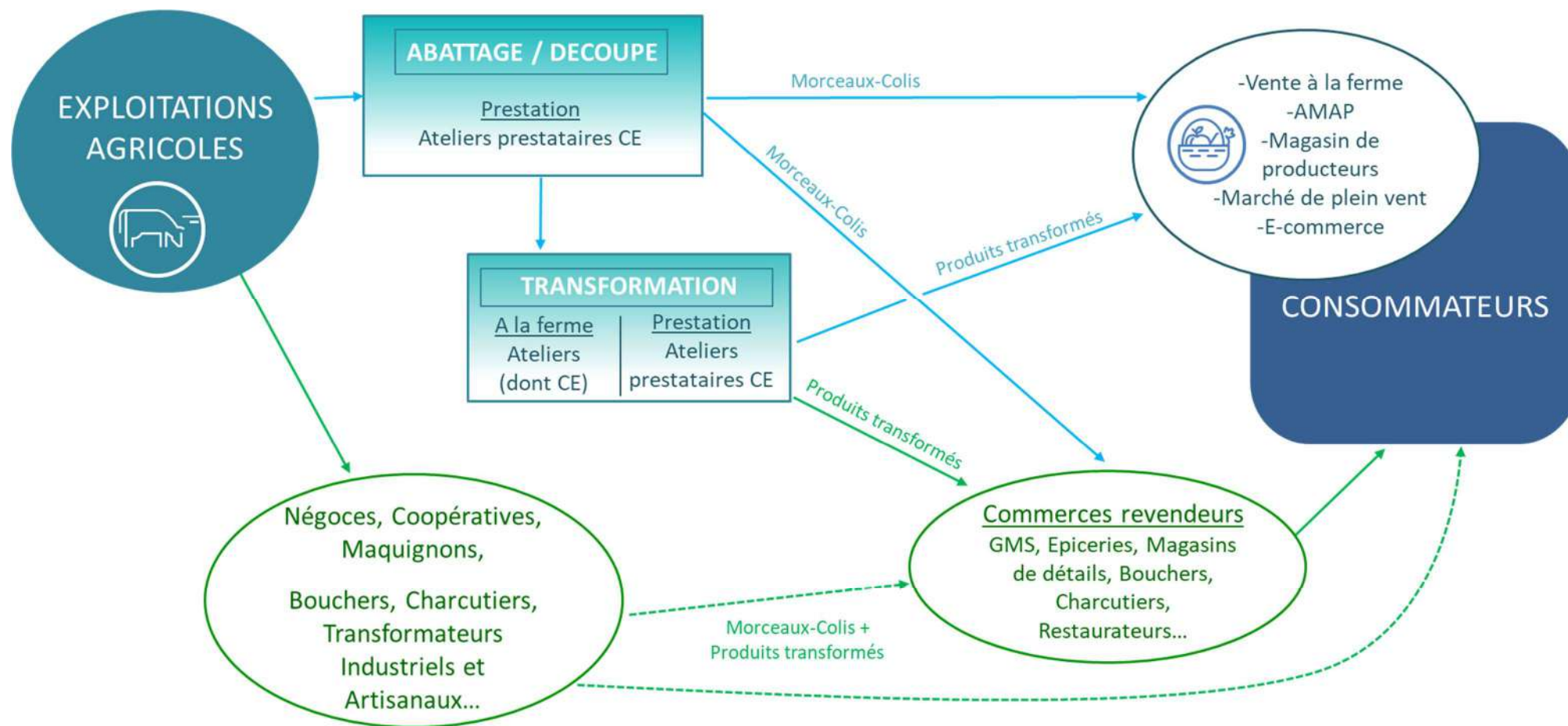
La majorité des commerces sont situés sur des communes urbaines ou le long de l'autoroute A68. Les habitants des communes rurales, moins bien pourvues en commerce de proximité, sont ainsi contraints de se tourner vers des structures différentes (commerces ambulants par exemple) ou se déplacer vers les communes plus urbaines de l'Agglomération ou des territoires voisins.

SCHEMAS SYNTHETIQUES

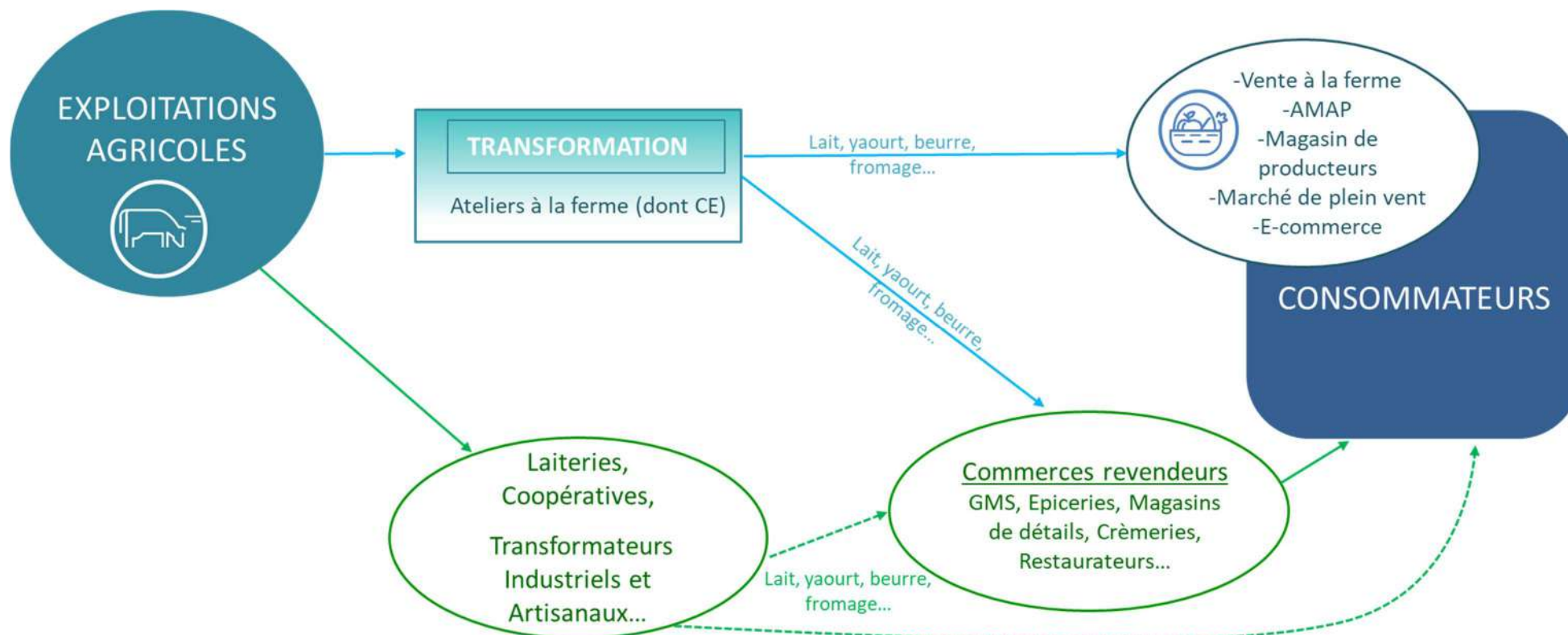
La filière viande de volaille



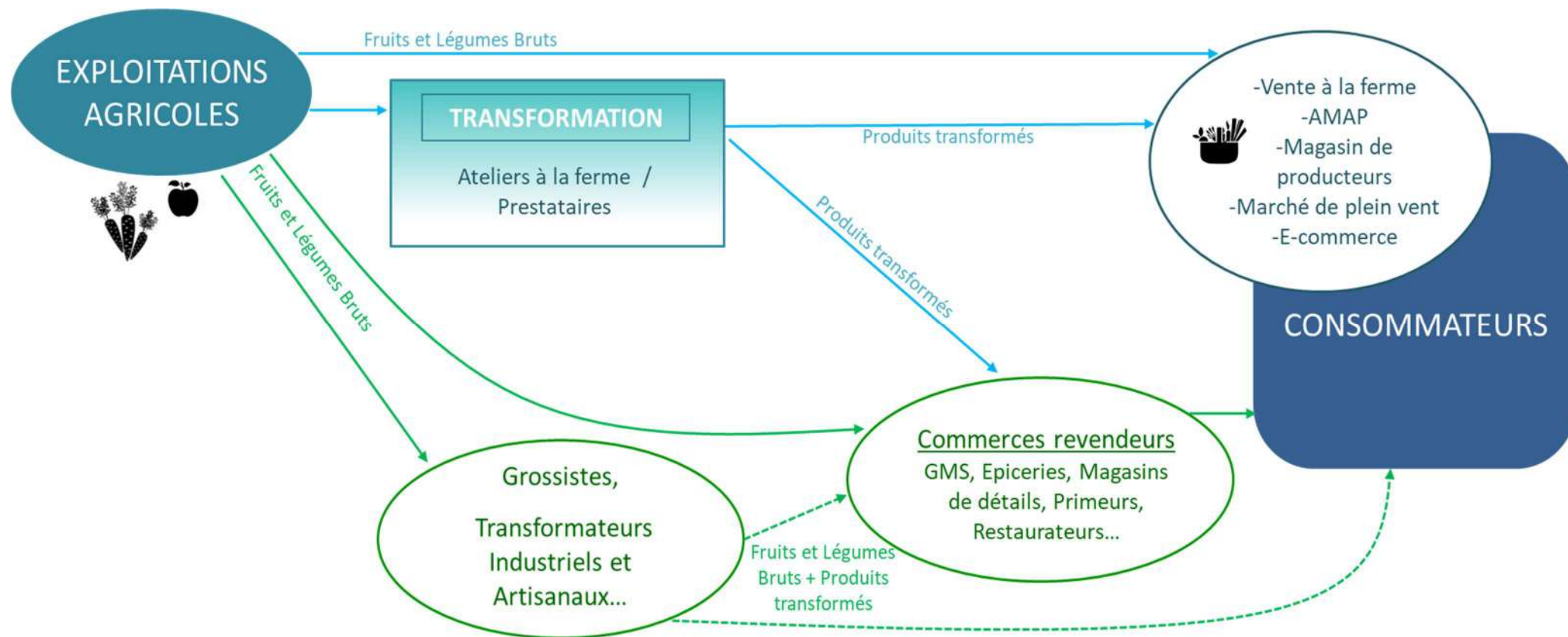
La filière viande d'animaux de boucherie



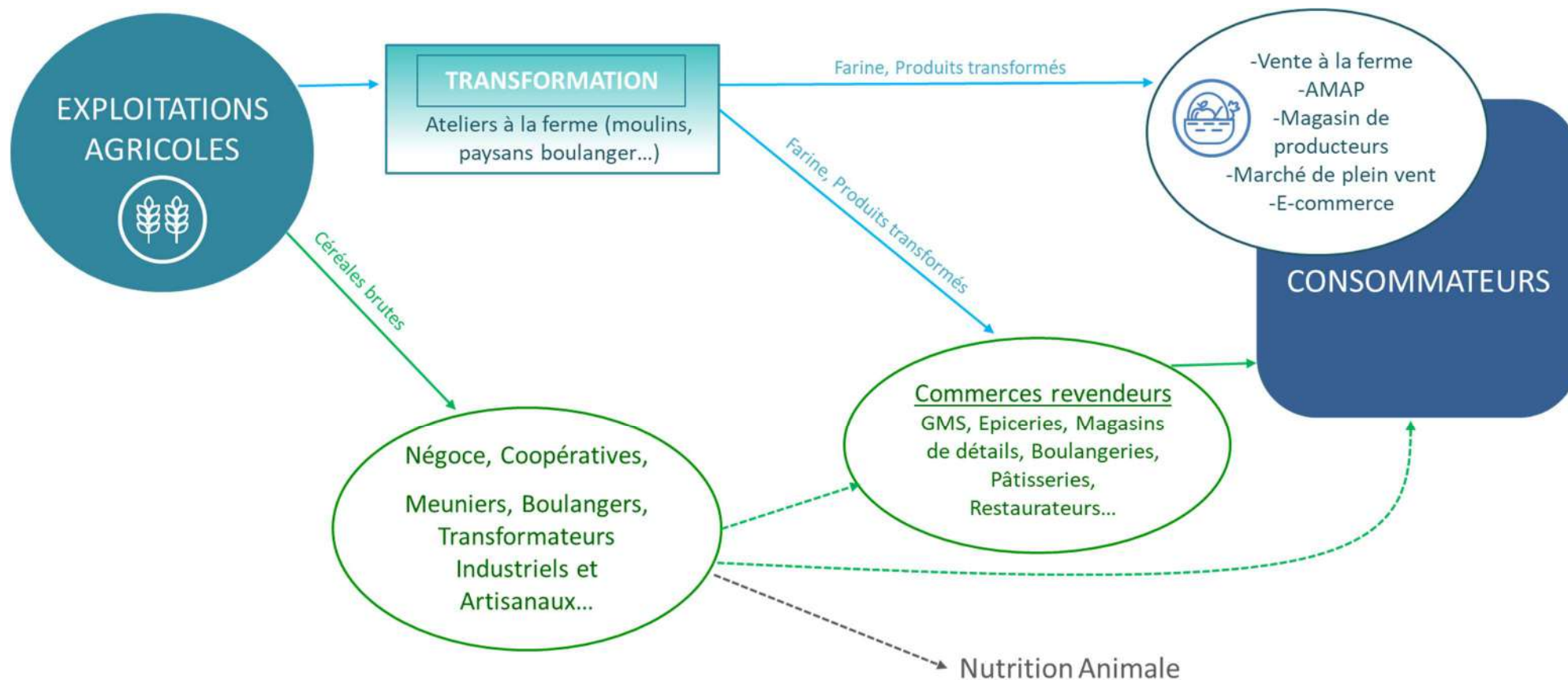
La filière lait



La filière fruits et légumes



La filière céréales



ANNEXES

ANNEXE 1 : METHODOLOGIE ADOPTEE PAR LA CCI ET RAPPEL DES DEFINITIONS

L'enquête « flux de consommation des ménages » est basée sur :

- Un échantillon de ménages représentatifs au sens sociodémographique, sélectionnés selon la méthode des quotas dans des secteurs géographiques dits secteurs d'habitation
- Une liste définie de produits alimentaires courants. Le répondant doit indiquer le lieu fréquenté pour son dernier achat. L'objectif est de répondre aux questions : Qui achète ? Quoi ? Où ? Combien ? Et Comment ?
- Des actes d'achat valorisés en euros à partir des données INSEE sur la consommation des ménages en 2018, des indices de disparité de la consommation publiés par CCI France en 2018 et des données démographiques à l'horizon 2020 produites par AID Observatoire à partir des données de recensement.

Le département du Tarn a été découpé en différents bassins de consommation homogènes (appelés secteurs d'habitation) de 5 000 à 10 000 habitants en moyenne.

Au total, on recense 41 secteurs d'habitation sur le Tarn dont 8 sur la zone de chalandise et un 9^{ème} sur le Causse Cordais.

L'enquête permet de calculer des potentiels de consommation qui vont permettre de déterminer les dépenses alimentaires des ménages sur la zone de chalandise de GGA.

Potentiels de consommation : budget annuel que consacrent les ménages à l'achat de produits ou biens alimentaires dans des commerces de détail, commerces traditionnels, supermarchés, hypermarchés, hard-discounters, marchés, en vente directe....

Liste des produits alimentaires étudiés (voir détail en annexe 1):
Pain, pâtisserie fraîche
Viande, volaille, gibier, charcuterie, plats cuisinés
Poissons frais, crustacés
Fruits et légumes frais
Lait, œufs, produits laitiers
Épicerie et boissons non alcoolisées
Vin, apéritifs, alcool
Produits surgelés, y compris glaces
Confiserie, chocolaterie, biscuiterie

ANNEXE 2 : LES LYCEES

Nom de l'établissement	Statut de l'établissement	Adresse	CP	Commune	Type de gestion	Nombre de couverts
MFR Bel Aspect	Privé sous contrat	306 Chemin de Bel Aspect	81600	GAILLAC	-	
Ineopole Formation MFR	Privé sous contrat	823 avenue de la Fédarié	81600	BRENS	Autonome - Privé Gré à gré	100 repas midi + 30 repas soir
Lycée Polyvalent Victor-Hugo Gaillac	Public	41 rue Victor Hugo BP 147	81604 Cedex	GAILLAC	Autonome - GC Borde Basse	970 repas midi + 105 repas soir
Lycée professionnel Clément de Pemille	Public	17 B av Europe BP89	81302 Cedex	GRAULHET	Autonome - GC Borde Basse	250 à 280 repas midi + 100 repas soir
Lycée Privé Saint Joseph	Privé sous contrat	10 boulevard Gambetta	81600	GAILLAC		

ANNEXE 3 : LES COLLEGES

Nom de l'établissement	Statut de l'établissement	Adresse	CP	Commune	Nombre d'élèves
Collège Albert Camus	Public	7 avenue Albert Camus BP 133	81604	GAILLAC Cedex	660
Collège Renée Taillefer	Public	225 Rue d'Arnal	81600	GAILLAC	484
Collège Louis Pasteur	Public	51 Avenue Général de Gaulle BP 69	81302	GRAULHET CEDEX	803
Collège Jean-Marie Gustave LE CLÉZIO	Public	ZAC du Rivalou Avenue de l'invitation au voyage	81310	LISLE-SUR-TARN	387
Collège Léon Gambetta	Public	17 rue du Petit Faubourg	81800	RABASTENS	544
Collège Saint Joseph	Privé sous contrat	10 bd Gambetta	81600	GAILLAC	392
Collège Puysegur	Privé sous contrat	1 place de la Castagne	81800	RABASTENS	195

ANNEXE 4 : LES EPHAD

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



Nom EHPAD	Adresse	CP	Ville	lits	Type de gestion
EHPAD Résidence Bellevue	29 avenue Abel Rolland	81390	BRIATEXTE		
EHPAD Résidence des 7 fontaines	485 av François Mitterrand	81600	GAILLAC		
EHPAD La Résidence	7 rue pierre salvet	81310	LISLE SUR TARN		
EHPAD Petite Plaisance	rue caraven cachin	81630	SALVAGNAC		
EHPAD St François - Centre hospitalier de Graulhet	15 rue Docteur-Bastie BP49	81301	GRAULHET		
EHPAD St Jean - Centre hospitalier de Gaillac	Avenue René-Cassin BP N 70036	81600	GAILLAC		
EHPAD Le Grand Champ	20 Rue du Grand Champ	81150	LAGRAVE		
EHPAD SAINT-FRANÇOIS	Route de Réalmont	81600	CADALEN		
ACCUEIL DE JOUR ESPACE MARIE BERMOND	153 Avenue Dom Vayssette	81600	GAILLAC		
USLD Hôpital de GAILLAC	Avenue René Cassin BP 36	81600	GAILLAC		
RÉSIDENCE LAGRANGE	2 Avenue du Général de Gaulle	81310	LISLE-SUR-TARN		
EHPAD LES TERRASSES DU TARN-L'HERMITAGE	12 Chemin des Clarisses	81800	RABASTENS		
EHPAD Saint André	av René Cassin BP36	81601	GAILLAC		

ANNEXE 5 : LES ECOLES PRIMAIRES ET MATERNELLES

Nom de l'établissement	Statut de l'établissement	Adresse	CP	Commune	Type de gestion	Nombre de couverts	Nombre d'élèves	Observations
Ecole maternelle	Public	LE BOURG	81630	BEAUVAIS SUR TESCOU	Cuisine centrale Beauvais sur Tescou puis en sep 2022 Cuisine centrale de Montgaillard		154	en sep 2022 site Beauvais fermé car vétuste- projet de construction d'une cuisine centrale de Montgaillard liaison
Ecole primaire	Public	ROUTE DE LAGRAVE	81600	BRENS	Cuisine autonome sur place	300	277	
Ecole primaire	Public	17 RUE DE LA BONNETERIE	81390	BRIATEXTE	DSP Prestation société Ansamble - cuisine satellite en liaison froide		221	
Ecole primaire	Public	LE BOURG	81300	BUSQUE	DSP Prestation société Ansamble - cuisine satellite en liaison froide		96	
Ecole primaire	Public	ROUTE GAILLAC	81600	CADALEN	Cuisine autonome sur place	100	141	
Ecole primaire	Public	ROUTE DE GAILLAC	81140	CAHUZAC SUR VERE	Cuisine centrale de Cahuzac sur vere		141	en liaison chaude
Ecole primaire	Public	COMBES DE BAUZENS	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL	Cuisine satellite en Régie directe - Livrée par Cuisine centrale de Cahuzac sur Vere en liaison chaude	50	101	en liaison chaude
Ecole maternelle	Public	AVENUE JEAN BERENGUIER	81800	COUFOULEUX	Cuisine satellite livrée par le collège de Rabastens		213 total primaire et maternelle	convention Département du Tarn
Ecole primaire	Public	CHEMIN LES MOUSSOULARS	81800	COUFOULEUX	Cuisine satellite livrée par le collège de Rabastens			convention Département du Tarn
Ecole primaire	Public	LE BOURG	81170	DONNAZAC	Cuisine satellite en Régie directe - Livrée par Cuisine centrale de Cahuzac sur Vere en liaison chaude	15	12	
Ecole primaire	Public	LE BOURG	81150	FAYSSAC	Cuisine satellite en Régie directe - Livrée par Cuisine centrale de Cestayrols en liaison chaude		35	
Ecole primaire	Public	MONCAUSSEIL	81150	FLORENTIN	Cuisine satellite livrée par EHPAD le Grand Champs (Lagrange) en liaison chaude		78	
Ecole primaire louise michel	Public	AVENUE FRANÇOIS MITTERRAND	81600	GAILLAC	DSP Prestation société Ansamble - cuisine satellite en lison froide puis en sep 2022 Cuisine centrale de		213	Ansamble avec son personnel qui produit pour toutes les écoles de Gaillac (642 repas /jour)
Ecole primaire sainte-cecile d'aves	Public	8292 CHEMIN TOULZE STE CECILE D AVES	81600	GAILLAC	Cuisine satellite livrée par CC La Clavelle (DSP société Ansamble)		129	Ansamble avec son personnel qui produit pour toutes les écoles de Gaillac (642 repas /jour)
Ecole primaire tessonnieres	Public	06 AVENUE DE LA GARE	81600	GAILLAC	Cuisine satellite livrée par CC La Clavelle (DSP société Ansamble)			Ansamble avec son personnel qui produit pour toutes les écoles de Gaillac (642 repas /jour)
Ecole maternelle catalanis	Public	RUE HÉLÈNE BOUCHER	81600	GAILLAC	Vont à la CC La Clavelle (DSP société Ansamble)		62	Ansamble avec son personnel qui produit pour toutes les écoles de Gaillac (642 repas /jour)

Nom de l'établissement	Statut de l'établissement	Adresse	CP	Commune	Type de gestion	Nombre de couverts	Nombre d'élèves	
Ecole la clavelle-vendome	Public	RUE JULES FERRY	81600	GAILLAC	Cuisine centrale DSP Prestation société Ansamble		451	Ansamble avec son personnel qui produit pour toutes les écoles de Gaillac (642 repas /jour)
Ecole maternelle la voulte	Public	RUE DE LA VOULTE	81600	GAILLAC	Vont à la CC La Clavelle (DSP société Ansamble)		81	Ansamble avec son personnel qui produit pour toutes les écoles de Gaillac (642 repas /jour)
Ecole maternelle lentajou	Public	AVENUE ASPIRANT BUFFET	81600	GAILLAC	Vont à la CC La Clavelle (DSP société Ansamble)		65	Ansamble avec son personnel qui produit pour toutes les écoles de Gaillac (642 repas /jour)
Ecole primaire	Public	ROUTE DES CRÊTES	81500	GIROUSSENS	Cuisine autonome sur place	165	121	
Ecole maternelle	Public	ROUTE DES CRÊTES	81500	GIROUSSENS	Cuisine autonome sur place		55	
Ecole primaire crins	Public	ALLÉE DES PINS CRINS	81300	GRAULHET	Cuisine Centrale GIP de Graulhet - API restauration		272	mairie associée à hôpital -création du GIP 2012 - total de 545 repas/jour pour les écoles de graulhet)
Ecole primaire en gach	Public	AVENUE JULES FERRY	81300	GRAULHET	Cuisine Centrale GIP de Graulhet - API restauration		301	
Graulhet ecole maternelle gambetta	Public	IMPASSE DU THÉRON	81300	GRAULHET	Cuisine Centrale GIP de Graulhet - API restauration		110	
Graulhet ecole primaire l'albertarie	Public	3 RUE CARDINAL ROQUES	81300	GRAULHET	Cuisine Centrale GIP de Graulhet - API restauration		189	
Graulhet ecole primaire victor hugo	Public	1 IMPASSE EMILE COMBES	81300	GRAULHET	Cuisine Centrale GIP de Graulhet - API restauration		200	- ne fonctionne plus depuis août 2021 - personnel au chômage technique
Ecole primaire	Public	170 ROUTE DE RABASTENS	81800	GRAZAC	Cuisine satellite en régie directe - Livrée par Cuisine centrale Beauvais sur Tescou puis en sep 2022 Cuisine centrale de		99	en sep 2022 site Beauvais fermé car vétuste- projet de construction d'une cuisine centrale de Montgaillard liaison
Ecole primaire	Public	LE BOURG	81170	ITZAC	Cuisine satellite en Régie directe - Livrée par Cuisine centrale de Cahuzac sur Vere en liaison chaude	15	20	
Ecole primaire	Public	LE BOURG	81150	LABASTIDE DE LEVIS	Cuisine autonome sur place	50	60	
Ecole primaire	Public	1 PLACE STE ANNE - LE BOURG	81300	LABESSIERE CANDEIL	DSP Prestation société Occitanie restauration - cuisine satellite en liaison froide	50	73	
Ecole primaire	Public	PLACE DE L'EGLISE	81150	LAGRAVE	Cuisine satellite livrée par EHPAD le Grand Champs (Lagrange) en liaison chaude		258	en liaison chaude
Ecole primaire	Public	LE BOURG	81140	LE VERDIER	Cuisine satellite en Régie directe - Livrée par Cuisine centrale de Cahuzac sur Vere en liaison chaude	15	22	
Ecole maternelle	Public	2 RUE PIERRE SALVET	81310	LISLE SUR TARN	DSP Prestation société Ansamble - cuisine sateliite en liaison froide			Tout vient de Baraqueville

Nom de l'établissement	Statut de l'établissement	Adresse	CP	Commune	Type de gestion	Nombre de couverts	Nombre d'élèves	
Ecole primaire	Public	04 RUE PIERRE SALVET	81310	LISLE SUR TARN	DSP Prestation société Ansamble - cuisine sateliite en liaison froide			
Ecole primaire	Public	PLACE DE L'EGLISE	81800	MEZENS	DSP Prestation société Ansamble - cuisine sateliite en liaison froide puis en sept 2022 CC de Montgaillard			
Ecole primaire	Public	AMANDUS	81600	MONTANS	DSP Prestation société Ansamble - cuisine sateliite en liaison froide			Projet de se raccorder à la CC de Parisot ?
Ecole primaire	Public	LE BOURG	81630	MONTGAILLARD	Cuisine satellite en régie directe - Livrée par Cuisine centrale Beauvais sur Tescou puis en sep 2022 Cuisine centrale de			en sep 2022 site Beauvais fermé car vétuste- projet de construction d'une cuisine centrale de Montgaillard liaison
Ecole primaire bounal	Public	BOUNAL	81310	PARISOT	Cuisine centrale Parisot en régie directe			en liaison chaude
Ecole primaire saint-maurice	Public	HAMEAU SAINT-MAURICE	81310	PEYROLE	Cuisine satellite en Régie directe - Livrée par Cuisine centrale de Parisot en liaison chaude			en liaison chaude
Ecole primaire	Public	LE BOURG	81140	PUYCELSI	Cuisine satellite en Régie directe - Livrée par Cuisine centrale de Cahuzac sur Vere en liaison chaude	26		
Ecole primaire las peyras	Public	AVENUE DE LA CROIX BLANCHE	81800	RABASTENS	DSP Prestation société Ansamble - cuisine sateliite en liason froide			
Ecole primaire	Public	LE BOURG	81600	RIVIERES	Cuisine satellite livrée par EHPAD le Grand Champs (Lagrange) en liaison chaude			en liaison chaude
Ecole primaire	Public	LE VILLAGE	81800	ROQUEMAURE	DSP Prestation société Ansamble - cuisine sateliite en liason froide puis en sep 2022 Cuisine centrale de			
Ecole primaire la baille	Public	HAMEAU LA BAILLE	81390	SAINT GAUZENS	DSP Prestation société Ansamble - cuisine satellite en liaison froide			
Ecole primaire	Public	2 RUE DE L'ECOLE	81630	SALVAGNAC	Cuisine autonome sur place	145		
Ecole primaire	Public	LES BARRIERES	81600	SENOUILLAC	Cuisine satellite en Régie directe - Livrée par Cuisine centrale de Cestayrols en liaison chaude	30		avec école de Fayssac
Ecole primaire	Public	LE BOURG	81630	TAURIAC	Cuisine satellite en régie directe - Livrée par Cuisine centrale Beauvais sur Tescou puis en sep 2022 Cuisine centrale de			en sep 2022 site Beauvais fermé car vétuste- projet de construction d'une cuisine centrale de Montgaillard liaison
Ecole primaire	Public	LE BOURG	81600	TECOU	Cuisine autonome sur place	70		
Ecole maternelle	Public	LE BOURG	81150	BERNAC	cuisine satellite livrée par RPI Bernac/Ste Croix/Villeneuve sur vere en liaison chaude		29	
Ecole maternelle	Public	LE BOURG	81600	FENOLS	DSP Prestation société Ansamble - cuisine sateliite en liason froide		19	

Nom de l'établissement	Statut de l'établissement	Adresse	CP	Commune	Type de gestion	Nombre de couverts	Nombre d'élèves	
Ecole primaire	Public	11 PLACE DU COLONNEL PIN	81300	LASGRAISSES	DSP Prestation société Ansamble - cuisine sateliite en liason froide		36	
Ecole primaire jeanne d'arc	Prive sous contrat	51 RUE BARRICOUTEAU	81300	GRAULHET			107	
Ecole primaire saint joseph	Prive sous contrat	5 RUE ANDRE DELBES	81390	BRIATEXTE			82	
Ecole calendreta del galhagues	Prive sous contrat	7 AVENUE MARECHAL FOCH	81600	GAILLAC			56	
Ecole primaire sacre cœur	Prive sous contrat	3 AVENUE DE LA GARE	81310	LISLE SUR TARN			96	
Ecole puysegur	Prive sous contrat	4 PLACE ST MICHEL	81800	RABASTENS			175	
Ecole elementaire maria montessori	Prve hors contrat	9 RUE JOSEPH RIGAL	81600	GAILLAC			33	
Ecole primaire saint theodoric balat	Prive sous contrat	27 AVENUE GEORGES SPENALE	81600	GAILLAC			285	

ANNEXE 6 : LES ETABLISSEMENTS MEDICO-SOCIAUX

Nom de l'établissement	Adresse	CP	Commune	Type de gestion
Centre Hospitalier	19 rue Dr Bastié BP 49	81300	Graulhet	GIP de Graulhet
ANRAS Maison d'enfants La Barthes	17 avenue Marcel Pagnol	81300	Graulhet	
IME Alain de Chanterac	7 place de l'Eglise	81150	Florentin	
Foyer de Vie Henri Enguilabert	7 place de l'église	81150	Florentin	
Fondation bon sauveur d'alby	2 rue Bosquet	81300	Graulhet	Repas réalisé par CC BS Alby
Fondation bon sauveur d'alby	11 rue Fossé Laborde	81600	Gaillac	Repas réalisé par CC BS Alby
CL Claude Bernard UDM	1420 route de Surs	81600	Gaillac	
Fondation bon sauveur d'alby	4 rue Elie Aymeric	81800	Rabastens	Repas réalisé par CC BS Alby
Cuisine Centrale du Centre Hospitalier de Gaillac	32 avenue René Cassin BPN 70036	81600	Gaillac	
ESAT De Boissel Domaine René Rieu	1495 route de Cordes	81603	Gaillac	
Foyer d'herbergement TRICAT SERVICE	31 rue de Verdun	81600	Gaillac	
Accueil Temporaire Césure	50, petit chemin de Viars	81600	Gaillac	
Maison d'enfants Lucie Aubrac	12 chem des Alouettes - BP105	81603	Gaillac	
Accueil temporaire Césure	50, petit chemin de Viars	81600	Gaillac	
MECS La Barthe	17 rue Marcel Pagnol	81300	Graulhet	
Foyer des Jeunes Travailleurs	Place du Languedoc	81300	Graulhet	

ANNEXE 7 : LES CENTRES DE LOISIRS

Nom de l'établissement	Adresse	CP	Commune
Amicale Laïque	28 rue Anatole France	81300	Graulhet
MJC Rabastens Coufouleux	2 imp Philippe de Toulza	81800	Rabastens
Francas Loisirs Gaillac	Rue Clavelle	81600	Gaillac
Le Ballon Voyageur Halte-garderie	Mairie annexe	81140	Castelnau de Montmiral
Le Ballon Voyageur Halte-garderie	Route de Gaillac	81140	Cahuzac sur Vère

ANNEXE 8 : LES STRUCTURES PETITE ENFANCE

Nom de l'établissement	Adresse	CP	Commune
Brin de Malice	Route de Lagrave	81600	Brens
Les Coquins d'Abord	1 Rue des écoles	81800	Coufouleux
Crèche le chat botté	Rue des Graves	81800	Coufouleux
Lou Pitchoun	Boulevard de Foucaud	81600	Gaillac
Crèche les petits dadous	Place Henri Dunant	81300	Graulhet
Crèche familiale La Ribambelle	Avenue de Provence	81300	Graulhet
Crèche parentale les Moussaillons	14 bis rue Card Roques	81300	Graulhet
Crèche Les Petits Loups	1 rue Pierre Salvat	81310	Lisle sur Tarn
Crèche Arc en Ciel	Av. de la Croix Blanche	81800	Rabastens
Fa Si la Grandir micro creche	Route de Mezens	81800	Grazac
EAJE - Micro-crèche ENFANT PHARE	34 Grand Rue Grand'Rue	81630	Montgaillard
Au Petit Pré multi accueil	9 route de Lisle sur Tarn	81310	Peyrole
Les Calinous micro crèche	Lieu-Dit le Bourg	81600	Cadalen
Les Grapillous Multi-Accueil	13 Rue de la Mairie	81150	Lagrave
Les Rifilous Multi-Accueil	Lieu-Dit Lieu Dit Soubarès	81600	Rivières
La Rose des Vents - Multi accueil	28 Avenue des Alizés	81600	Gaillac
Relais assistantes maternelles	58 Place Hautpoul	81600	Gaillac
Relais assistantes maternelles	Place Henri Dunant	81300	Graulhet
Relais assistantes maternelles	8 Place Guillaume Cunh	81800	Rabastens
Le Jardin des Lutins	Place de la Victoire 14-18 Ecole St Joseph	81630	Salvagnac

ANNEXE A : LES ATELIERS A LA FERME

RAISON SOCIALE	NOM COMMERCIAL	FAMILLE	DETAIL	AGREE CE	TRANSFORMATION	DECOUPE	ABATTOIR	CODE POSTAL	COMMUNE
ASPE BRUNO		VOLAILLE			X	X	EANA	81300	GRAULHET
COCHET CATHERINE (MEDALLE ALEXIS)	La Ferme Medalle	VOLAILLE			X	X	EANA	81150	BERNAC
EARL LA GARENNE		VOLAILLE			X	X	EANA	81630	MONTDURAUSSE
AZEMA BRU MAGALI (GAEC EN GALINER)		LAIT	CAPRINS LAIT	OUI	X			81390	BRIATEXTE
CAZEAUX SERGE	Ferme auberge Les Chênes	VIANDE ONGULE DOMESTIQUE	PETITS RUMINANTS-PORCS	OUI	X	X		81140	LARROQUE
CAZEAUX SERGE	Ferme auberge Les Chênes	VIANDE VOLAILLE		OUI	X	X		81140	LARROQUE
GAEC DE RIVET	Vacherie de Rivet	LAIT	BOVINS LAIT	OUI	X			81170	TONNAC
GAEC LA VIE BIO		ŒUF	CENTRE EMBALLAGE ŒUFS	OUI				81630	MONTGAILLARD
GAEC LA VIE BIO		VIANDE VOLAILLE		OUI	X	X	X	81630	MONTGAILLARD
GAEC LA VIE BIO		VIANDE ONGULE DOMESTIQUE	PORCS	OUI	X	X		81630	MONTGAILLARD
GAEC PAULIN		ŒUF	CENTRE EMBALLAGE ŒUFS	OUI				81390	SAINT GAUZENS
GROUPEMENT ELEVEURS LAVAU TARN		VIANDE VOLAILLE		OUI			X	81500	GIROUSSENS
SAS DU LACAS		VIANDE ONGULE DOMESTIQUE	PORCS	OUI	X	X		81310	LISLE SUR TARN
SAS DU LACAS		VIANDE VOLAILLE		OUI	X	X		81310	LISLE SUR TARN

ANNEXE B : LES PRESTATAIRES AGREES CE DANS LE TARN

RAISON SOCIALE	CODE POSTAL	COMMUNE	CA2G	ABATTOIR	DECOUPE	TRANSFORMATION	VIANDE HACHEE	ESPECES
ABATTOIR ET DECOUPES DES TUILERIES	81630	BEAUVAIS-SUR-TESCOU	x		x	x	x	Bovins-Petits ruminants-Porcs
ABATTOIR ET DECOUPES DES TUILERIES	81630	BEAUVAIS-SUR-TESCOU	x	x	x	x		Volailles
ALBI VOLAILLES	81990	PUYGOUZON		x				Volailles-Lapins
ATELIER DE DECOUPE PAULINETOIS	81250	PAULINET			x	x	x	Bovins-Petits Ruminants-Porcs-Solipèdes domestiques
BARROU	81000	ALBI			x		x	Bovins-Porcs
CUMA DE LA FERAUDIE	81340	VALENCE D'ALBIGEOIS			x	x		Volailles
CUMA L'ATELIER	81120	LABOUTARIE			x	x	x	Bovins-Petits ruminants-Porcs
CUMA L'ATELIER	81120	LABOUTARIE			x	x		Volailles
DELPY SARL	81700	PUYLAURENS			x	x	x	Bovins-Petits ruminants-Porcs-Solipèdes domestiques-Gibiers élevage
DELRIEU DOMINIQUE	81200	AUSSILLON		x				Volailles
EARL ICHARD LES MARRATIERES	81190	SAINTE-GEMME			x	x		Volailles
EARL LA FERME DE VALATS	81190	SAINTE-GEMME		x				Volailles-Lapins
GROUPE BIGARD - ABATTOIR DE CASTRES	81100	CASTRES		x	x			Bovins-Petits ruminants-Porcs
LAVAL-CHABBAL VOLAILLES	81700	PUYLAURENS		x				Volailles
SA DES ABATTOIRS PUYLAURENTAIS	81700	PUYLAURENS		x				Bovins-Petits ruminants-Porcs-Solipèdes domestiques-Gibiers élevage
SARL "SERV.OC.CAS"	81120	LOMBERS			x	x	x	Bovins-Petits ruminants-Porcs
SARL NOS PETITES CONSERVES	81250	ALBAN				x		Volailles-Lapins
SARL NOS PETITES CONSERVES	81250	ALBAN				x		Bovins-Petits ruminants-Porcs
SARL NOS PETITES CONSERVES	81250	ALBAN				x		Produits végétaux
SARL VIALANOVE	81350	SAINT-JEAN-DE-MARCEL			x	x		Bovins-Petits ruminants-Porcs-Solipèdes domestiques-Gibiers élevage
SAS ATELIER VIANDES ET SAVEURS	81320	MURAT SUR VEBRE				x		Volailles-Lapins
SAS ATELIER VIANDES ET SAVEURS	81320	MURAT SUR VEBRE				x		Bovins-Petits ruminants-Porcs
SAS SALAS DVC	81700	PUYLAURENS			x		x	Bovins-Petits ruminants-Porcs-Solipèdes domestiques-Gibiers élevage
SICA DES PAYS DE L'AUTAN	81470	MAURENS-SCOPONT			x	x		Bovins-Petits ruminants-Porcs
SICA DES PAYS DE L'AUTAN	81470	MAURENS-SCOPONT		x	x	x		Volailles
SOC D EXPLOIT DES ETS PORTES SARL	81700	PUYLAURENS		x				Volailles-Lapins
SOC TUELACAU SOC EXPL ABATTOIR	81230	LACAUNE		x				Porcs
SOCIETE CARMAUSINE D'ABATTAGE	81400	BLAYE-LES-MINES			x			Bovins-Petits ruminants-Solipèdes domestiques-Gibiers élevage
SOCIETE CARMAUSINE D'ABATTAGE	81400	CARMAUX		x				Bovins-Petits ruminants-Solipèdes domestiques-Gibiers élevage
VIANDAGRI	81200	MAZAMET			x	x	x	Bovins-Petits ruminants-Porcs

ANNEXE C : LES TRANSFORMATEURS INDUSTRIELS OU ARTISANAUX

RAISON SOCIALE	NOM COMMERCIAL / ENSEIGNE	FAMILLE	CODE APE	LIBELLE CODE APE	ACTIVITE	CODE POSTAL	COMMUNE
ALIGERMA		FRUIT et LEGUME	1039A	Autre transformation et conservation de légumes	La transformation de produits alimentaires vegetaux, la commercialisation de pro	81390	SAINT GAUZENS
BARTHELEMY CATHERINE		FRUIT et LEGUME	1039A	Autre transformation et conservation de légumes	Conditionnement - achat - vente d'ail d'oignon et echalotte	81600	CADALEN
COSTES-MASSOL CATHERINE EPSE BARTHELEMY		FRUIT et LEGUME	1039A	Autre transformation et conservation de légumes	Autre transformation et conservation de longue durée de légumes	81600	CADALEN
CATIZONE EMMANUELLE	LES PREPA D'EMMA	FRUIT et LEGUME	1039B	Transformation et conservation de fruits	Fabrication de confitures a titre ambulant et restauration rapide plats a emporter	81300	GRAULHET
GODFREY ELISABETH EPSE ADEY		FRUIT et LEGUME	1039B	Transformation et conservation de fruits	Transformation et conservation de fruits	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL
LA CONFITURIERE		FRUIT et LEGUME	1039B	Transformation et conservation de fruits	Production et commerce d'alimentation generale	81150	FLORENTIN
SERS CORINNE	CONFINATURE	FRUIT et LEGUME	1039B	Transformation et conservation de fruits	Fabrication et vente de confitures artisanales - miel - millas - vente de produits	81600	GAILLAC
AU PETIT PIED DE COCHON SARL		VIANDE	1013B	Charcuterie	Charcuterie boucherie industrielle preparation de plats a emporter vente sedentaire	81800	COUFOULEUX
BOULOUYS ERIC	CHARCUTERIE SABATIE/BOULOUYS	VIANDE	1013B	Charcuterie	Vente de charcuterie - salaison - conserves en gros demi-gros et detail - sandwich	81800	RABASTENS
GAILLAC VIANDES SARL	GAILLAC VIANDES	VIANDE	1013B	Charcuterie	Vente en gros demi-gros et detail sedentaire et ambulant de boucherie charcuterie	81600	GAILLAC
A LA BONNE FRANQUETTE		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie	81310	LISLE SUR TARN
AGASSE PATRICK		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81300	GRAULHET
BC		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81150	LAGRAVE
BOUCHERIE CHARCUTERIE PEYTAVY		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81800	RABASTENS
CATALA LIONEL		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81300	GRAULHET
ESPACE VIANDE		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81600	GAILLAC
EURL PROVIANDE 81		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81600	GAILLAC
GEROMIN MURIEL EPSE DELERIS		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81300	GRAULHET
LA BELLE COTE SAS		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie	81300	GRAULHET
LA BRENSOLE		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81600	BRENS
LES DELICES DE GRAULHET		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie	81300	GRAULHET
LES DELICES DE LA BOUCHERIE 2		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81800	RABASTENS
LES DELICES DE MOMO - CHEZ MAURICE		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie	81300	GRAULHET
MIALHE MARTIAL		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81390	BRIATEXTE
PALMIERO		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81600	GAILLAC
PROVIANDE FALCO 81		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81600	GAILLAC
SARL BOTTA-MORE		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81600	TECOU

RAISON SOCIALE	NOM COMMERCIAL / ENSEIGNE	FAMILLE	CODE APE	LIBELLE CODE APE	ACTIVITE	POSTAL	MUNICIPALITE
SARL DELMAS BOUCHERIE		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie	81140	CAHUZAC SUR VERE
SAUX ALAIN		VIANDE	4722Z	Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	Boucherie charcuterie	81800	RABASTENS
GAILLAC FOIES GRAS EURL	GAILLAC FOIES GRAS	VIANDE	1013A	Préparation industrielle de produits à base de viande	Fabrication - commercialisation - conditionnement de conserves de viandes -	81600	GAILLAC
ABATTOIR DECOUPES DES TUILERIES		VIANDE	1012Z	Transformation et conservation de la viande de volaille	Abattage de volailles - decoupe de volailles et de viandes rouges - transformation	81630	BEAUVAIS SUR TESCOU
CHEZ MIMI		VIANDE	1012Z	Transformation et conservation de la viande de volaille	Rotisserie ambulante sur les marches	81300	GRAULHET
CAMPOS VOLAILLE		VIANDE	1012Z	Transformation et preparation de la viande de volaille	Fabrication - commercialisation - preparations et produits a base de viande de volaille	81390	PUYBEGON
GIBERT		PRODUIT MEUNIER	1061A	Meunerie	Transformation et commercialisation de farine. Transformation et commercialisation	81630	MONTGAILLARD
MOULIN DE RIVIERES SAS		PRODUIT MEUNIER	1061A	Meunerie	Meunerie - negoce de grains et cereales	81600	RIVIERES
CAZABON NICOLAS		PÂTE ALIMENTAIRE	1073Z	Fabrication de pâtes alimentaires	Fabrication de pâtes alimentaires	81800	LOUPIAC
DELEU GWENDAL EPSE MADEROU		PÂTE ALIMENTAIRE	1073Z	Fabrication de pâtes alimentaires	Fabrication de pâtes alimentaires	81310	LISLE SUR TARN
LAURENT SYLVANIE EDITH		PÂTE ALIMENTAIRE	1073Z	Fabrication de pâtes alimentaires	Fabrication artisanale associée à la vente de plats pour consommation immédiate en magasins sédentaires ou sur éventaies et marchés	81800	COUFOULEUX
AARABI RACHIDA EPSE PINEL		BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	81600	CADALEN
ADELAIDE ALINE EPSE SATGE		BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	81600	BRENS
BAHAJI YASMINA EPSE EL BATTAOUI		BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	81600	BRENS
LABIT EPSE CENDRES PASCALE		BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	81310	LISLE SUR TARN
LEDENT FRANCIS		BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	81310	LISLE SUR TARN
LES MIRLIFLORES SARL	LES MIRLIFLORES	BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication et vente de biscuits - negoce de produits associes -	81600	MONTANS
MASCHERETTI CHARLOTTE		BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	81600	GAILLAC
MEZIERE SOPHIE		BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	81150	CESTAYROLS
MIALET BEATRICE EPSE ANDRIEU		BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	81600	SENOUILLAC
MORERE ALAIN		BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	81310	LISLE SUR TARN
SATGE ALINE		BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication de produits apertifs sucs ou sales, brezel, sables sales etc	81600	BRENS
SUD BISCUITS	MAISON BRUYERE	BISCUIT BISCOTTE et PATISSERIE DE CONSERVATION	1072Z	Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation	Fabrication et commercialisation de biscuits et d'articles de patisserie	81150	LAGRAVE
ADHEMAR JEAN-LUC		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISSERIE	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81390	BRIATEXTE
AKNINE THOMAS		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISSERIE	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81310	LISLE SUR TARN
AUX DELICES DE CADALEN		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISSERIE	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	CADALEN
AZZOLIN JOSE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISSERIE	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	GAILLAC
BASTIDE SERGE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISSERIE	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	GAILLAC

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026



ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE

RAISON SOCIALE	NOM COMMERCIAL / ENSEIGNE	FAMILLE	CODE APE	LIBELLE CODE APE	ACTIVITE	POSTAL	MUNICIPALITE
BOULENC		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81310	LISLE SUR TARN
BRESSANGES BERNARD		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81310	LISLE SUR TARN
CARISEY FRANCK		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	GAILLAC
CHEZ TOM ET LILY		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	GAILLAC
CLAVEL ERIC		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81300	GRAULHET
DADOS		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81390	BRIATEXTE
ESTABES JEAN		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	GAILLAC
EURL RUDY SALVAN		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81800	RABASTENS
FAIVRE CHRISTOPHE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81300	GRAULHET
FAVARO JEAN-PIERRE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	GAILLAC
GAILLARD THIERRY		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	BRENS
GAILLARD THIERRY		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	GAILLAC
LA BOULANGERIE DE LOONA		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	SENOUILLAC
LA MIE BOULANGER		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81150	LAGRAVE
LE BANNETON DES SAVEURS		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	GAILLAC
LE FOURNIL DE PAPY ANDRE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81300	GRAULHET
LE PLAISIR DE MON ENFANCE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81310	LISLE SUR TARN
LES DELICES DES ARCADES		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81310	LISLE SUR TARN
LES DESCHAMPS SAUVAGE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81800	RABASTENS
LES PAINS DE LISSOU		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81310	PARISOT
L'ISLE AUX PAINS		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81310	LISLE SUR TARN
MAISON FAVARO		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	GAILLAC
MAISON GAUTHIER		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81300	GRAULHET
MAISON JANIN		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81800	COUFOULEUX
MAISON JANIN		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81500	GIROUSSENS
MANDY DUQUENNE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81300	GRAULHET
NORMAND ANNICK		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	GAILLAC
PAIN ET DELICES		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81300	GRAULHET

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026



ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE

RAISON SOCIALE	NOM COMMERCIAL / ENSEIGNE	FAMILLE	CODE APE	LIBELLE CODE APE	ACTIVITE	POSTAL	MUNE
PEP'		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81300	GRAULHET
PRADINES DIDIER		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81310	PARISOT
SARL GC		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81600	GAILLAC
SARL POMIES-DESCARGUES		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81300	GRAULHET
SAULIERES PHILIPPE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie	81140	CAHUZAC SUR VERE
SAUVAGE SERGE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81800	RABASTENS
TKALAC LEA		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie	81140	PUYCELSI
VIGUIER BENOIT		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071C	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	Boulangerie-pâtisserie	81630	SALVAGNAC
BONICI DANIEL		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071B	Cuisson de produits de boulangerie	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.	81600	GAILLAC
LE FOURNIL DE ZOE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071B	Cuisson de produits de boulangerie	Boulangerie-pâtisserie	81300	GRAULHET
ATELIERS DU PAIN 81 SAS		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Fabrication - cuisson - distribution - negoce de pain - patisserie - traiteur -	81600	MONTANS
GAIA SARL	GAIA	PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071A	Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	Fabrication et commercialisation de produits biologiques et ou equitables	81300	GRAULHET
DEVILLE ANGELINA		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071D	Pâtisserie	Pâtisserie	81310	LISLE SUR TARN
EL KHAL AICHA		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071D	Pâtisserie	Pâtisserie	81300	GRAULHET
GUIRAUD DAVID		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071D	Pâtisserie	Pâtisserie	81800	GRAZAC
LES GOURMANDISES DE LAETI		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071D	Pâtisserie	Pâtisserie	81300	GRAULHET
LUPI ALICE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071D	Pâtisserie	Pâtisserie	81800	RABASTENS
PATISserie ANGLES		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071D	Pâtisserie	Pâtisserie	81800	RABASTENS
PATISserie MAUDUIT		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071D	Pâtisserie	Pâtisserie	81800	RABASTENS
PATISserie PIGOT		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071D	Pâtisserie	Pâtisserie	81600	GAILLAC
SEGUIN CHRISTOPHE		PRODUIT DE BOULANGERIE ET PATISserie	1071D	Pâtisserie	Pâtisserie	81390	BRIATEXTE
JULIA GREGORY HERVE ELIE		AUTRE PRODUIT ALIMENTAIRE	1089Z	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.	Fabrication artisanale associée à la vente de plats pour consommation immédiate en magasins sédentaires ou sur évenitaires et marchés	81800	RABASTENS
PACHAMAMA-PHYTO		AUTRE PRODUIT ALIMENTAIRE	1089Z	Fabrication d'autres produits alimentaires n.c.a.	Fabrication la transformation et la vente de produits naturels de complements alimentaires	81300	GRAULHET
ASSIE ISABELLE EPSE GARRIGUES		AUTRE PRODUIT ALIMENTAIRE	1082Z	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	81300	LABESSIERE CANDEIL
DASSIE TONY		AUTRE PRODUIT ALIMENTAIRE	1082Z	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	81300	BUSQUE
MARCO FLORENCE	L'ELECTRON LIVRE	AUTRE PRODUIT ALIMENTAIRE	1084Z	Fabrication de condiments et assaisonnements	Fabrication d'ail noir. Librairie gourmande itinerante.	81140	CAMPAGNAC
VIGUIER KARINE	VINAIGRERIE COEUR D'OC	AUTRE PRODUIT ALIMENTAIRE	1084Z	Fabrication de condiments et assaisonnements	Fabrication vente de vinaigre achat vente de produits d'epicerie	81600	TECOU
ROQUES EMILIE		AUTRE PRODUIT ALIMENTAIRE	1086Z	Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques	Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques	81310	PEYROLE

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026



ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE

RAISON SOCIALE	NOM COMMERCIAL / ENSEIGNE	FAMILLE	CODE APE	LIBELLE CODE APE	ACTIVITE	POSTAL	MUNICIPALITE
CERDA JEAN-YVES		ALCOOL DISTILLE	1101Z	Production de boissons alcooliques distillées	Production d'eaux de vie naturelles	81170	ITZAC
LE CORDAIS SAS		ALCOOL DISTILLE	1101Z	Production de boissons alcooliques distillées	Distillerie de fruits	81600	GAILLAC
LEREY PABLO		ALCOOL DISTILLE	1101Z	Production de boissons alcooliques distillées	Fabrication de spiritueux	81140	CAMPAGNAC
KROEBER MELANIE		VIN	1103Z	Fabrication de cidre et de vins de fruits	Fabrication de cidre et de vins de fruits entrepositaire agreee negociant vinification	81140	VIEUX
ALBERT ET FILS	DOMAINE DE LABARTHE	VIN	1103Z	Fabrication de cidre et de vins de fruits	Achat et vente de raisins de vins en vrac ou conditionnes et autres produits lies	81150	CASTANET
CAVE DE LABASTIDE		VIN	1102B	Vinification	Achat de raisin - vinification et commerce du vin	81150	LABASTIDE DE LEVIS
FAMILLE GUIBAUD	FAMILLE GUIBAUD VINIFICATION	VIN	1102B	Vinification	Vinification	81600	GAILLAC
LAMI NATACHA		VIN	1102B	Vinification	Fabrication de cidre et de vins de fruits	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL
LES VIGNOBLES GAYREL SAS	CAVE DE GAILLAC	VIN	1102B	Vinification	Achat - vente et conditionnement de tous produits issus de la culture de la vigne	81600	SENOUILLAC
LES VIGNOBLES GAYREL SAS	CAVE DE GAILLAC	VIN	1102B	Vinification	Achat vente et conditionnement tant en france qu'a l'etranger, issus de la culture de la vigne	81600	GAILLAC
LES VINS DE L'ARPETTE SAS		VIN	1102B	Vinification	L'achat de vin et de raisin en vue de vinifier du raisin et commercialiser du vin	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL
SARL LES 3 TETUS		VIN	1102B	Vinification	Vinification et commerce du vin et de tous produits issus de la vigne et du vin.	81140	CAHUZAC SUR VERE
VINOVALIE	CAVE DU TECOU	VIN	1102B	Vinification	Achat de raisin - vinification et commerce du vin	81600	TECOU
VINOVALIE	CAVE DE RABASTENS	VIN	1102B	Vinification	Achat de raisin - vinification et commerce du vin	81800	RABASTENS
AGUILAR JULIEN	BRASSERIE LA GARDIENNE	BIERE	1105Z	Fabrication de bière	Fabrication de bière	81140	CAMPAGNAC
BRASSERIE ARTISANALE DE PUYCELSI		BIERE	1105Z	Fabrication de bière	Brasserie de biere artisanale et fabrication d'autres boissons non alcoolisees	81140	PUYCELSI
BRASSERIE DE LA BRUNAUE		BIERE	1105Z	Fabrication de bière	La fabrication de bieres et de toutes autres boissons.	81800	COUFOULEUX
BRASSERIE DES VIGNES SARL	BRASSERIE DES VIGNES	BIERE	1105Z	Fabrication de bière	Fabrication - vente et distribution de bieres artisanales et produits derives	81600	MONTANS
BRASSERIE OXIT		BIERE	1105Z	Fabrication de bière	Fabrication de biere et autres boissons debit de boissons	81630	BEAUVAIS SUR TESCOU
CLERO SIMON	BRASSERIE L'ARSOUILLE	BIERE	1105Z	Fabrication de bière	Fabrication de bière	81500	GIROUSSENS
LA BERLUE	LA BERLUE / FABRIQUE DE BIERES	BIERE	1105Z	Fabrication de bière	La fabrication et la commercialisation de biere artisanale.	81600	GAILLAC
LA FAMEUSE FABRIQUE		BIERE	1105Z	Fabrication de bière	La fabrication et vente de bieres artisanales, la fabrication et vente de boisson	81600	GAILLAC
MALLEDANT FABRICE	BRASSERIE DU SOURCIES DE L'AGOUYRE	BIERE	1105Z	Fabrication de bière	Fabrication de bière	81300	GRAULHET
VANDAMME MARTIAL		BIERE	1105Z	Fabrication de bière	Fabrication de bière	81800	RABASTENS
COURSIERES LAURENT	LA MALTERIE DU VIEUX SILO	MALT	1106Z	Fabrication de malt	Malterie et vente de produits regionaux ou artisanaux	81630	LA SAUZIERE SAINT JEAN
MAXARA		AUTRE BOISSON	1107B	Production de boissons rafraichissantes	Production de boissons rafraichissantes	81390	BRIATEXTE

ANNEXE D : LA VENTE A LA FERME (HORS VIN)

Producteurs vendeurs de plants potagers non inclus

NOM	CODE POSTAL	COMMUNE	CEREALE/ LEGUME SEC/FARI NE/PAIN	AIL/HUILE /CONDIM ENT	PROD. LAIT.	FRUIT ET LEGUME	VIANDE ET ŒUF	PPAM	MIEL ET AUTRE	GAMME COMPLEMENTAIRE (autres producteurs)	DETAILS PRODUITS (de l'exploitation)	VENTE SUR L'EXPLOI TATION	INFO SUP.
SAFRAN ANDILLAC	81140	ANDILLAC						x			Safran et produits dérivés	oui	
GAEC DU ROC/ BENOIT ET PATRICIA TRAGNE	81600	AUSSAC				x	x				Viande bovine, Légumes	oui	
GAEC BELOT ET FILS / FLORIAN ET JEAN-LOUIS BELOT	81630	BEAUVAIS SUR TESCOU					x				Viande porc et bœuf	oui	
GAEC PITCHOUN / BRUNO ANGLADE	81630	BEAUVAIS SUR TESCOU		x			x				Porc noir, Viande bovin, Huile	oui	BIO
LA FERME MEDALLE / COCHET CATHERINE ET ALEXIS MEDALLE	81150	BERNAC					x				Volailles (poulets, canards gras, caille, lapin, pintade, œuf) et produits transformés	oui	
EARL DE LENDREVIE / PASCAL PELISSOU	81600	BRENS				x					Raisin et Jus	oui	
LES CANARDS GRAS DE LA BELLE EPOQUE / DUBOIS MURIEL	81600	BRENS					x				Canards et produits cuisinés	oui	
SAFR'AROMES / WERNHER BÉNÉDICTE	81600	BRENS						x			Plantes aromatiques et médicinales, Safran	oui	BIO
SCEA DU PARADISIÉ / ANTHONY ET EMILIE CLERGUE	81600	BRENS					x				Viande bovine	oui	
CURCI JEAN-MARIE	81390	BRIATEXTE		x							Huiles tournesol et caméline	oui	BIO
GAEC AU JARDIN DES DELICES / DAMIEN CHABOT ET PIERRE LOUIS BAILLETTE	81390	BRIATEXTE				x					Fraise, Asperge	oui ponctuel sur commande	
CHÂTEAU LECUSSE / MOGENS N. OLESEN	81600	BROZE		x				x			PPAM, Huile olive, Truffe, Safran	oui	BIO
AU BON PAIN PAYSAN / FERME DE CRÉBASSIÈRES / GAEC GINESTET-CRUZEL	81600	CADALEN	x			x					Asperges, Minoterie (farine), Meunerie (pain et pâte)	oui + livraison	
EARL DE JANAS / JEROME SOULIE	81600	CADALEN					x				Viande bovine	oui	
EARL PUECH MERIC / JEAN-CHRISTOPHE ET BRUNO FABRE	81600	CADALEN		x		x					Ail, Oignon	oui ponctuel	
GAEC DE VEAUX VACHES / FAMILLE ALOUSQUE	81600	CADALEN					x				Viande bovine	oui + livraison	
EARL DOMAINE DE CANTALAUZE / PIERRE OLIVIER LAURENT	81140	CAHUZAC SUR VERE		x							Huile	oui	BIO
KUNTZ REMY / KUNTZ REMY	81140	CAHUZAC SUR VERE		x							Ail	oui	BIO
LES JARDINS DE CAHUZAC / FÉLICITÉ GLEVAREC	81140	CAHUZAC SUR VERE		x		x					Légumes, Ail, Petits fruits rouges	oui	BIO
LES JARDINS D'EN BAS / LEEMANS ROLAND	81140	CAMPAGNAC				x					Légumes	oui sur commande	BIO
EARL MATHIEU	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL					x				Viande bovine	livraison	
GAEC LES JARDINS DE LA VÈRE / MARC SCHIPPER ET JULIA HOUTHOFF	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL	x			x					Légumes, Céréales, Produits transformés (tartifiable, coulis)	oui	BIO
GALAUP JEROME	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL					x				Viande bovine	oui	BIO
LA FERME DE PAYRADE / ROMAIN PLACIER	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL					x				Canard	oui	
LA FERME DU MERLE / CÉDRIC ET CAPUCINE MALET	81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL				x	x				Légumes, Œufs, Poulets, produits transformés	oui + livraison	

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026



ID : 081-200066124-20260209-34

VENTE DE 2026BIS-DE INFO

NOM	CODE POSTAL	COMMUNE	CEREALE/ LEGUME SEC/FARI NE/PAIN	AIL/HUILE /CONDIM ENT	PROD. LAIT.	FRUIT ET LEGUME	VIANDE ET ŒUF	PPAM	MIEL ET AUTRE	GAMME COMPLEMENTAIRE (autres producteurs)	l'exploitation)	L'EXPLOI TATION	SUP.
DELPECH DAMIEN	81150	CESTAYROLS	x								Paysan boulanger	oui	BIO
GELIN THOMAS	81150	CESTAYROLS	x								Paysan boulanger	oui	BIO
LACROUX CHRISTOPHE	81150	CESTAYROLS					x				Viande bovine	oui + livraison	
LA FERME DE L'OUSTALET / OCÉANE FAUCON, BRUNO TORRES	81800	COUFOULEUX					x				Viande porc plein air et agneaux	livraison	
LA FERME DU PONT D'EN GAFFE / BISOGNIN NADÈGE	81800	COUFOULEUX				x					Fruits et Légumes	oui	
MASSOUTIE SEBASTIEN	81800	COUFOULEUX					x				Viande ovine	livraison	
LA FERME DE L'ESPARCETTE / FLAVIEN PILLET	81150	FAYSSAC				x		x			Maraichage, Plantes médicinales, produits transformés	oui	BIO
EARL DES ESCRABINS / FERME RATIER	81600	FENOLS	x				x				Viande bovine, Farine	oui	
EARL DONA	81150	FLORENTIN					x				Viande bovine	oui	
LA FERME DE VANESSA / VIALETTES VANESSA	81170	FRAUSSEILLES	x								Farines (blé, petit épeautre), Légumes secs (lentilles, pois chiches, pois cassés), Graines	livraison	BIO
BONNET FLOREAL	81600	GAILLAC						x			Safran	oui	
CHATEAU BALSAMINE	81600	GAILLAC		x							Huile olive	oui	
JARDIN ELEMENTAIRE / SALONAS GAE	81600	GAILLAC				x					Légumes	oui ponctuel sur commande	BIO
LA FERME DE VICARY / M.CHLIEH	81600	GAILLAC					x				Canard, Oie et poulet Halal, produits transformés	oui + livraison	Halal
LA FERME PIGOT / PIGOT MAX	81600	GAILLAC				x					Fruits	oui	
LES JARDINS DE PIERRE / PIERRE VALATS	81600	GAILLAC				x					Fruits et Légumes	oui	
VERGER JANGOPOM / FAMILLE JANSEN - VAN WEYDEVELDT	81600	GAILLAC				x					Fruits (pomme, coing, poire, châtaigne) et produits transformés (compote, jus, vinaigre)	oui	BIO
GAEC LES RUCHERS DU TIGOU / FABIENNE ET JEAN FRANCOIS MALLEIN	81500	GIROUSSENS							x		Miel et produits dérivés	oui + livraison	
LES VERGERS DU MOULIN	81500	GIROUSSENS				x				oui	Fruits	oui	
BOISSONNADE ALEXANDRE	81300	GRAULHET					x				Viande ovine	oui	
FERME DE LA FORET BASSE / AUDREY VIALA	81300	GRAULHET					x				Canards gras et produits transformés	oui	
GAEC DU LAC / FAMILLE BELLIERES	81300	GRAULHET					x				Viande bovine	livraison	
LA FERME DU VERT CROQUANT / SIRGUES LAETITIA	81300	GRAULHET				x					Micros-Pousses Maraichage	oui	
LES POULETS DE LA LIBERTIE / DELBREIL AYMERIC	81300	GRAULHET					x				Poulet et Œufs	oui sur commande + livraison	
SCEA DE LA PLANA	81800	GRAZAC	x			x					Céréales, Tomates, Légumineuses (lentilles, féveroles, soja)	oui	BIO
BROUSTAL SANDRA / LES ESCARGOTS DE LA SAUZIERE SAINT-JEAN	81630	LA SAUZIERE SAINT-JEAN							x		Escargots	oui + livraison	
LES PANIERS DE SYLVAIN / SYLVAIN SAINTE ROSE	81150	LABASTIDE DE LEVIS				x					Fruits et Légumes	oui	BIO
ROUFFIAC FREDERIC	81150	LABASTIDE DE LEVIS				x					Légumes	oui	

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026



ID : 081-200066124-20260209-34

VENTE DE PRODUITS D'AGRICULTURE BIO

NOM	CODE POSTAL	COMMUNE	CEREALE/ LEGUME SEC/FARI NE/PAIN	AIL/HUILE /CONDIM ENT	PROD. LAIT.	FRUIT ET LEGUME	VIANDE ET ŒUF	PPAM	MIEL ET AUTRE	GAMME COMPLEMENTAIRE (autres producteurs)	l'exploitation)	L'EXPLOI TATION	SUP.
GAEC DE LA SAUDRONNE / STÉPHANE ET NICOLAS PICAT	81150	LAGRAVE				x					Fruits et Légumes	oui	
RIKOMIEL / VIGUIER ERIC	81150	LAGRAVE							x		Miel et produits dérivés	oui	BIO
FERME AUBERGES LES CHÊNES / CÉCILE ET SERGE CAZEAUX	81140	LARROQUE					x				Porc noir, Volaille, Agneaux	oui	Ferme auberge
FERME DE FONDENISE / MATHIEU LE BOLLOCH	81310	LISLE SUR TARN				x					Maraichage	oui	BIO
LA FERME DU LACAS / ALEXANDRA ET LAURENT VIATGE	81310	LISLE SUR TARN					x				Volaille (pintades, oie poulet, chapon), Canard gras, Porc et produits transformés	oui + livraison	
L'AUBRAC BIO DE LAPEYRIERE / NICOLAS BOYER GIBAUD	81310	LISLE SUR TARN					x				Viande bovine	oui	BIO
LE POTAGER DE FONJALABERT	81310	LISLE SUR TARN				x	x			oui	Maraichage + Œufs	oui	BIO
LECLERCQ CAROLINE	81310	LISLE SUR TARN			x						Lait et fromages de chèvres	oui	BIO
LES ABEILLES EN FAMILLE-CANDALE / VINCENT ET FLORENCE FABREGUE	81310	LISLE SUR TARN							x		Miel et produits dérivés	oui	Ferme pédagogique
LES RUCHERS DE MONTAIGUT / PELISSIER PATRICK ET MARTINE	81310	LISLE SUR TARN							x		Miel et produits dérivés	oui	
SARL DECOVERTE / BERNARD ET PASCALE DURRIEU	81310	LISLE SUR TARN				x					Légumes	oui	BIO
EARL CROUZAT	81600	MONTANS					x				Viande bovine	oui	
EARL FARGUES / LAURENT FARGUES	81600	MONTANS					x				Viande bovine	oui	
LES SERRES DU VERDET / LACASSAGNE FABIEN	81600	MONTANS				x					Fruits et Légumes	oui + livraison	
LOISEAU BERANGERE / AU PECHER GOURMAND	81600	MONTANS				x					Fruits et Légumes	oui	BIO
SCEA DE BOIS MOISSET / PHILIPPE MAFFRE ET SYLVIE LEDRAN	81600	MONTANS	x	x			x				Vinaigre, Lentilles, Farine, Huile de tournesol + Viande de veau	oui	BIO
EARL DE LA GARENNE / MARIE-CHRISTINE ET NICOLAS MALGOUYRES	81630	MONTDURAUSSE					x				Volailles (poulets, canards gras)	oui	
GAEC DE JANSAVIS / CHRISTIAN ET FRANÇOISE FELGA	81630	MONTDURAUSSE				x					Légume	oui	BIO
AU JARDIN GOURMAND / JEAN-PHILIPPE CARON	81630	MONTGAILLARD				x					Légumes	oui sur commande	
GAEC BOUZINAC	81630	MONTGAILLARD					x				Viande de veau de bœufs	oui + livraison	
GAEC DE LA ROUQUETTE / RUAUDEL DOUMAYROU CHRISTELLE ET PAUL BOURCIER	81630	MONTGAILLARD				x					Légumes	oui	BIO
GAEC LOU PAIS BIO / PIERRE ALAIN ET FRANCOISE GIBERT	81630	MONTGAILLARD	x			x					Farine de blé (blés anciens, épeautre, petit-épeautre, sarrasin et seigle), Lentilles et Pomme de terre	oui	BIO
RUCHERS DE BOHEME / FRANCAZAL DAVID	81800	MONTGAILLARD							x		Miel et produits dérivés	oui	BIO
EARL NAPAGESE / LUC DEVIENNE ET JEAN-BENOÎT LEPEERS	81310	PARISOT				x					Légumes	oui	BIO
LA FERME DES BOUVIERS	81310	PARISOT	x	x						oui	Graine et huile (colza, cameline, tournesol) Lentilles, Pois chiche, Farine	oui + livraison	BIO
LES JARDINS D'ISADE / DANJAU DENIS ET ISADORA	81310	PARISOT				x					Légumes	oui + livraison	BIO
AUREL GUILLAUME	81140	PUYCELSI					x				Viande bovine	oui	BIO
MIELLERIE DE PUYCELSI, MOULIN D'OLIVERY / BRENEZ CANDILLE ISABELLE ET PATRICK	81140	PUYCELSI							x		Miel et produits dérivés	oui	

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026



ID : 081-200066124-20260209-34

VENTE

2026BIS-DE

INFO

NOM	CODE POSTAL	COMMUNE	CEREALE/ LEGUME SEC/FARI NE/PAIN	AIL/HUILE /CONDIM ENT	PROD. LAIT.	FRUIT ET LEGUME	VIANDE ET ŒUF	PPAM	MIEL ET AUTRE	GAMME COMPLEMENTAIRE (autres producteurs)	l'exploitation)	L'EXPLOI TATION	SUP.
BEZIT LUC / LA COLLINE	81800	RABASTENS							x		Miel et produits dérivés	oui	BIO
DHOYE GREGORY / DHOYE GREGORY	81800	RABASTENS				x		x			Légumes, Plantes aromatiques et médicinales. Liqueurs de plantes.	oui	BIO
EARL LES VILETTES	81800	RABASTENS				x					Fruits (pommes)	oui	BIO
FERME DU VALLON DES LAURENSES / CÉLINE ROUCARIES	81800	RABASTENS			x						Lait et fromages de chèvres	oui	BIO
FLORASIMPLE / CARVALHO ESMERALDA	81800	RABASTENS						x			Safran et produits dérivés	oui	
GAEC LE POTAGER DE SAINT MARTIN / YOHAN CADAUX ET GUILHEM MERCIER	81800	RABASTENS				x					Légumes	oui sur commande	BIO
LA SAFRANETTE / ASSI BORIS	81800	RABASTENS						x			Safran et produits dérivés (pâtisserie, sirop)	oui	BIO
LE VERGER DE FONCOUSSIÈRES / BART ET TOM VERHOEF	81800	RABASTENS				x				oui	Fruits et Légumes	oui	BIO
LA FERME DE LA TUILERIE / VIATGE CLAUDE	81800	ROQUEMAURE					x				Viande de porc et produits transformés	oui	
GAEC LA VIE BIO / JEAN-YVES, NORBERT ET MATTIS ESCLAPEZ	81630	SAINT URCISSE					x				Œufs, Poulets, Porc, produits transformés	oui	BIO
LES JARDINS DU TESCOU / KATIE ET JÉRÔME CHICO	81630	SAINT URCISSE				x	x	x			Porcs, PPAM, Fleurs comestibles, Fruits et baies, Petits fruits rouge.	oui sur commande	BIO
LA FERME DE CLAYRAC / PATOUREAU AXELLE ET PATRICK DUBOSQ	81630	SALVAGNAC				x	x				Volaille, Œufs, Viande ovine, Pommes	oui sur commande	BIO
SCEA BENESCHI GRANIER	81630	SALVAGNAC				x					Patates douces, Oignons, Pommes de terres	oui	
GAEC LE CHAMP DES ARTISANS / GUILLAUME DAIMANT ET NATHALIE GOUACHON	81600	SENOUILLAC				x					Légumes, produits transformés	oui	BIO
GAEC PUECH	81600	SENOUILLAC					x				Viande bovine	oui + livraison	Chambre d'Hôte
LES VERGERS DU BOSQUET	81600	SENOUILLAC				x				oui	Pommes, Kiwis, Abricot, Vignes	oui	BIO
ASTRUC JOEL	81390	ST GAUZENS	x	x		x	x				Ail rose, Oignons jaunes, Millet, Lentilles, Viande de veau	oui	BIO
SABO FRANÇOIS	81390	ST GAUZENS					x		x		Miel et produits dérivés, Volaille, Œuf, Viande agneaux, Céréales	oui	BIO
EARL VERGERS DE TECOU / GABRIEL ET MYRIAM BUSOLIN	81600	TECOU				x					Fruits (pommes)	oui (cueillette au verger)	
EARL O PRES D'ANTAN / MARJORIE BALAX ET ALEXANDRE MARTY	81170	TONNAC					x				Viande agneaux et porc	livraison	
GAEC DE RIVET / MAFFRE THIERRY ET HÉLÈNE, PLANTADE ELISE	81170	TONNAC			x						Lait et fromages de vaches	oui	BIO

ANNEXE D BIS : VENTE DE VIN SUR L'EXPLOITATION

NOM	ENTITE DE GESTION	CODE POSTAL	COMMUNE	BIENVENUE A LA FERME	LABEL VIGNOBLES ET DECOUVERTES	CAVEAU DE DEGUSTATION	VENTE SUR L'EXPLOITATION ou LIVRAISON
ASTRUC JOEL	ASTRUC JOEL	81390	ST GAUZENS				x
CASTEL DE BRAMES	SARL CASTEL DE BRAMES	81310	PEYROLE			Oui	x
CHÂTEAU ADELAIDE	SARL LES VIGNOBLES D'ADELAÏDE	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE				x
CHÂTEAU BALSAMINE	EARL LES BALSAMINES	81600	GAILLAC	Oui	Oui	Oui	x
CHÂTEAU CLÉMENT TERMES	SAS DAVID	81310	LISLE-SUR-TARN		Oui	Oui	x
CHATEAU D'ARLUS	EARL LUCIEN SCHMITT	81140	MONTELS			Oui	x
CHÂTEAU DE LACROUX	GAEC DERRIEUX PIERRE & FILS	81150	CESTAYROLS	Oui	Oui	Oui	x
CHÂTEAU DE MAYRAGUES	SCEA CHÂTEAU DE MAYRAGUES	81140	CASTELNAU-DE-MONTMIRAL		Oui	Oui	x
CHÂTEAU DE PEPEYROUX	ERIC STILHART	81310	LISLE-SUR-TARN			Oui	x
CHÂTEAU DE RHODES	EARL ERIC LEPINE	81600	GAILLAC			Oui	x
CHÂTEAU DE SALETES	SARL HÔTEL DU CHÂTEAU DE SALETES	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE		Oui	Oui	x
CHÂTEAU DE SAURS	SCEA CHÂTEAU DE SAURS	81310	LISLE-SUR-TARN		Oui	Oui	x
CHÂTEAU DE TERRIDE	GAEC DE TERRIDE	81140	PUYCELSI	Oui	Oui	Oui	x
CHÂTEAU D'ESCABES	GFA DU CHÂTEAU D'ESCABES	81310	LISLE-SUR-TARN			Oui	x
CHÂTEAU LABASTIDIÉ	SARL VITICOLE CHÂTEAU LABASTIDIÉ	81150	FLORENTIN			Oui	x
CHÂTEAU LASTOURS	SCEA CHÂTEAU LASTOURS	81310	LISLE-SUR-TARN		Oui	Oui	x
CHÂTEAU LECUSSE	SCA CHÂTEAU LECUSSE	81600	BROZE			Oui	x
CHÂTEAU LES SIGNALS	SCEA CHÂTEAU LES SIGNALS	81150	CESTAYROLS		Oui	Oui	x
CHÂTEAU MARESQUE	SCHUTTE LUCAS	81600	GAILLAC				x
CHÂTEAU RATIER	GAEC RATIER	81600	BRENS				x
CHÂTEAU TOUNY LES ROSES	SARL DOMAINE DE TOUNY	81150	LAGRAVE				x
CLOS ROCAILLEUX	EI LUC BONTEMPS	81140	ANDILLAC		Oui	Oui	x
DOMAINE AL COUDERC	EARL AL COUDERC	81150	LABASTIDE-DE-LÉVIS	Oui		Oui	x
DOMAINE AMBRE	LIGNON OLIVIER ET ISABELLE	81310	LISLE-SUR-TARN				x
DOMAINE BARREAU	EARL BARREAU JEAN CLAUDE & FILS	81600	GAILLAC		Oui	Oui	x
DOMAINE BOIS MOISSET	SCEA BOIS MOISSET	81600	MONTANS				x
DOMAINE CALMET	EARL CALMET	81150	LAGRAVE			Oui	x
DOMAINE CARCENAC	EARL CARCENAC	81600	MONTANS	Oui	Oui	Oui	x
DOMAINE CAUSSE MARINES	SARL PATRICE LESCARRAT	81140	VIEUX				x
DOMAINE CINQ PEYRES	EARL PEYRES-ROSES	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE			Oui	x

NOM	ENTITE DE GESTION	CODE POSTAL	COMMUNE	BIENVENUE A LA FERME	LABEL VIGNOBLES ET DECOUVERTES	VENTE SUR PLACE ou LIVRAISON	DEGUSTATION
DOMAINE DE BONNEFIL	EARL DOMAINE DE BONNEFIL	81150	LAGRAVE			Oui	x
DOMAINE DE BORIE VIEILLE	ROC-FONVIELLE PASCALE	81310	LISLE-SUR-TARN		Oui	Oui	x
DOMAINE DE BOSC LONG	SAS DOMAINE BOSC LONG	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE				x
DOMAINE DE BRIN	BONNET DAMIEN	81150	CASTANET			Oui	x
DOMAINE DE BROUSSE	EARL DOMAINE DE BROUSSE	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE			Oui	x
DOMAINE DE CANTO PERLIC	SCEA DE CANTO PERLIC	81600	GAILLAC			Oui	x
DOMAINE DE GAYSSOU	GAEC CAUSSE	81600	GAILLAC			Oui	point de vente sur Gaillac
DOMAINE DE LA PETITE TUILE	DOMAINE DE LA PETITE TUILE	81600	GAILLAC			Oui	x
DOMAINE DE LA PEYRIÈRE	CARBONNEL ALAIN	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE			Oui	x
DOMAINE DE LA TRONQUE	BASTIN NICOLAS	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE				x
DOMAINE DE LABARTHE	SAS ALBERT JEAN & FILS	81150	CASTANET		Oui	Oui	x
DOMAINE DE LAMOTHE	EARL DE LAMOTHE	81140	SAINTE-CÉCILE-DU-CAYROU				x
DOMAINE DE LARROQUE	SCEA P NOUVEL	81150	CESTAYROLS	Oui	Oui	Oui	x
DOMAINE DE LONG-PECH	EARL BASTIDE	81310	LISLE-SUR-TARN	Oui	Oui	Oui	x
DOMAINE DE MATENS	PARNAUDEAU NATHANAEL	81600	GAILLAC				x
DOMAINE DE MAZOU	SARL BOYALS	81310	LISLE-SUR-TARN			Oui	x
DOMAINE DE PEYRES COMBE	BRUREAU VICTOR	81140	ANDILLAC			Oui	x
DOMAINE DE SANBATAN	EARL CRAYSSAC RÉGINE ET JACQUES	81600	MONTANS			Oui	x
DOMAINE DE VAISSIERE	VAISSIERE ANDRÉ	81300	BUSQUE				x
DOMAINE DES CAHUS	EARL CADARS	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE	Oui		Oui	x
DOMAINE DES CAILLOUTIS	FABRE BERNARD	81140	ANDILLAC		Oui	Oui	x
DOMAINE DES CASSAGNOLS	SARL DOMAINE DES CASSAGNOLS	81310	LISLE-SUR-TARN			Oui	x
DOMAINE DES RAVALISSES	ALDIBERT MARC	81310	LISLE-SUR-TARN				x
DOMAINE DES TERRISSES	EARL CAZOTTES	81600	GAILLAC			Oui	x
DOMAINE DES VERGNADES	EARL VERGNADES	81600	CADALEN		Oui	Oui	x
DOMAINE DU BARRY	DOMAINE DU BARRY	81140	CAMPAGNAC			Oui	x
DOMAINE DU COMTE DE THUN	SCEA DU COMTE DE THUN	81170	FRAUSSEILLES				x
DOMAINE DU COURTCHOU	FLORENCE DELABY	81600	SENOUILLAC				x
DOMAINE DU GRAND CHÊNE	SCEA DOMAINE DU GRAND CHÊNE	81600	SENOUILLAC			Oui	x
DOMAINE DU MOULIN	EARL HIRISSOU	81600	GAILLAC	Oui	Oui	Oui	x
DOMAINE DUFFAU	EARL DUFFAU	81600	GAILLAC		Oui	Oui	x
DOMAINE FLORYBELLE	MARTIN FLORENT	81140	MONTELS				x

NOM	ENTITE DE GESTION	CODE POSTAL	COMMUNE	BIENVENUE A LA FERME	LABEL VIGNOBLES ET DECOUVERTES	VENTE SUR PLACE ou LIVRAISON	DEGUSTATION
DOMAINE IN VENTIS	SCEA FAVAREL DS	81800	RABASTENS				x
DOMAINE LA TOUR-BOISSEL	FIAULT VINCENT	81600	GAILLAC				x
DOMAINE LABORIE D'EMPE	GAEC CAVAILLES	81600	GAILLAC				x
DOMAINE LAUBAREL	MERLO LUCAS	81600	GAILLAC	Oui	Oui	Oui	x
DOMAINE LES ARDURELS	CABAL SÉBASTIEN	81150	LAGRAVE		Oui	Oui	x
DOMAINE LES FONTAINES DE CAVALADE	GAEC DE CAVALADE	81800	RABASTENS			Oui	x
DOMAINE LES GREZELS	EARL LAGASSE	81600	GAILLAC				x
DOMAINE LES PETITS JARDINS	BOUYSSOU ALEXIA	81600	GAILLAC				x
DOMAINE PECH DEL CEL	AUREL GRÉGORI	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE				x
DOMAINE PLAGEOLES	EARL PLAGEOLES	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE		Oui	Oui	x
DOMAINE RENÉ RIEUX	AGAPEI SERVICE DE PRODUCTION BOISSEL ADAPEI DU TARN	81600	GAILLAC		Oui	Oui	x
DOMAINE ROTIER	SARL ROTIER-MARRE	81600	CADALEN		Oui	Oui	x
DOMAINE SAINT-LAURENT DE SAURS	EARL SAINT-LAURENT DE SAURS	81310	LISLE-SUR-TARN		Oui	Oui	x
DOMAINE SALVY	EARL DOMAINE SALVY	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE		Oui	Oui	x
DOMAINE SARRABELLE	GAEC LES FORTIS	81310	LISLE-SUR-TARN		Oui	Oui	x
DOMAINE VARLAIS ROUGE	VARLAIS-ROUGE ALAIN	81600	CADALEN				x
DOMAINE VAYSETTE	EARL DOMAINE VAYSETTE	81600	GAILLAC		Oui	Oui	x
EARL DOMAINE DE CANTALAUZE	PIERRE OLIVIER LAURENT	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE				x
GAEC DE LA GRASSARIO	GIEUDES FRANÇOISE	81310	LISLE-SUR-TARN				x
GAEC PITCHOUN	BRUNO ANGLADE	81630	BEAUVAIS SUR TESCOU				x
GALAUP JEROME	GALAUP JÉRÔME	81140	CASTELNAU-DE-MONTMIRAL				x
KUNTZ REMY	KUNTZ REMY	81140	CAHUZAC-SUR-VÈRE				x
LA GINESTADE	EARL LA GINESTADE	81140	SAINTE-CÉCILE-DU-CAYROU			Oui	x
LA VIGNEREUSE	LEYRS MARINE	81140	MONTELS				x
L'ENCLOS DES BRAVES	LEBRUN NICOLAS	81800	RABASTENS			Oui	x
LES TROIS CLOCHERS	GAEC PAGÈS ET FILS	81310	LISLE-SUR-TARN				x
MANOIR DE L'EMMEILLE	EARL MANOIR DE L'EMMEILLE	81140	CAMPAGNAC				x
MAS D'AUREL	EARL MAS D'AUREL	81170	DONNAZAC		Oui	Oui	x
MAS DE BICARY	GAEC ROUQUIE	81600	BROZE		Oui	Oui	x
MAS DE GROUZE	EARL MAS DE GROUZE	81800	RABASTENS			Oui	x
MAS DES COMBES	EARL RÉMI LARROQUE	81600	GAILLAC		Oui	Oui	x
MAS PIGNOU	EARL J B AUQUE	81600	GAILLAC		Oui	Oui	x

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026



ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE

NOM	ENTITE DE GESTION	CODE POSTAL	COMMUNE	BIENVENUE A LA FERME	LABEL VIGNOBLES ET DECOUVERTES	DEGUSTATION	ou LIVRAISON
MICHEL ISSALY	SCEA DOMAINE DE LA RAMAYE	81600	GAILLAC		Oui	Oui	x
TERROIR DE LAGRAVE	TERROIR DE LAGRAVE	81150	LAGRAVE		Oui	Oui	x
VIGNOBLES JÉRÔME BÉZIOS - DOMAINE LA CROIX DES MARCHANDS / CHÂTEAU PALVIÉ	SCEA VIGNOBLES JÉRÔME BÉZIOS	81600	MONTANS	Oui	Oui	Oui	x

ANNEXE E : AMAP ET MAGASINS DE PRODUCTEURS

AMAP

NOM	CODE POSTAL	COMMUNE	CODE INSEE	PRODUITS	INFOS	CONTACT	SITE INTERNET
AMAP DE COUFFOULEUX	81800	COUFFOULEUX	81070	Légumes	DISTRIBUTION HEBDOMADAIRE	amap.legumes.couffouleux@gmail.com	
AMAP DE FONDENISE	81310	LISLE SUR TARN	81145	Légumes	DISTRIBUTION HEBDOMADAIRE CHEZ LE PRODUCTEUR (FERME DE FONTENISE, M.LE BOLLOCH)	fermedefondenise@gmail.com	Amap de Fondenise Des légumes bio à Lisle sur Tarn (wordpress.com)
AMAP DE GRAULHET	81300	GRAULHET	81105	Légumes	DISTRIBUTION HEBDOMADAIRE	lesjardinsdisade81@gmail.com	AMAP de Graulhet - Accueil Facebook
AMAP DE LA SAUDRONNE	81150	LAGRAVE	81131	Légumes	DISTRIBUTION HEBDOMADAIRE CHEZ LE PRODUCTEUR (M.PICAT)	gaecdelasaudronne@laposte.net	http://saudronne.reseauamaptarn.fr/
AMAP DE LABASTIDE LES PANIERS DE SYLVAIN	81150	LABASTIDE DE LEVIS	81112	Légumes	DISTRIBUTION HEBDOMADAIRE CHEZ LE PRODUCTEUR (M.SAINTE ROSE)	eirl.sainterose@gmail.com	http://labastidedelevis.reseauamaptarn.fr/
AMAP DE LOUPIAC	81800	LOUPIAC	81149	Légumes	DISTRIBUTION HEBDOMADAIRE	amap.loupiac81800@gmail.com	
AMAP DE RIVIERES	81600	RIVIERES	81225	Gamme diversifiée (Fruits et Légumes, Pain, Farine, Viande, Œufs)	DISTRIBUTION MENSUELLE	amaprivieres@gmail.com	http://rivieres.reseauamaptarn.fr/
AMAP LES 4 SAISONS (EX DES JARDINS DE LA CAPELLE)	81600	GAILLAC	81099	Légumes	DISTRIBUTION HEBDOMADAIRE	amapdes4saisons@gmail.com	https://www.facebook.com/amaplapacelle/

MAGASINS DE PRODUCTEURS

NOM	CODE POSTAL	COMMUNE	PRODUITS	SITE INTERNET
SI ELLE EST TERRE	81310	LISLE SUR TARN	Légumes, fromage de chèvre, poulet, veau, canards, pains, œufs, huiles, farines, vins, bières, pâtés, liqueurs, chocolats, gâteaux...	https://www.facebook.com/SI-ELLE-EST-TERRE-104305730911674/
TERRA LOCAL	81600	GAILLAC	Viandes, fromages, légumes, pains, farines, pâtes et légumes secs, huiles, conserves, vins, fruits et jus de fruits, tisanes, miel...	https://www.facebook.com/terralocalgaillac/

ANNEXE F : MARCHES DE PLEIN VENT

CODE POSTAL	COMMUNE	CODE INSEE	INFOS
81600	BRENS	81038	Hebdomadaire
81390	BRIATEXTE	81039	Hebdomadaire
81140	CAHUZAC SUR VERE	81051	Hebdomadaire
81140	CASTELNAU DE MONTMIRAL	81064	Hebdomadaire
81600	GAILLAC	81099	3* Hebdomadaires (dont 1 spécifique Noctambio)
81600	GAILLAC	81099	MPP BAF Juillet-Aout
81300	GRAULHET	81105	3* Hebdomadaires
81300	GRAULHET	81105	MPP BAF Juillet-Aout
81310	LISLE SUR TARN	81145	Hebdomadaire
81800	RABASTENS	81220	2* Hebdomadaires
81630	SALVAGNAC	81276	3* Hebdomadaires (dont 2 le mercredi)
81600	SENOUILLAC	81283	Hebdomadaire

Marchés réguliers + marchés des producteurs de Pays BAF "bienvenue à la ferme" (non inclus foires et autres évènements ponctuels)*

ANNEXE G : SITES DE E-COMMERCE

NOM	ADRESSE	CODE POSTAL	COMMUNE	CODE INSEE	PRODUITS	SITE INTERNET
DRIVE FERMIER TARN	RETRAIT CHEZ LE PRODUCTEUR PASCAL PÉLISSOU, 7 RUE LENDREVIÉ BASSE	81600	BRENS	81038	Gamme complète	https://www.drivefermiertarn.fr/
DRIVE IN TARN	RETRAIT CHEZ LE PRODUCTEUR EARL LES VERGERS DU BOSQUET TESSONNIÈRES	81600	SENOUILLAC	81283	Gamme complète	https://www.driveintarn.fr/
LA RUCHE QUI DIT OUI	28 TER AV GEORGES RAVARI	81300	GRAULHET	81105	Gamme complète	https://laruchequiditoui.fr/fr
LOCAVOR	CAVE DE GAILLAC, 103 AVENUE MARÉCHAL FOCH 81600 GAILLAC	81600	GAILLAC	81095	Gamme complète	https://locavor.fr/
O'MELOKO	SALLE DE LA MAIRIE	81170	ITZAC	81108	Gamme complète	https://www.omeloko.fr/
O'MELOKO	DOMAINE DE CRABET - LIEU-DIT CRABET	81140	CASTELNAU de MONTMIRAL	81064	Gamme complète	https://www.omeloko.fr/
O'MELOKO	SALLE DE LA MAIRIE	81170	TONNAC	81300	Gamme complète	https://www.omeloko.fr/
O'MELOKO	SEMO ÉPICERIE VRAC, 27 RUE JEAN JAURÈS	81600	GAILLAC	81095	Gamme complète	https://www.omeloko.fr/
O'MELOKO	DANS LA CUISINE - 51 RUE DE L'ÉCOLE	81150	FAYSSAC	81087	Gamme complète	https://www.omeloko.fr/

ANNEXE H : COMMERCE REVENDEURS

ENSEIGNES	ADRESSE	INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	TYPE DE COMMERCE	COMMUNE	CODE POSTAL
ADHEMAR JEAN-LUC	22 PL DE LA COURTILLE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Briatexte	81390
AUX DELICES DE CADALEN	GRAND RUE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Cadalen	81600
BASTIDE SERGE (BOULANGERIE DU PARC)	49 AV DOM VAYSETTE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Gaillac	81600
BOULANGERIES B.G. (BOULANGERIE MARIE BLACHERE)	ZA LECLERC DE PIQUEROUGE	10 à 19 salariés	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Gaillac	81600
BRESSANGES BERNARD (AU PAIN D'ANTAN)	23 RUE SAINT LOUIS	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Lisle-sur-Tarn	81310
CARISEY FRANCK	19 RUE SAINT JEAN	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Gaillac	81600
CHEZ TOM ET LILY	19 BD GAMBETTA	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Gaillac	81600
CLAVEL ERIC	62 VICTOR HUGO	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Graulhet	81300
DADOS (LE COMPTOIR DU PAIN)	16 AV ABEL ROLLAND	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Briatexte	81390
EMILIENNE	10 RUE DU NOGUIER	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Coufouleux	81800
EURL RUDY SALVAN	10 RUE GABRIEL O'BYRNE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Rabastens	81800
FAIVRE CHRISTOPHE (BOULANGERIE PATISSERIE FAIVRE)	10 AV DE L'EUROPE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Graulhet	81300
FAVARO JEAN PIERRE	124 RUE DE LA MADELEINE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Gaillac	81600
GAILLARD THIERRY (BOULANGERIE DE LA TOUR DE BRENS)	4 RUE DU FOYER	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Brens	81600
GAILLARD THIERRY (BOULANGERIE DU GRIFFOUL)	62 PL DU GRIFFOUL	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Gaillac	81600
LA BOULANGERIE DE LOONA	17 AV DES VIGNES	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Senouillac	81600
LA MIE BOULANGER	6 RUE DE LA MAIRIE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Lagrange	81150
LE BANNETON DES SAVEURS (LE PETRIN DES SAVEURS)	4 RUE DES ORCHIDEES	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Gaillac	81600
LE FOURNIL DE PAPY ANDRE (LE FOURNIL GRAULHETOIS)	26 BD GEORGES RAVARI	5 à 9 salariés	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Graulhet	81300
LE FOURNIL DE ZOE	RPT DE L'APPEL DU 18 JUIN	5 à 9 salariés	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Graulhet	81300
LE PLAISIR DE MON ENFANCE (LE PLAISIR DE MON ENFANCE)	19 AV CHARLES DE GAULLE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Lisle-sur-Tarn	81310
LES DELICES DE NATHAN	34 PL PAUL SASSAC	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Lisle-sur-Tarn	81310
LES DELICES DES ARCADES	34 PL PAUL SASSAC	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Lisle-sur-Tarn	81310
LES PAINS DE LISSOU	LD LE PAS DE LISSOU	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Parisot	81310
L'ISLE AUX PAINS	2 PL LARMASSE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Lisle-sur-Tarn	81310
MAISON FAVARO	124 RUE DE LA MADELEINE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Gaillac	81600
MAISON GAUTHIER	53 AV CHARLES DE GAULLE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Graulhet	81300
MAISON JANIN	11 RUE DE LA BERGERIE	5 à 9 salariés	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Giroussens	81500

ENSEIGNES	ADRESSE	INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	TYPE DE COMMERCE		
MAISON JANIN (MAISON JANIN)	10 RUE DE NOGUIER	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Coufouleux	81800
MANDY DUQUENNE (LA MI DO REE)	53 AV CHARLES DE GAULLE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Graulhet	81300
MONDIN BERNADETTE (FOURNIL - L'AMI DU PAIN)	LD CLOT POURTIER	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Puycelsi	81140
NORMAND ANNICK	34 RUE PORTAL	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Gaillac	81600
PAIN ET DELICES	88 AV CHARLES DE GAULLE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Graulhet	81300
PATISSERIE PIGOT (PATISSERIE PIGOT)	126 AV SAINT EXUPERY	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Gaillac	81600
PEP'	4 AV MARECHAL JUIN	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Graulhet	81300
PRADINES DIDIER (COMPTOIR DE COCAGNE)	20 RTE DU PASTEL	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Parisot	81310
SARL GC	6 PL DE LA LIBERATION	10 à 19 salariés	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Gaillac	81600
SARL POMIES-DESCARGUES	35 CHARLES DE GAULLE	5 à 9 salariés	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Graulhet	81300
SAULIERES PHILIPPE	LE VILLAGE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Cahuzac-sur-Vère	81140
TRADITION GOURMANDE	1 PL D'OCCITANIE	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Coufouleux	81800
VIGUIER BENOIT STEPHANE OLIVIER (FOURNIL SALVAGNAIS)	ALL JEAN JAURES	0 à 4 salarié(s)	Boulangerie et boulangerie-pâtisserie (1071C)	Salvagnac	81630
CHOCOLATERIE TARNAISE DE DISTRIBUTION (CHOCOLATS YVES THURIES)	RTE DE TOULOUSE	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail pain pâtisserie & confiserie (magasin spécialisé) (4724Z)	Gaillac	81600
LE SOUFFLE DES MOISSONS	CHE DE L'HERMITAGE	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail pain pâtisserie & confiserie (magasin spécialisé) (4724Z)	Rabastens	81800
LES PETITS PAINS D'AYMERIK	27 QUAI DES ESCOUSSIERS	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail pain pâtisserie & confiserie (magasin spécialisé) (4724Z)	Rabastens	81800
ST-ROCH	5 RUE DE LA CHAPELLE SAINT ROCH	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail pain pâtisserie & confiserie (magasin spécialisé) (4724Z)	Rabastens	81800
AUSSENAC	57 AV DE LATTRE DE TASSIGNY	0 à 4 salarié(s)	Cuisson de produits de boulangerie (1071B)	Gaillac	81600
SARL MBG	2 AV CHARLES DE GAULLE	0 à 4 salarié(s)	Cuisson de produits de boulangerie (1071B)	Gaillac	81600
SARL MBG	68 AV SAINT EXUPERY	0 à 4 salarié(s)	Cuisson de produits de boulangerie (1071B)	Gaillac	81600
VIRAZELS (LES GLOB'S TROTTERS)	RTE D'ALBI	0 à 4 salarié(s)	Cuisson de produits de boulangerie (1071B)	Rabastens	81800
DEVILLE ANGELINA	341 CHE DE LINIERES	0 à 4 salarié(s)	Pâtisserie (1071D)	Liste-sur-Tarn	81310
EL KHAL AICHA	LD LE ROUSSET	0 à 4 salarié(s)	Pâtisserie (1071D)	Graulhet	81300
LES GOURMANDISES DE LAETI	32 PL JEAN MOULIN	0 à 4 salarié(s)	Pâtisserie (1071D)	Graulhet	81300
LUPI ALICE	LD LE MOULIN BRULE	0 à 4 salarié(s)	Pâtisserie (1071D)	Rabastens	81800
PATISSERIE ANGLAIS	7 QUAI DE LA LIBERATION	0 à 4 salarié(s)	Pâtisserie (1071D)	Rabastens	81800
PATISSERIE MAUDUIT (PATISSERIE MAUDUIT)	1 B AV DE TOULOUSE	0 à 4 salarié(s)	Pâtisserie (1071D)	Rabastens	81800
SEGUIN CHRISTOPHE	8 RUE CLAUDE NOUGARO	0 à 4 salarié(s)	Pâtisserie (1071D)	Briatexte	81390
A LA BONNE FRANQUETTE	11 RUE SAINT LOUISE	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Liste-sur-Tarn	81310
AGASSE PATRICK	19 AV VICTOR HUGO	5 à 9 salariés	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Graulhet	81300

ENSEIGNES	ADRESSE	INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	TYPE DE COMMERCE		
AGASSE PATRICK	29 BD DOCTEUR PONTIER	5 à 9 salariés	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Graulhet	81300
ALBERT VERGNES	1615 RTE DE SAINT ETIENNE DE VIONAN	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Liste-sur-Tarn	81310
ALCARAZ PATRICE	43 CHE DE LA VAYSSIERE	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Graulhet	81300
BAZAR TINERHIR	19 PL DU JOURDAIN	5 à 9 salariés	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Graulhet	81300
BC	3 B RUE DE LA MAIRIE	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Lagrange	81150
BOUCHERIE CHARCUTERIE PEYTAVY (LES DELICES DE LA BOUCHERIE)	1 B AV DE TOULOUSE	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Rabastens	81800
CATALA LIONEL (BOUCHERIE CHARCUTERIE CATALA)	53 AV CHARLES DE GAULLE	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Graulhet	81300
DE PIERPONT SARL	CANTEMERLE	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Castelnau-de-Montmiral	81140
DELERIS MURIEL (LA BOUCH'RI)	4 AV MARECHAL JUIN	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Graulhet	81300
ESPACE VIANDE (BOUCHERIE LAURENT RECARTE)	22 PL DE LA LIBERATION	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Gaillac	81600
LA BELLE COTE SAS (LA BELLE COTE)	6 PL DU MERCADIAL	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Graulhet	81300
LA BRENSOLE (BOUCHERIE CHARCUTERIE EPICERIE ELODIE)	RTE DE CADALEN	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Brens	81600
LES DELICES DE GRAULHET	CHE DES VOUTES	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Graulhet	81300
MIALHE MARTIAL	58 PL DE LA MAIRIE	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Briatexte	81390
PALMIERO	4 RUE JEAN JAURES	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Gaillac	81600
SARL BOTTA MORE	21 CHE DE LAUBART	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Técou	81600
SARL DELMAS BOUCHERIE (COTE A COTE)	16 RTE DE CORDES	5 à 9 salariés	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Cahuzac-sur-Vère	81140
SAUX ALAIN	1 RUE DES CORDELIERS	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail viandes & produits à base de viande (magas. spéc.) (4722Z)	Rabastens	81800
BOULOUYS ERIC (CHARCUTERIE SABATIE/BOULOUYS)	54 AV DE TOULOUSE	0 à 4 salarié(s)	Charcuterie (1013B)	Rabastens	81800
GAILLAC VIANDES (GAILLAC VIANDES)	24 AV RHIN ET DANUBE	10 à 19 salariés	Charcuterie (1013B)	Gaillac	81600
SARL AU PETIT PIED DE COCHON	80 IMP DES CAMINELS	0 à 4 salarié(s)	Charcuterie (1013B)	Coufouleux	81800
LA BOUILLASEB (LA BOUILLASEB)	14 PL D HAUTOUL	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail poissons crustacés & mollusques (magasin spécialisé) (4723Z)	Gaillac	81600
MARIGNOL PATRICE	2 PL MERCADIAL	0 à 4 salarié(s)	Comm. détail poissons crustacés & mollusques (magasin spécialisé) (4723Z)	Graulhet	81300
2 BONNE HEURE	30 RTE DU PASTEL	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Parisot	81310
ALIMENTATION CAVE DU JOURDAIN (ALIMENTATION CAVE DU JOURDAIN)	24 PL DU JOURDAIN	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Graulhet	81300
ANTILLESSURTARN	44 AV GUYNEMER	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Gaillac	81600
BENSOUDA LEILA (LE BIENVENU)	327 GRANDE RUE	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Montgaillard	81630
BODHUIN LUC JEAN	1 PL DE LA BOUYGUE	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Montans	81600
BOURGAREL GISELE	ST ROBERT	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Rabastens	81800
CARLA (EPICERIE CARLA)	4 PL DE LA MAIRIE	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Giroussens	81500

ENSEIGNES	ADRESSE	INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	TYPE DE COMMERCE		
DISTRIBUTION CASINO FRANCE (PETIT CASINO)	50 PL DE LA MAIRIE	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Briatexte	81390
GASTRONOMIE DU SUD OUEST	LD LADIN	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Rabastens	81800
GUILHEM CATHERINE (EPICERIE CADALEN)		0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Cadalen	81600
IBOUH DAVID	38 CHE DE LA ROCHELLE	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Liste-sur-Tarn	81310
JALIBERT FRANCINE	12 RUE DU COLOMBIER	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Gaillac	81600
KHATTOU BRAHIM (ÉPICERIE JEAN MOULIN)	18 PL JEAN MOULIN	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Graulhet	81300
LA PAUSE FERMIERE	ZA DE FONGRAVE	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Rabastens	81800
LA PAUSE FERMIERE (LA PAUSE FERMIERE)	LES SOURIGOUS	5 à 9 salariés	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Salvagnac	81630
LE GOUT DU BON	31 RUE PORTAL	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Gaillac	81600
LE VERGER LACASSAGNE	12 RUE BOBY LAPOINTE	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Gaillac	81600
L'ESPOIR	RUE LAFAYETTE	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Castelnau-de-Montmiral	81140
MAURUC CHRISTINE (VIVAL)	RUE CARAVIN CACHEN	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Salvagnac	81630
SALZO MADDALENA	15 CHE DE LA MALAUTIE	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Gaillac	81600
SARL EPICERIE DE PUYCELSI	PL DE L EGLISE	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Puycelsi	81140
SARL LA BOUTIC DE LA GRESIGNE	PL DE L EGLISE	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Puycelsi	81140
SNC RENE LULU	32 RUE ETIENNE COMPAYRE	5 à 9 salariés	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Liste-sur-Tarn	81310
TABOUCHE AISSA	3 IMP DES LAQUES	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Rabastens	81800
TAMI JOCELYNE (LE RELAIS DES MOUSQUETAIRES)	4 RTE DE CADALEN	0 à 4 salarié(s)	Commerce d'alimentation générale (4711B)	Brens	81600
2 P PRODUCTION	LD GIMEL	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Cahuzac-sur-Vère	81140
CHARBONNEAU-PINON MARLÈNE	13 RUE DES FRERES DELGA	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Gaillac	81600
CLL (LA HALLE AUX TERROIRS)	LIEU DIT LES 7 FONTAINES	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Gaillac	81600
COMPAGNIE FRANCAISE DE WHISKY	78 AV RHIN ET DANUBE	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Gaillac	81600
DJAFOUR ERIC	20 PL DU GRIFFOUL	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Gaillac	81600
ESPIGAT JULIEN	PENE BRUNE	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Liste-sur-Tarn	81310
LA CAVE DE GAILLAC	103 AVENUE MARECHAL FOCH	NC	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Gaillac	81600
LE CELLIER DE MAGALI ET TOF (LE CELLIER DE MAGALI ET TOF)	28 T BD GEORGES RAVARI	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Graulhet	81300
MAISON LABASTIDE - CAVE DE LABASTIDE DE LEVIS	LIEU DIT LA BARTHE	NC	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Labastide-de-Lévis	81150
MALET MYLENE ANDREE CHANTAL	PLAINE DE CRABET	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Castelnau-de-Montmiral	81140
MARTY BOISSONS (MBAR & CAVE)	2 RUE DE LA CROIX DU SUD	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Gaillac	81600
O GOULOT	5 RUE SAINT PIERRE	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Gaillac	81600

ENSEIGNES	ADRESSE	INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	TYPE DE COMMERCE		
PMSL	ST MARTIN	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Montans	81600
SARL LA DAUSSO	192 CHE TOULZE	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Liste-sur-Tarn	81310
SOCIETE COMMERCIALE TARNAISE	33 RTE D'ALBI	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Rabastens	81800
VIGNOBLE GAILLACOIS	ABBAYE DE SAINT MICHEL	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Gaillac	81600
VINOVALIE - CAVE DE RABASTENS	33 ROUTE D'ALBI	NC	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Rabastens	81800
VINOVALIE - CAVE DE TÉCOU	ROUTE DE TECOU	NC	Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé (4725Z)	Técou	81600
BEDEL	44 RUE PORTAL	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Gaillac	81600
LE LOZERIEN	980 RTE DE PARISOT	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Coufouleux	81800
LES HALLES GAILLAC	ZA DE PIQUEROUGE	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Gaillac	81600
LES JARDINS OCCITANS	74 CHE JANSOU	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Gaillac	81600
LES PRODUCTEURS DE CANDIE (O CANDIE)	FONCOUSSIERES	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Rabastens	81800
SAB	6 PL SAISSAC	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Liste-sur-Tarn	81310
SARL BLANC PRIMEURS	1 QUAI RASPAIL	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Graulhet	81300
SIE AMANDINE	EN BEGOT	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Labastide-de-Lévis	81150
SOCIETE AU VI BO (CARREFOUR EXPRESS)	4 BD GAMBETTA	5 à 9 salariés	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Gaillac	81600
TEULIER CHRISTIAN (OH P'TIT PRIMEUR)	88 AV CHARLES DE GAULLE	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Graulhet	81300
VEGE TARN	48 AV RHIN ET DANUBE	5 à 9 salariés	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Gaillac	81600
VERGER DE FONCOUSSIERES	FONCOUSSIERES	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé (4721Z)	Rabastens	81800
PICARD SURGELES (PICARD SURGELES)	AV SAINT EXUPERY	0 à 4 salarié(s)	Commerce de détail de produits surgelés (4711A)	Gaillac	81600
DAJEMA (INTERMARCHE)	19 AV RHIN ET DANUBE	20 à 49 salariés	Hypermarchés (4711F)	Gaillac	81600
GAILLAC DISTRIBUTION (CENTRE LECLERC)	RTE DE TOULOUSE	100 à 249 salariés	Hypermarchés (4711F)	Gaillac	81600
GRAULHET DISTRIBUTION (LECLERC)	RTE DE LAUR	100 à 249 salariés	Hypermarchés (4711F)	Graulhet	81300
BAZAR TINERHIR	AV CHARLES DE GAULLE	0 à 4 salarié(s)	Supérettes (4711C)	Graulhet	81300
EURL BARRAU (VIVAL)	RUE DU BARRY	0 à 4 salarié(s)	Supérettes (4711C)	Cahuzac-sur-Vère	81140
S.D.M.E	6 PL DU GRIFFOUL	0 à 4 salarié(s)	Supérettes (4711C)	Gaillac	81600
SARL JOURDAIN MARKET	38 PL DU JOURDAIN	0 à 4 salarié(s)	Supérettes (4711C)	Graulhet	81300
UNION MODERNE DE DISTRIBUTION (VIVAL)	RUE DE LA MAIRIE	0 à 4 salarié(s)	Supérettes (4711C)	Lagrange	81150
ALDI MARCHE TOULOUSE (ALDI MARCHE)	116 AV CHARLES DE GAULLE	10 à 19 salariés	Supermarchés (4711D)	Gaillac	81600
ALDI MARCHE TOULOUSE (ALDI MARCHE)	AV DE SAINT EXUPERY	5 à 9 salariés	Supermarchés (4711D)	Gaillac	81600
ALDI MARCHE TOULOUSE (ALDI MARCHE)	BD DU GENERAL LECLERC	10 à 19 salariés	Supermarchés (4711D)	Graulhet	81300

ENSEIGNES	ADRESSE	INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	TYPE DE COMMERCE		
CAUDEL (CARREFOUR CONTACT)	21 PL SAINT MICHEL	20 à 49 salariés	Supermarchés (4711D)	Rabastens	81800
ETOILE (NETTO)	19 AV MARCEL PAGNOL	10 à 19 salariés	Supermarchés (4711D)	Graulhet	81300
GREEN&CO.J (CARREFOUR EXPRESS)	4 RUE SAINT LOUIS	0 à 4 salarié(s)	Supermarchés (4711D)	Lisle-sur-Tarn	81310
LAVIRA (INTERMARCHÉ)	LD L HERMITAGE	20 à 49 salariés	Supermarchés (4711D)	Rabastens	81800
LIDL (LIDL)	85 AV CHARLES DE GAULLE	10 à 19 salariés	Supermarchés (4711D)	Gaillac	81600
LIDL (LIDL)	BD GEORGES RAVARI	10 à 19 salariés	Supermarchés (4711D)	Graulhet	81300
LILIMARKET (CARREFOUR EXPRESS)	13 RUE JEAN JAURÈS	0 à 4 salarié(s)	Supermarchés (4711D)	Graulhet	81300
STELITO (INTERMARCHÉ)	LD LES ROBERTES	20 à 49 salariés	Supermarchés (4711D)	Lisle-sur-Tarn	81310
BIO GAILLAC	AVENUE SAINT-EXUPÉRY	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Gaillac	81600
COF'TEA JU	6 PL D'HAUTOUL	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Gaillac	81600
DELRIEU JOCELYNE	LE FRESQUET	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Gaillac	81600
ES BOUN AQUI	425 CHE DE CREBASSIERES	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Cadalen	81600
LE COMPTOIR D'OLIVIER	10 RUE JOSEPH RIGAL	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Gaillac	81600
OHM - BIO-ALTERNATIVES	LA PAUSE	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Castelnau-de-Montmiral	81140
PILLAS LUDOVIC	110 IMP DE LA MEJANE	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Parisot	81310
SARL BARREAU	850 RTE DE CORDES	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Gaillac	81600
SARL BIO MAIEL - THURIES (NATHUR'BIO)	83 AV DOM VAYSSETTE	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Gaillac	81600
SASSTEM	19 RUE JOSEPH RIGAL	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Gaillac	81600
SO.BIO (SO.BIO)	CHE DE SAURS, ZONE ARTISANALE PI	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Gaillac	81600
SOUPART ERIC (LA CAVE)	LD LES BAULES	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Rivières	81600
SOURCE ET RESSOURCES SARL (L'EPI SE RIT)	13 PL GUILLAUME DE CUNH	5 à 9 salariés	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Rabastens	81800
TEA FOR TWO (LES BRUMES DU YUNNAN)	6 PL D HAUTOUL	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Gaillac	81600
VUAFLART ET FILLES (LA FROMAGERIE SAINT PIERRE)	20 RUE PORTAL	0 à 4 salarié(s)	Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé (4729Z)	Gaillac	81600



96 rue des agriculteurs
CS 53270 - 81011 ALBI CEDEX 9

Votre contact :

Carole BOU

Chef de service

06.69.34.90.48

c.bou@tarn.chambagri.fr

Vos référents :

Carine LACLAU

05.63.48.84.42

c.laclau@tarn.chambagri.fr

Sylvia JULIEN

05.6348.83.85

s.julien@tarn.chambagri.fr

www.tarn.chambre-agriculture.fr



@ChambagriTarn



VOLET 2 – DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE

2^{ème} partie

Analyse Qualitative

Juillet 2022

SOMMAIRE

Introduction	1
1. Objectifs	2
2. Méthodologie	2
3. Analyse des Réponses	5
3.1 La demande de la clientèle.....	5
3.2 La définition du local.....	5
3.3 Les signes de qualité comme critère de choix.....	7
3.4 Les habitudes d'achat et les fournisseurs dans les établissements de la distribution	8
3.5 Le souhait de l'engagement dans le local	11
3.6 Les freins et leviers d'action à l'approvisionnement local	12
3.7 Zoom sur la structure « abattoir et découpes des Tuileries »	16
3.8 Zoom sur l'association Lo Cantèl	18
4. Point sur la restauration collective	20
Conclusion.....	26
Annexes	27
Annexe 1. Liste des établissements de restauration collective enquêtés.....	28
Annexe 2. Liste des transformateurs enquêtés	28
Annexe 3. Liste des distributeurs enquêtés.....	29
Annexe 4. Trame de l'entretien semi-directif réalisé auprès des distributeurs	30
Annexe 5. Trame de l'enquête en ligne diffusée auprès des établissements de la restauration collective ...	34

INTRODUCTION

Dans la 1^{ère} partie du diagnostic alimentaire, un état des lieux a permis de réaliser une cartographie des différents acteurs de l'agro-chaîne donnant la possibilité de visualiser les systèmes de production alimentaire, de transformation, de distribution ainsi que le marché de consommation.

Dans la continuité de cette 1^{ère} étape, nous nous sommes attachés à approfondir le travail de recueil de données en réalisant une analyse qualitative.

Celle-ci ayant pour ambition d'apporter un regard plus précis sur les comportements d'achats de ces acteurs de l'alimentation de proximité sur le territoire de la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet.

1. OBJECTIFS

Les objectifs de l'analyse qualitative reposent sur l'amélioration de la connaissance des habitudes d'achat et d'approvisionnement local des acteurs du territoire.

Pour cela, un travail d'enquête portant sur 3 échantillons de population du territoire a été réalisé afin de recenser ces informations.

L'analyse des réponses et le regroupement par thématique a pour ambition de mettre en évidence des opportunités et des leviers d'action pour développer l'utilisation des produits locaux sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet.

2. METHODOLOGIE

Lors de la réunion avec le comité technique du PAT, la sélection des 3 échantillons de population a été définie. Elle s'est portée sur les secteurs suivants :

- La restauration collective
- La transformation
- La distribution alimentaire

La restauration collective :

22 enquêtes en ligne lancées	7 collèges	9 réponses
	12 EPHAD	
	1 Foyer de vie	
	2 Maisons d'enfants	

La restauration collective constitue un potentiel important de consommation sur le territoire de la Communauté d'Agglomération. Les acteurs de ce secteur sont largement mobilisés dans l'amélioration des pratiques et le raisonnement des approvisionnements. Par ailleurs, le volet concernant la restauration collective au sein de la loi Egalim 1 vient renforcer la mise en place de telles initiatives.

En concertation avec le comité technique, un ciblage des acteurs des établissements médico-sociaux ainsi que des collèges a été défini (la CA2G disposant de moins de données sur ces 2 types d'établissements).

Une démarche d'enquête en ligne a ainsi été lancée auprès des 7 collèges du territoire ainsi que 15 établissements médico-sociaux. (cf. Annexe 1)

Les items retenus pour ce travail d'enquête étaient :

- Les **budgets et coûts** (coût matière première moyen d'un repas, évolution du budget)
- La **conception** des menus (organisation, présence de produits bio, autres SIQO et locaux, pratiques en matière d'utilisation de gamme de produits)

- La **commande** des produits (fréquence, type : marché public de commandes, gré à gré)
- Les **fournisseurs** (type : producteur, groupement de producteurs, grossiste) et l'**origine des denrées alimentaires**

Les acteurs de la transformation :

11 enquêtes physiques ou téléphoniques réalisées	Filière « Céréales »	5 Boulangers
		Association Lo Cantèl
		1 Biscuitier
		1 Malteur
	Filière « Viandes »	Abattoir et découpes des Tuileries + Boucherie du Tesco
	Filière « Fruits et Légumes »	1 Transformateur de Fruits et Légumes
		Terra Alter

cf. Annexe 2

Contrairement à ce qui avait été annoncé initialement sur cette étape de l'analyse qualitative, le travail d'enquête auprès des acteurs de la transformation a été réalisé physiquement ou par téléphone sous forme d'entretiens semi-directifs (cf. Trame en Annexe 4). Cette forme d'entretien nous a semblé la plus appropriée afin de percevoir les besoins et les attentes des personnes interrogées sur la thématique de l'utilisation de produits locaux.

Au regard des résultats du diagnostic agricole qui a mis en évidence la volonté des producteurs de céréales de mieux valoriser localement leur production mais également par la présence d'un maillage important de transformateurs de céréales sur le territoire, nous avons fait le choix de cibler majoritairement des acteurs de la filière « Céréales ».

Pour ce faire, un échantillonnage de 5 boulangers-pâtisseries a été effectué. Le choix s'est porté sur des artisans répartis sur différentes communes de la CA2G, qui travaillent déjà pour certains avec l'association « Lo Cantèl » et d'autre non. De plus une sélection d'entreprises de tailles différentes a été faite (un des interrogés possédant notamment plusieurs établissements).

Il nous a semblé également intéressant d'interroger l'association « Lo Cantèl » dont la vocation première porte sur l'organisation de la filière locale de Céréales tarnaise.

Malgré nos demandes et l'intérêt des informations qu'il aurait pu apporter, nous n'avons pas eu de retour concernant le moulin de Rivière.

Pour compléter ce panel de transformateurs céréaliers, un malteur et un biscuitier ont également été interrogés.

Nous avons ensuite souhaité diversifier notre panel d'enquêtés en interrogeant un transformateur de la filière « Fruits et Légumes » ainsi que l'entreprise TERRA ALTER Pays d'Oc, plateforme de collecte, transformation et distribution de fruits et légumes BIO, largement implantée sur la région Sud-Ouest et sur le territoire de la Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet.

Les acteurs de la distribution :

10 enquêtes physiques réalisées	5 Super et Hypermarchés dont 1 Hard Discount
	2 Commerces de proximité
	2 Magasins de producteurs ou spécialisés produits du terroir
	1 Grande enseigne spécialisée BIO

Concernant la répartition de l'échantillonnage des distributeurs du territoire, nous nous sommes appuyés sur la répartition de la consommation des ménages de la zone de chalandise (*cf. Volet 2 – Diagnostic Alimentaire - Analyse Quantitative – Partie 1 Pratiques de consommations des ménages*), pour répartir notre pression d'analyse. Nous avons ainsi réalisé 10 enquêtes prioritairement auprès des grandes surfaces du type Hyper et Supermarchés (dont 1 Hard discount), puis auprès des commerces de proximité et magasins de producteurs et enfin 1 enseigne spécialisée BIO. (*cf. Annexe 3*)

3. ANALYSE DES REPONSES

Dans le traitement des réponses de ces 3 échantillons de population, nous avons fait le choix de traiter à part la restauration collective. Elle fera l'objet d'une analyse annexe car le fonctionnement bien distinct des autres enquêtés ne permettait pas une mutualisation des réponses.

Même si leurs réponses seront prises en compte dans l'analyse ci-dessous, nous proposerons également en fin de partie un focus sur les 2 acteurs du territoire que sont l'abattoir et découpe des Tuileries ainsi que l'association « Lo Cantèl ». L'objectif étant de mettre en lumière des initiatives locales de structuration de la filière alimentaire.

3.1 LA DEMANDE DE LA CLIENTELE

Dans près de 50% des structures enquêtées, la demande de la clientèle en produits locaux à tendance à augmenter, elle stagne chez 20% d'entre elles, les autres personnes interrogées ont du mal à évaluer l'évolution de la demande et ne se prononcent pas.

Nous pouvons néanmoins relever le bémol de l'enseigne BIOCOOP qui exprime plutôt une période compliquée et une baisse de la demande. Un parallèle peut-être fait avec la tendance nationale affichant un ralentissement de la consommation sur le secteur BIO

Une alerte est néanmoins lancée par plusieurs enquêtés, concernant le prix. En effet, passée la crise du COVID qui a bouleversé les pratiques de consommation (boom des filières locales), les consommateurs sont désormais confrontés à une flambée importante des prix dans plusieurs secteurs. **A l'instar de ce qui a pu être relevé lors de l'enquête réalisée auprès des 100 exploitations agricoles (cf. Volet 1 Dynamique de la production agricole en lien avec l'alimentation sur le territoire), le pouvoir d'achat revient au cœur des discussions.**

Pour conserver une clientèle sur les produits locaux, il est nécessaire que le prix soit correct et que le consommateur s'y retrouve.



« si les tarifs ne sont pas trop élevés et que les produits sont bons alors les consommateurs achèterons »

« il y a du potentiel au niveau des consommateurs, ils peuvent faire des efforts et payer légèrement plus cher, mais il faut veiller à respecter le ratio : prix/localité/goût »

« le frein c'est le prix, s'il est + de 25% + cher que le prix du marché, on ne vendra pas »

3.2 LA DEFINITION DU LOCAL

Contrairement aux « Circuits Courts » qui sont officiellement décrits comme un mode de commercialisation mettant en jeu un intermédiaire au maximum entre le producteur et le consommateur, la notion de « local » ne possède pas de définition précise*.

**On relève néanmoins, une définition dans la réglementation imposée par le statut dérogatoire à l'agrément sanitaire, pour lesquels la vente à distance se fait que dans un rayon de 80 km maximum autour du lieu de production (200km par dérogation préfectorale pour certaines zones à contraintes géographiques dont le Tarn).*

L'appréciation du « local » est, de ce fait, subjective et diffère selon les personnes. Les critères de perception du local sont implicitement liés aux notions de disponibilité (si la production est possible ou non à proximité du lieu de consommation), de transformation (distinction éventuelle origine des matières premières et lieu de transformation) ou encore de la détermination d'une limite géographique.

Dans notre panel d'enquêtés, l'interrogation sur la distance géographique maximale associée à la notion de « local » renvoie à des réponses variables.

Même s'ils expriment majoritairement la volonté de s'approvisionner le plus près possible de leurs entreprises, les origines dites locales des matières premières peuvent différer.

Certains définissent le local selon une distance kilométrique. Près de 10% fixent ainsi la limite de 0 à 50 km, $\approx 10\%$ également de 0 à 80 km et $\approx 5\%$ pour 0 à 150 km.

Plus de 20 % réfléchissent plutôt à l'échelle du département tandis que pour près de 55%, il s'agit des limites géographiques de la région Occitanie (voire ex région Midi-Pyrénées) ou département du Tarn + départements limitrophes. La Haute-Garonne et le Tarn et Garonne étant les plus cités.

Nous pouvons nous arrêter sur l'exemple des boulangers et du biscuitier pour lesquels la notion d'approvisionnement local en farine est majoritairement liée à la localisation du moulin. En effet, 90% de leurs approvisionnements se font auprès des meuniers du Tarn. Néanmoins, en les interrogeant plus particulièrement sur l'origine des céréales, au sens du lieu de production de la céréale et non pas la localisation du moulin, la plupart ne sont pas certains de la provenance précise. En dehors de la démarche « *Lo Cantèl* » garantissant une farine issue à 100% de producteurs tarnais, le lieu de production des céréales n'est pas toujours bien connu de ces transformateurs.

Des initiatives intégrant la notion de limite géographique

Nous pouvons relever à titre d'exemple, les initiatives engagées pour gagner en lisibilité auprès des consommateurs en proposant des actions incluant une limite géographique.

Nous pouvons citer la marque « *Saveurs du Tarn* » permettant d'identifier les produits issus et/ou transformés exclusivement à l'échelle du département.

Ou encore les démarches des enseignes de GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) :

C'est le cas de « *Producteurs d'ici* » de l'enseigne Intermarché qui communique sur un approvisionnement auprès de producteurs et d'artisans situés à maximum 70 km du lieu de distribution.

Ou encore « *Alliances locales* » de chez Leclerc qui s'engage sur un approvisionnement situé à moins de 100km du magasin.

Exceptés pour 5 acteurs interrogés qui sont depuis le début déjà engagés dans la production biologique et qui fabriquent et/ou distribuent 100% de produits BIO, les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) ne représentent pas un critère de sélection dans les achats de cet échantillon de population.

En effet, on constate 2 types de profil, les personnes pour lesquelles le BIO fait partie intégrante de leur entreprise, ils mettent en avant leurs convictions personnelles, le respect de l'environnement et une clientèle en demande de ce type de produits. Les consommateurs qui souhaitent acheter du BIO savent qu'ils vont le trouver dans leurs enseignes et viennent entre autre pour cela.

De l'autre, on retrouve les acteurs pour lesquels, la présence d'un SIQO n'est pas déterminante. Ils évoquent notamment le BIO comme un « plus » qui peut déclencher un acte d'achat et qui doit être présent dans l'offre proposée aux clients, mais sans être quelque chose de déterminant.

Nous pouvons illustrer ces éléments par les propos des acteurs de la distribution :

« Nous faisons en fonction de ce qui est proposé et on dispose un affichage clair. Si c'est du BIO alors c'est un plus, une plus-value. Il faut réussir à s'adapter à tous les clients »



« Le BIO ce n'est pas un critère déterminant, plutôt une opportunité »

« Le BIO prend de plus en plus de place : la demande au niveau des consommateurs est présente »

« Hormis le BIO et les IGP, les clients ne connaissent pas les autres »

Un distributeur de la grande distribution précise également que les consommateurs font parfois l'amalgame entre BIO et local. Dans la tête des gens, les 2 sont liés. Certains consommateurs se tournent ainsi vers le bio pour trouver des produits respectueux de l'environnement et y associent ainsi parfois des notions de production locale.

Au-delà du BIO, nous pouvons également relever les attentes des acteurs de la filière « Céréales » qui sont davantage sensibilisés à la culture raisonnée. Ils mettent en avant les farines Label Rouge ou encore le blé CRC (Culture Raisonnée Contrôlée). Même si la certification CRC est une démarche parallèle aux SIQO à proprement parlé, elle souhaite valoriser les démarches plus respectueuses des producteurs céréaliers et des meuniers. Comme nous l'explique la représentante de l'Association « Lo Cantèl », le cahier des charges de la filière CRC impose en effet des contraintes supplémentaires aux producteurs céréaliers (itinéraires culturaux, contrôles des amendements organiques et de la fertilisation...) et aux meuniers (interdiction des insecticides de stockage, exigence sur le nettoyage des silos, pression d'analyse supplémentaire en ce qui concerne les mycotoxines, les résidus de métaux lourds et de pesticides...).

Nous pouvons également citer l'exemple de la boucherie du Tescou qui se distingue par son choix de sélectionner des producteurs de viande engagés dans la filière Bleu Blanc Cœur (BBC). Démarche qui, elle non plus, ne fait pas partie officiellement des SIQO. Ce choix a été dicté par les convictions du responsable. Il nous a fait part de son souhait de mettre en avant au travers de ce référentiel, le bien-être des animaux et la composition organoleptique et nutritionnelle (oméga 3) supérieure de la viande qui en est issue. Ce dernier met tout de même en évidence un travail qui reste à faire auprès des consommateurs pour améliorer la connaissance de la filière BBC, trop peu connue selon lui.

3.4 LES HABITUDES D'ACHAT ET LES FOURNISSEURS DANS LES ETABLISSEMENTS DE LA DISTRIBUTION

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE

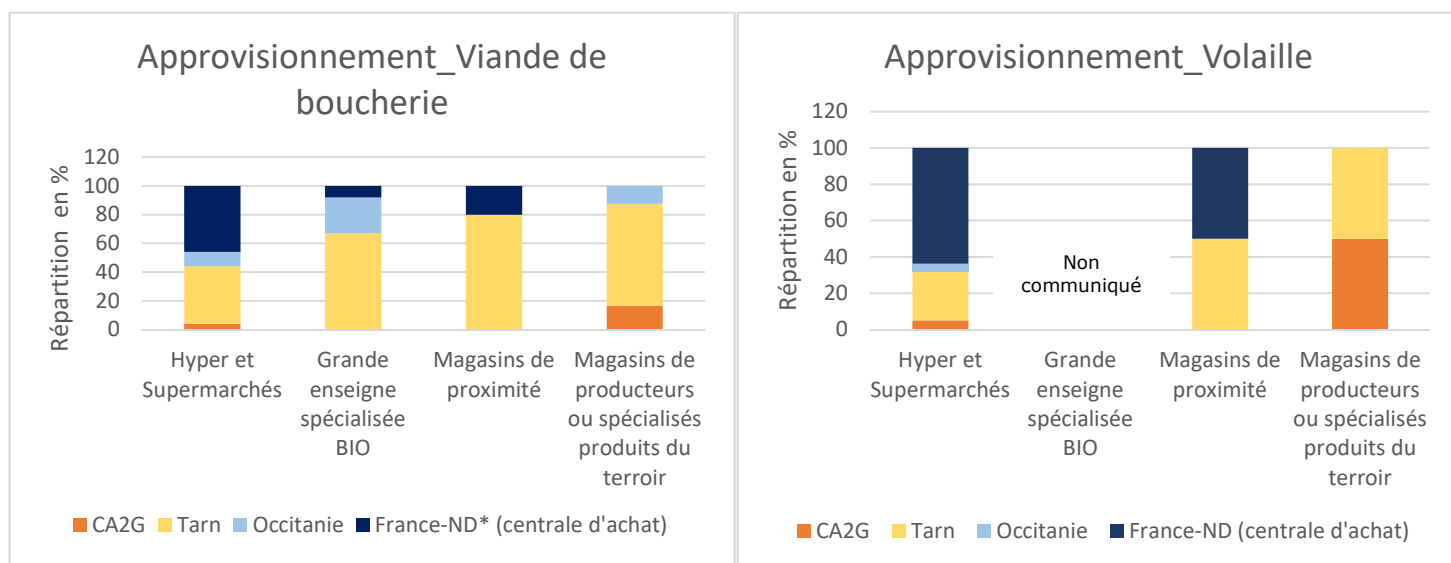


Lors de nos entretiens, nous avons souhaité caractériser les différentes sources d'approvisionnement de l'échantillon de population (répartition en % des volumes selon le type de fournisseur et la localisation). Nous avons choisi de présenter ci-dessous les résultats pour la catégorie des distributeurs.

Il convient de prendre ces résultats avec de grandes précautions. Il ne s'agit pas de statistiques mais de tendances dégagées à partir des dires de l'échantillon de population enquêté.

Il est également nécessaire de préciser que les réponses portent sur la localisation des fournisseurs et non l'origine de la denrée alimentaire. Malgré le fait que l'origine de la denrée constitue une information importante dans cette analyse, les distributeurs étaient dans l'impossibilité de communiquer ce niveau de détail. En effet, pour une partie des distributeurs, l'approvisionnement est réalisé via une centrale d'achat. Les enseignes n'ont ainsi pas la connaissance de l'origine des denrées.

Les produits carnés (viande de boucherie et volaille)



L'approvisionnement en produits carnés auprès de fournisseurs tarnais (achat auprès de producteurs dans ces cas-là) semble occuper une place relativement importante dans les 4 types d'enseignes. Ce n'est pas le cas pour la zone de la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet. On note également une plus forte proportion de viande et de volaille achetée auprès des centrales d'achat dans les hyper, supermarchés et les magasins de proximité.

Les produits laitiers et les œufs

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

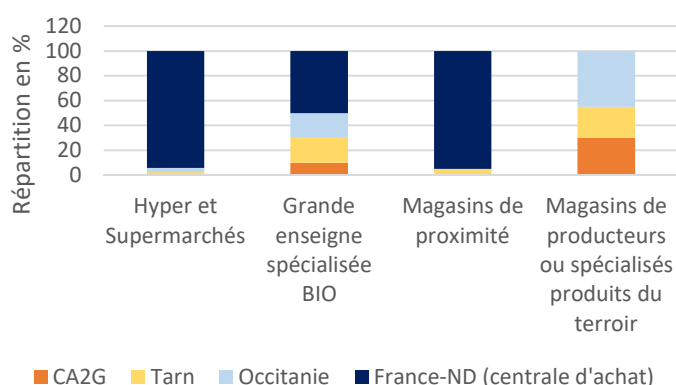
Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

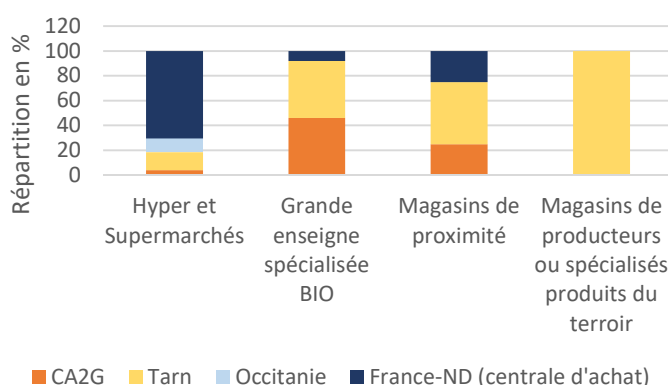
ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



Approvisionnement_Produits Laitiers



Approvisionnement_Oeufs

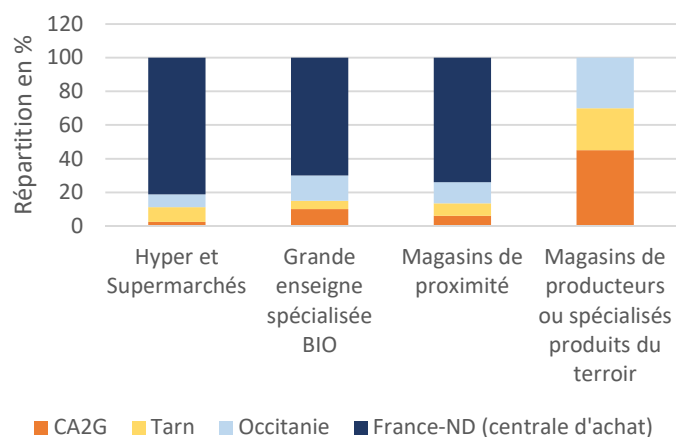


Concernant la catégorie des produits laitiers, les magasins de producteurs réalisent la moitié des achats sur les zones de la Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet et du Tarn. A contrario, l'approvisionnement auprès des centrales apparaît largement majoritaire dans les magasins de proximité et les hyper-supermarchés.

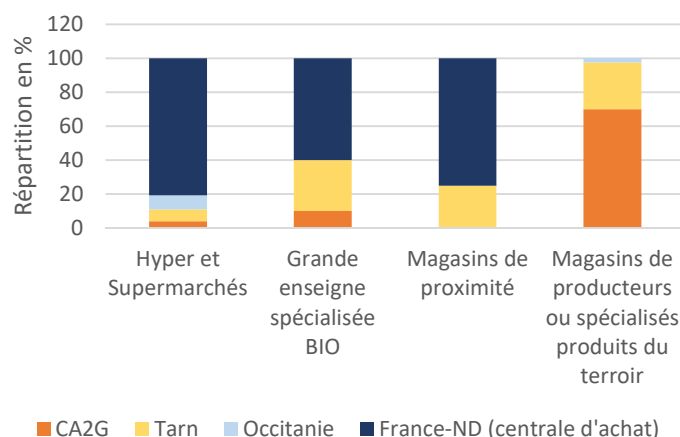
Même tendance pour ces derniers sur la catégorie des œufs. Par contre, dans les autres types d'enseignes, les approvisionnements se font principalement sur le territoire de la Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet et du Tarn.

Les fruits et légumes

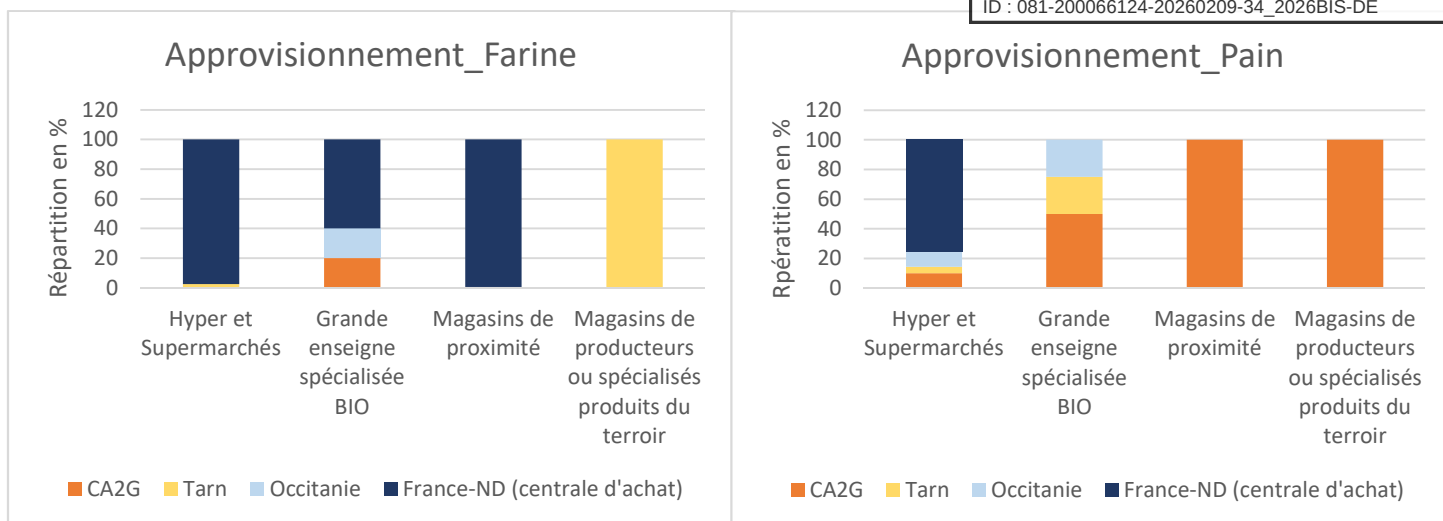
Approvisionnement_Fruits



Approvisionnement_Légumes



Concernant le secteur des fruits et légumes, hormis les magasins de producteurs qui se détachent de la tendance globale en s'approvisionnant majoritairement sur le territoire de Gaillac-Graulhet et du Tarn, les autres opérateurs se tournent principalement vers les centrales d'achat.



Enfin, il semble intéressant de comparer les approvisionnements en farine et en pain. Ils mettent en évidence un sourcing majeur via les centrales d'achat pour la farine (exception des magasins de producteurs). Pour le pain, l'ensemble des distributeurs ont recours à des producteurs ou entreprises situés sur la Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet (sauf les hyper et supermarchés qui utilisent principalement les centrales d'achat). Une nouvelle fois, la réponse concerne la localisation des fournisseurs (dans le cas présent, les boulangers ou entreprises de transformation de pain) et non pas l'origine des céréales utilisées pour la confection du pain.

Ces constats, basés uniquement sur un échantillon de population, sont à prendre avec précaution. Néanmoins, ils tendent vers le pourcentage moyen de présence de produits locaux dans les rayons des hyper et supermarchés, estimé de 8 à 10 % en moyenne, toutes catégories confondues (*source : à dire d'expert*).

3.5 LE SOUHAIT DE L'ENGAGEMENT DANS LE LOCAL

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



Il paraît important de faire ressortir de ces entretiens la **volonté quasi unanime** des personnes interrogées **de développer l'approvisionnement local**.

Qu'ils s'agissent des transformateurs, des distributeurs dans les commerces de proximité ou encore dans la grande distribution, tous souhaitent maintenir ou augmenter la part de produits locaux dans leurs entreprises.

Ci-dessous, une représentation des réponses du panel à la question : En quoi est-il important pour votre entreprise de développer l'approvisionnement local ?



Un bémol important est cependant à apporter dans l'analyse de ces éléments. En effet, malgré des questions précises posées au panel « avez-vous un objectif à atteindre en matière de production locale ? », « sur quels produits ? », très peu ont répondu de façon concrète. La plupart expriment la volonté d'augmenter leurs approvisionnements locaux mais sans être en mesure de donner des indicateurs sur les volumes ou le type de produit.

Ces éléments peuvent ainsi conduire à une réflexion sur d'engagement et nécessitent d'être pris en compte dans actions sur le territoire.

Au-delà de la verbalisation de l'engouement à l'approvisionnement local, les acteurs interrogés ont émis des points de vigilance et exprimé certaines difficultés dans ce type d'approvisionnement.

Il convient ainsi de les relever et de mettre en parallèle les pistes d'actions également évoquées par les répondants.

3.6 LES FREINS ET LEVIERS D'ACTIONS A L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

Les enquêtes conduites auprès des transformateurs et distributeurs ont permis d'identifier des freins par rapport à l'utilisation de produits locaux. Pour ce graphique également, il ne s'agit pas ici de tirer des conclusions statistiques mais plutôt de dégager des tendances. Celles-ci ont pu être identifiées et regroupées dans le schéma ci-dessous.

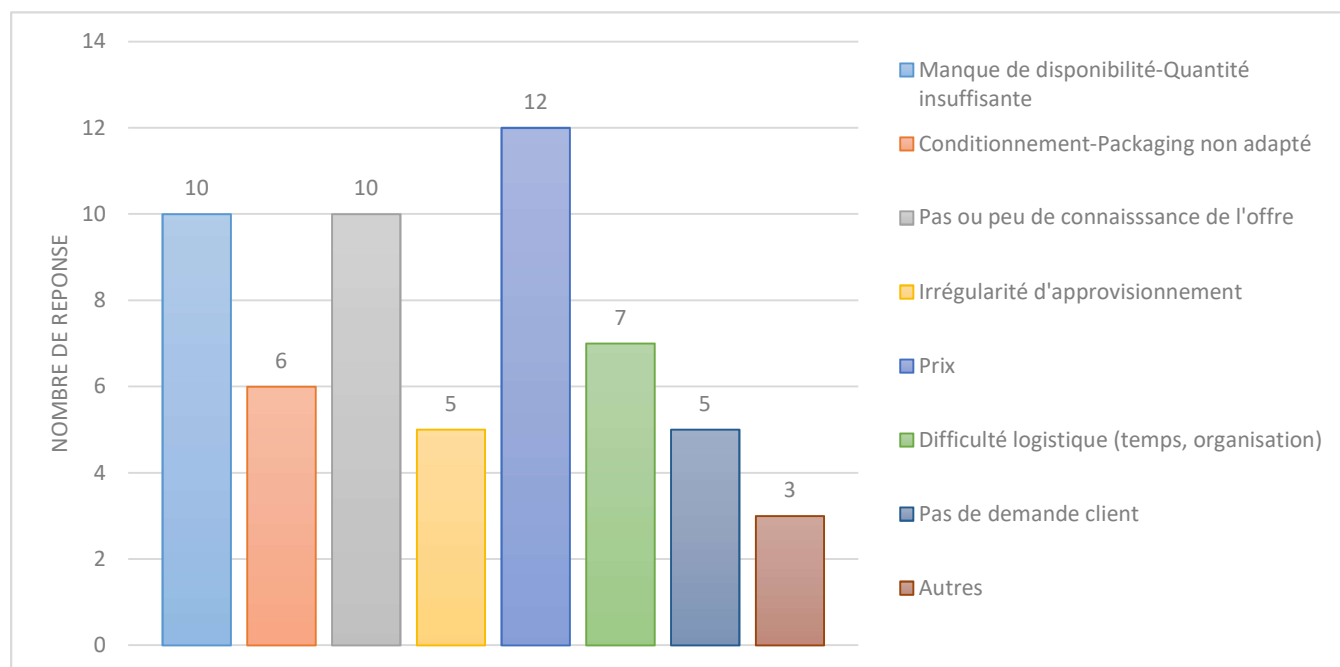


Figure 1 : Identification des freins à l'approvisionnement local

■ Manque de disponibilité-Quantité insuffisante :

Un des éléments régulièrement évoqué dans les entretiens est la crainte du manque de disponibilité en utilisant des produits locaux.

Deux sous-thématiques se dégagent derrière cette rubrique. D'un côté, la crainte de se retrouver sans marchandise en cas de difficultés climatiques. En effet, le fait de concentrer ses achats en particulier sur une zone de production peut engendrer des difficultés d'approvisionnement en cas d'année compliquée d'un point de vue climatique (sécheresse, gelée, grêle). La multiplication des sources permet quant à elle de sécuriser les approvisionnements.

Et de l'autre côté, la disponibilité pour ce qui est de la quantité est également ressortie lors des échanges. Pour les enseignes ayant besoin de volumes importants, le travail en direct avec des producteurs peut constituer une difficulté s'ils ne sont pas en mesure de fournir des quantités suffisantes (ex : absence de demi-gros sur le marché des légumes).

Levier : Regrouper les producteurs pour leur permettre de proposer une offre plus importante. Inciter les producteurs à mutualiser leurs offres locales afin d'augmenter leur volume individuellement.

■ Conditionnement-Packaging non adapté :

Au travers de l'idée de conditionnement et packaging non adapté, deux thématiques se dessinent également :

- Une difficulté marketing, dans le sens où les packagings des producteurs locaux ne sont pas assez mis en valeur, ils ne sont pas assez identifiables et pour certains ne se démarquent pas des produits des circuits longs.
- Une difficulté plus technique ou réglementaire avec quelques fois des produits de producteurs mal étiquetés ou l'absence de code-barres pouvant constituer un frein pour certaines enseignes.

Levier : Une meilleure visibilité accordée aux produits locaux dans les enseignes non spécialisées. C'est déjà le cas pour plusieurs acteurs de la grande distribution qui mettent en place des « corners » dédiés aux produits locaux.

A cette étape, on peut également faire le parallèle avec l'expérience de la Présidente de l'association « Lo Cantèl ». Elle déplore l'absence de mise en valeur des baguettes « Lo Cantèl » dans les boulangeries, elles sont le plus souvent vendues et emballées dans les mêmes conditions que les baguettes « classiques ».

■ Pas ou peu de connaissance de l'offre :

L'absence ou la mauvaise connaissance de l'offre sur le territoire a régulièrement été identifiée par le panel comme un frein à leur souhait d'augmenter l'offre de produits locaux. La recherche de producteurs locaux leur demande beaucoup de temps.



« Il faudrait un listing qui permettent de référencer d'avantage les producteurs »

« Cela arrive que des producteurs passent pour proposer des produits au magasin sans que nous les connaissions. Ils ne sont pas visibles sur le territoire »

« Il est compliqué de savoir ce que les producteurs proposent. Ex : de l'application « sucrose club » qui répertorie les producteurs. Elle est mise à jour par les producteurs eux-même, ils décident ce qu'ils veulent mettre en vente. Cela pourrait être intéressant de s'en inspirer sur le territoire »

■ Irrégularité d'approvisionnement :

Les distributeurs des enseignes de la grande distribution indiquent que, dans certains cas, les producteurs (c'est le cas notamment pour les légumes) se tournent vers les enseignes de distribution lorsqu'ils ont de la marchandise à écouler. Néanmoins, ils ne s'engagent pas sur de la durée. Cela peut-être une opération ponctuelle qui ne permet ni à l'enseigne d'avoir de la visibilité sur le long terme, ni de mettre en place un partenariat de plus longue durée.

Il est alors complexe pour ces distributeurs de structurer un approvisionnement.

Les producteurs privilégient leurs circuits de commercialisation les magasins revendeurs qu'en cas de surplus.

Ces mêmes enseignes indiquent clairement une méfiance des producteurs à vouloir s'engager avec les GMS.

Nous noterons par ailleurs que 80% des structures de l'échantillon qui travaillent en direct avec des producteurs, n'établissent pas de contrat.

Leviers : les enseignes de la grande distribution souhaitent une meilleure approche des producteurs. Elles souhaiteraient que les producteurs puissent également percevoir les avantages de travailler avec elles. Ils mettent en avant la possibilité d'apporter une vision aux producteurs sur leurs prévisions de vente (les enseignes disposent de moyens informatiques de gestion des ventes, permettant de suivre les ventes en magasin et ainsi donner des perspectives sur le long terme).



« Il faut être à l'écoute des deux côtés »

« Il faut que ce soit gagnant pour tout le monde, que tout le monde y trouve son compte »

■ Prix :

Comme présenté précédemment dans la partie « La demande de la clientèle », le frein le plus souvent exprimé par les interrogés reste le prix. Les transformateurs évoquent l'impossibilité de répercuter les prix des matières premières sur les consommateurs. Les distributeurs quant à eux identifient clairement le prix comme l'un des facteurs conditionnant l'acte d'achat.

Il semble important de pouvoir proposer des prix rémunérateurs pour les producteurs mais acceptables du point de vue du consommateur.

Pour le consommateur, cet aspect est particulièrement visible dans les enseignes proposant des produits locaux et des produits de grande distribution pour lesquels les prix de revient sont bien moins élevés. Le consommateur est en capacité de faire rapidement la comparaison des prix.

La question du prix maximal que les consommateurs sont prêts à dépenser pour des produits locaux se pose.

De l'autre côté, les producteurs (éléments faisant une nouvelle fois échos à l'enquête réalisée auprès des 100 producteurs) rappellent l'importance de la juste rémunération pour la survie de leurs exploitations (ils ne sont pas prêts à vendre à perte).

⇒ Un équilibre complexe à établir !

■ Difficulté logistique :

Les difficultés de livraison ont été notifiées. Les distributeurs se heurtent parfois à des problématiques de livraison. Ils ont besoin d'avoir la garantie d'être livrés et ont surtout besoin d'un réassort régulier pour les denrées périssables.

Il est parfois compliqué pour les producteurs de livrer, cela demande de la disponibilité. Contrainte qui fait écho aux enquêtes réalisées auprès des producteurs dans la première partie du PAT. Le manque de main d'œuvre dans les exploitations ne permet pas de souplesse au niveau de l'organisation.

Leviers : regroupement des producteurs, mutualisation des outils logistiques et de distribution.

■ Pas de demande clients :

Cette rubrique, fait plus particulièrement référence aux boulangers qui précisent que, dans la majorité des cas, les clients demandent une baguette mais pas spécifiquement une baguette élaborée avec de la farine locale.

Quid de la mise en avant par les boulangers de la baguette « Lo Cantèl » auprès de la clientèle !

Au sujet des freins « manque de connaissance de l'offre », « manque de disponibilités » et « difficulté logistique », il convient de rappeler que des démarches et des initiatives existent sur le territoire et qu'elles peuvent apporter certaines réponses à ces problématiques.

Celles-ci n'ont cependant pas ou peu été identifiées par les interrogés et nécessitent d'être mises en lumière (exemple : les associations « O Petits Légumes d'Autan (OPLA) », « Produit sur son 31 », « L'essor maraîcher », la plateforme de distribution « Terra Alter Pays d'Oc »...).

Le renouvellement de la communication sur les outils mettant à l'honneur les producteurs locaux (exemple : le réseau « Bienvenue à la ferme », l'association « Saveur du Tarn », le « Guide BIO du Tarn », le site de l'office du tourisme « Toscane Occitane »...) pourrait également constituer une perspective intéressante.

Il paraît également essentiel de retenir de ces entretiens la volonté exprimée par la majorité des structures interrogées d'organiser plus de rencontres entre les différents acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs).

Ils souhaitent mieux se connaître, échanger, être en capacité d'identifier les attentes de chacun et saisir les opportunités de construire des partenariats.

3.7 ZOOM SUR LA STRUCTURE « ABATTOIR ET DECOUPE DES TUILERIES »

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



En parallèle des échantillons de population précédemment évoqués, nous souhaitons mettre l'accent sur l'abattoir et l'atelier de découpe des Tuileries qui constitue un acteur principal dans la filière « Viande » sur le territoire. Au travers de sa présentation nous souhaitons également présenter un exemple de structuration de la chaîne alimentaire locale.

La particularité de la structure réside dans sa double activité, avec d'un côté l'abattoir et l'atelier de découpe, transformation et de l'autre la boucherie proposant la commercialisation de viande aux consommateurs.

- L'abattoir et l'atelier de découpe

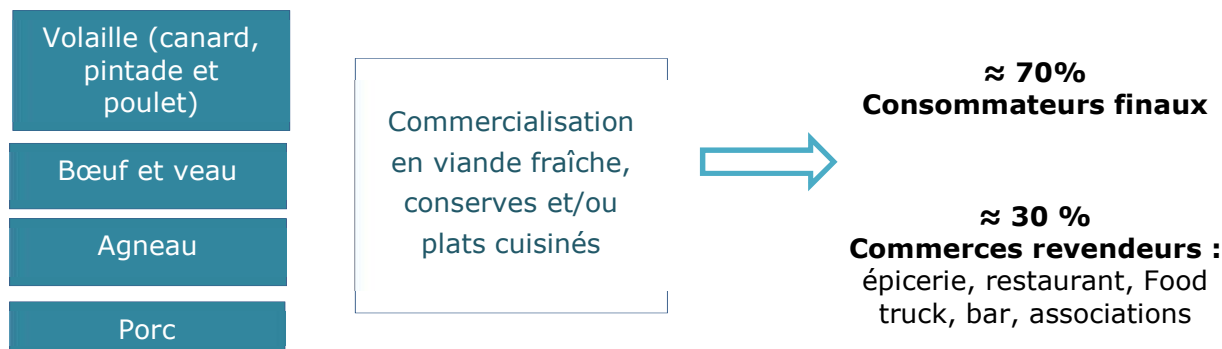


L'atelier est quasiment à saturation et implique un refus de nouveaux producteurs. Une augmentation d'activité de la structure n'est pas réalisable dans l'état actuel des bâtiments. Les contraintes imposées par les règles sanitaires avec notamment le principe de « marche en avant » ne permettent pas d'aménager un espace de travail plus grand.

D'autre part, les coûts d'infrastructures et de fonctionnement des établissements d'abattage et de découpes posent la question de la rentabilité. Comme le précise le responsable des Tuileries, la rentabilité de son établissement est totalement dépendante de la présence du magasin de vente associé.

- La boucherie

Créée en 2017, la boucherie assure une activité vente de viande adossée à l'abattoir.



On retrouve également dans le magasin, un coin dédié à la commercialisation d'autres produits locaux (fruits et légumes, huiles, farines, miels...).

La proximité avec l'abattoir et l'atelier de découpe permet à la boucherie de s'approvisionner directement auprès des éleveurs (ou groupement pour les ovins) et d'assurer au maximum la traçabilité de bout en bout.

Le sourcing est ainsi à 100% sur le territoire de la Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet pour le poulet, le porc et la vache limousine puis sur les départements limitrophes (31 et 82) pour le canard et l'agneau.

Le projet de commercialisation de viandes issues d'élevages locaux s'est bâti sur un principe de co-construction avec les éleveurs avec une idée de partenariat.

Pour certains éleveurs, cette entente s'est également accompagnée d'une orientation de la production vers la filière BBC actuellement commercialisée pour la boucherie (*cf. partie précédente sur les signes de qualité*).

La **communication** reste un point déterminant selon les gérants de la boucherie. Il apparaît primordial de se faire connaître, du fait de la localisation du commerce hors des grandes agglomérations et assez éloignée des principaux axes routiers.

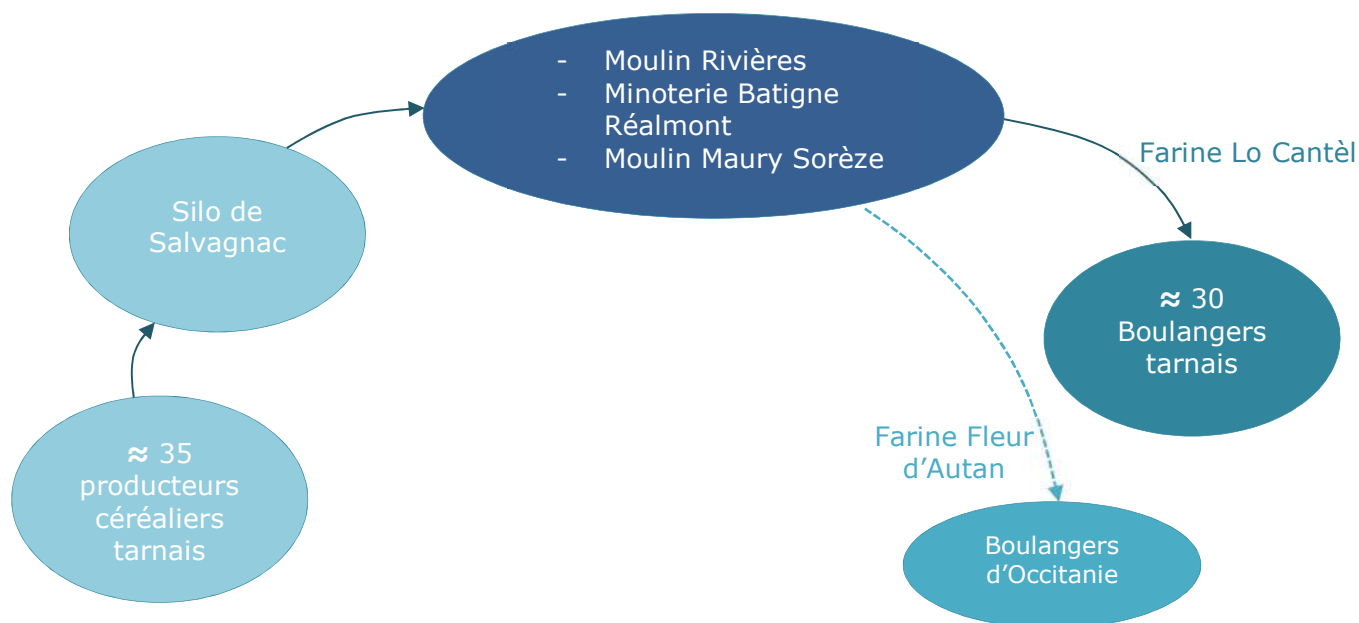
Pour cela, la boucherie communique régulièrement via les réseaux sociaux, appui la mise en avant auprès des revendeurs et organise régulièrement des événements (apéritifs dinatoires, repas festifs...).

Dans les perspectives de développement des filières locales, l'atelier des Tuileries insiste à son tour sur l'importance des échanges entre les professionnels :

« **Mettre les acteurs autour de la table pour mettre en place des actions concrètes** »

3.8 ZOOM SUR L'ASSOCIATION « LO CANTÈL »

Association créée en 2002 à l'initiative de la coopérative de Salvagnac (anciennement l'EPI Salvagnacois) dans l'optique de proposer un pain 100% tarnais via la constitution d'une filière tracée du producteur au boulanger en passant par les meuniers. La coopérative fût reprise en 2020 par le groupe ARTERRIS.



Les céréales sont collectées auprès des producteurs en filière CRC ou label rouge. Même si la farine « Lo Cantèl » n'est pas estampillée CRC ni label (car l'ensemble des membres n'est pas adhérent à ces démarches), celle-ci est confectionnée à partir de blé possédant les mêmes caractéristiques. Pour les producteurs, ces filières de qualité engendrent une revalorisation de l'ordre de 12 à 15 euros/T de plus par rapport à un blé tout venant.

Le tri et les différentes analyses (taux de protéine, poids spécifique, résidus pesticides, test de panification...) sont ensuite réalisés sur le point de stockage de Salvagnac dans le but d'élaborer l'assemblage spécifique des grains destinés à la démarche « Lo Cantèl ». Cet outil a l'avantage de disposer de plusieurs petites cellules facilitant le tri des différentes qualités de blé, et de ne traiter que du blé, évitant ainsi les risques de contaminations croisées avec d'autres céréales.

La céréale est ainsi collectée auprès des producteurs par la coopérative qui ensuite oriente une partie vers « Lo Cantèl ». Il n'existe ainsi pas de producteurs à proprement parlé adhérents « Lo Cantèl ». La plupart n'ont d'ailleurs pas la connaissance de la destination finale de leur production après la collecte.

Les 3 moulins du département sont ensuite chargés de réaliser la farine et de la distribuer auprès des boulangers.

La farine « Lo Cantèl » est réservée exclusivement aux boulangers tarnais. Cette farine étant sans adjuvant et nécessitant un pétrissage long et manuel, elle demande un travail supplémentaire aux boulangers. Aujourd'hui, les règles se sont légèrement assouplies, les exigences concernant la qualité sont toujours imposées, mais la recette est désormais préconisée et non plus obligatoire.

En parallèle, la Farine Fleur d'Autan a vu le jour en 2010 afin d'élargir le panel de distributeurs. Il s'agit de la même farine mais certifiée CRC et exportable en dehors du département (distribution actuellement en Haute-Garonne et Ariège).

C'est un volume de 150 T à 160 T/an de blé qui est ainsi valorisé par l'association en farine « Lo Cantel » et 60T/an en farine Fleur d'Autan.

Les freins identifiés par l'association

Malgré les initiatives de l'association, le volume de blé dédié à la filière « Lo Cantèl », reste faible au regard du tonnage total de blé CRC traité annuellement par la coopérative. La ressource en matière première apparaît non limitante sur le territoire.

L'association pointe ainsi du doigt les volumes de farine utilisés par les boulangers. Ces volumes sont trop faibles et les boulangers pas assez nombreux à utiliser la farine « Lo Cantèl ».

Une certaine perte de mobilisation est mise en évidence par la Présidente de l'association. Cette dernière déplore le manque de mise en avant de la baguette 100% Tarn dans certaines boulangeries et identifie certaines pistes d'actions :

- ⇒ Nécessité de sensibiliser les boulangers (par le passé, des actions avaient été engagées auprès des apprentis pour leur faire découvrir cette farine spécifique. Mais l'action ponctuelle n'a pas été reconduite)
- ⇒ Souhait d'une incitation plus importante des meuniers au moment de l'achat de farine par les boulangers (les orienter davantage vers la farine tarnaise)
- ⇒ Besoin d'acquérir des volumes plus importants. Un accès à des marchés type cantine scolaire est-il envisageable ?

Les besoins de l'association

L'association insiste sur la nécessité pour elle d'être appuyée sur l'aspect communication. Aujourd'hui, tout est géré en interne mais les ressources apparaissent insuffisantes (besoin de main d'œuvre pour participer à des manifestations, des événements festifs par exemple).

L'association souhaite un réel appui pour améliorer la connaissance de la démarche, la mettre en valeur et trouver un meilleur écho auprès des consommateurs.

Comme décrits dans la partie méthodologie, une enquête en ligne a été lancée auprès des établissements de restauration collective (cf. *Trame de l'enquête en Annexe 5*). 9 établissements ont répondu à l'enquête avec néanmoins des réponses partielles pour certains (à noter également le centre hospitalier de Gaillac qui a fourni les informations pour les 3 structures qu'il gère à savoir l'EHPAD Saint Jean, l'Unité de Soins Longue Durée et l'EHPAD Saint André).

Nous souhaitons ainsi proposer ci-dessous une photographie des pratiques de ces établissements en ce qui concerne la constitution des repas.

Présentation des établissements répondants

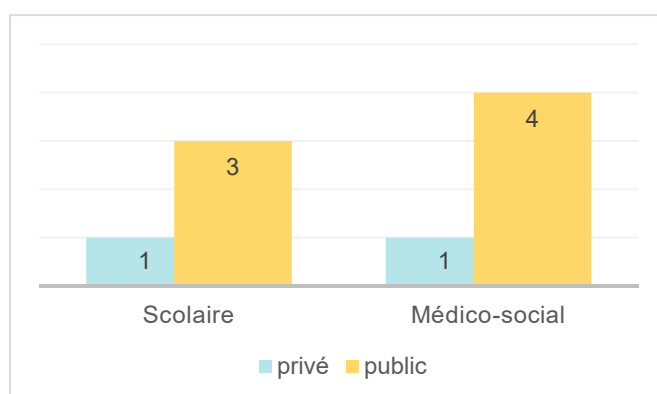


Figure 2 : Répartition des établissements de restauration collective au sein de l'échantillon de population enquêté

Les établissements ayant répondu à l'enquête regroupent 2 175 convives (moyenne de 242 personnes/établissement). Ils distribuent près de 530 000 repas par an (moyenne de $\approx$ 59000 repas par an/établissement) (cf. *Figure 3*) répartis en 1 ou plusieurs repas/jour selon les structures (3 repas pour les établissements médico-sociaux). Pour 7 d'entre eux, les repas sont préparés sur place (cf. *Figure 4 ci-dessous et détails en Annexe 1*).

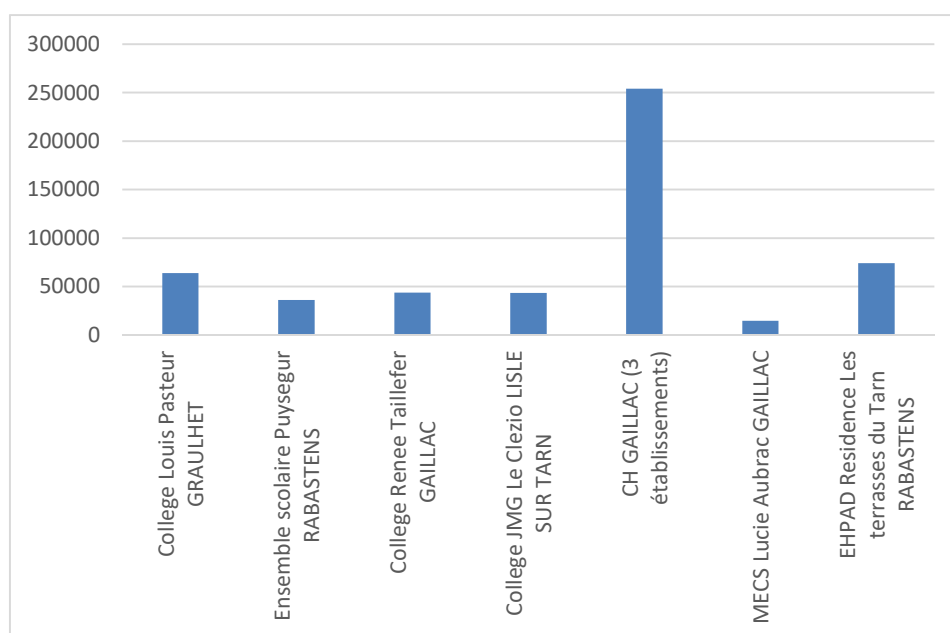


Figure 3 : Nombre de repas par an

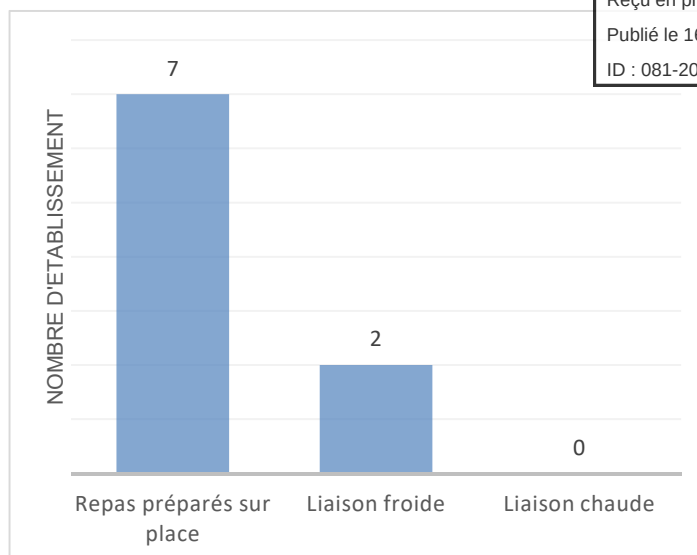


Figure 4 : Type de préparation des repas dans les établissements de restauration collective enquêtés

Budget et coût

En moyenne le coût matière première par repas est de 1.76 euros dans ces établissements (de 1.6 à 1.85 euros. *PS : 5 réponses uniquement dont 2 scolaires et 3 médico-sociaux*).

Conception des menus

Les menus sont élaborés pour une durée de 4 à 6 semaines, hormis 1 établissement pour lequel les repas sont établis à la semaine.

L'organisation pour la mise en place des menus est le plus souvent réalisée en concertation avec un diététicien et le chef cuisinier. Comme le précise le tableau ci-dessous.

Ensemble scolaire Puysegur RABASTENS	Menus réalisés par la diététicienne de la société de restauration en lien avec le chef d'établissement
Collège Renée Taillefer GAILLAC	Une commission « menu » est réalisée toutes les 5 semaines
CH GAILLAC (3 établissements)	Menus élaborés à l'avance par la cuisine et les diététiciennes
Collège JMG Le Clezio LISLE SUR TARN	Approvisionnement auprès de la cuisine centrale (Collège Renée Taillefer de Gaillac) en lien avec le chef cuisinier
MECS Lucie Aubrac GAILLAC	Elaboration des menus par la cuisinière de l'établissement (à partir des produits de saison et en tenant compte également des souhaits des jeunes pour adapter les menus)
EHPAD Résidence Les terrasses du Tarn RABASTENS	Rencontre hebdomadaire du responsable cuisine et de la diététicienne

Sur l'aspect composition des produits, on peut remarquer que les établissements proposent déjà des produits BIO ou sous autres SIQO. Les structures intègrent des produits locaux dans les menus (cf Figure 5 et 6). Le prix est évoqué comme un frein à l'intégration des produits BIO au sein de 3 établissements.

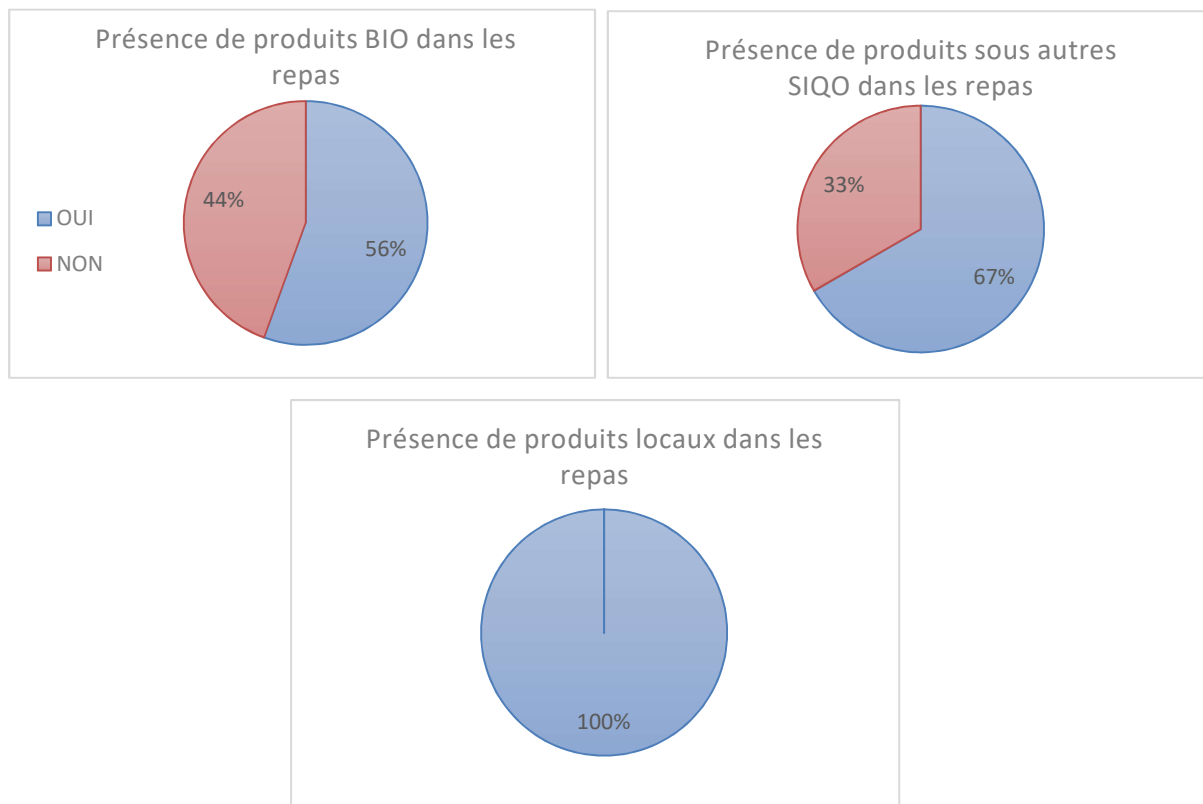


Figure 5 : Intégration des différentes catégories de produits dans les menus
(Exprimé en % d'établissement intégrant la catégorie de produit)

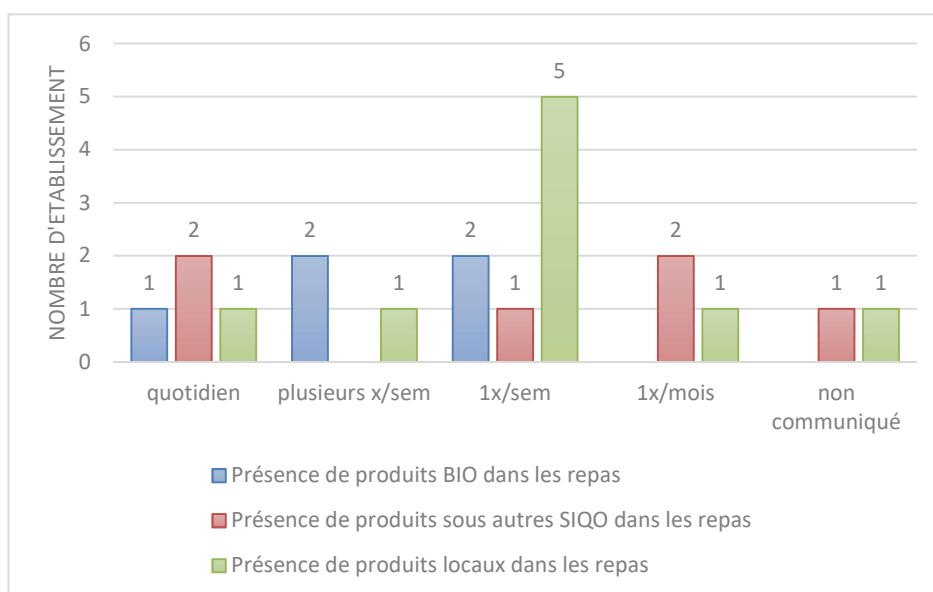


Figure 6 : Fréquence d'intégration des différentes catégories de produits (BIO, autres SIQO, Locaux) dans les menus

L'intégration de produits BIO, autres SIQO ou locaux au sein des menus des établissements, tandis qu'elle est en place depuis plus longtemps dans les autres (*PS réponses partielles sur la question des dates de mise en place : 5 répondants uniquement pour le BIO et SIQO, 8 pour les produits locaux*).

Ces premières données concernant l'intégration de produits locaux nécessiteraient d'être complétées avec des données chiffrées pour permettre une interprétation complète. En effet, les informations quantitatives collectées par cette enquête paraissent peu exploitables du fait du faible nombre de réponse obtenu sur la question de la proportion de produits locaux dans l'ensemble des achats de denrées alimentaires.

Les motivations évoquées à l'approvisionnement en produits locaux sont reprises ci-dessous :

« Respect de la saisonnalité, réduction des coûts d'approvisionnement et impact environnemental »



« C'est la politique de l'établissement de proposer des repas locaux et de qualité »

« Il faudrait les développer davantage en les intégrant dans nos marchés nationaux UNiHA (Union des Hôpitaux pour les Achats) »

« La principale motivation reste de travailler sur des produits de qualité pour la meilleure satisfaction possible des résidents »

En parallèle de ces questions concernant les sources d'approvisionnement, les établissements ont été interrogés sur la thématique de la loi EGALIM 1. Tous confirment avoir connaissance des obligations de la restauration collective portées par cette loi. Néanmoins près de la moitié précisent qu'ils auraient besoin d'améliorer leurs connaissances sur la saisonnalité des produits.

Commandes

(Données des 7 structures réalisant les repas sur place)

La fréquence de réalisation des commandes est quotidienne pour le collège Renée Taillefer de Gaillac (cuisine centrale), tandis qu'elle varie d'1 à 2 fois par semaine dans les autres établissements. Le délai entre commande et livraison est quant à lui en moyenne de 5 jours.

L'enquête en ligne était également orientée vers les différents types de commandes réalisés par les établissements. 6/7 déclarent ainsi passer par des marchés publics (qui peuvent être contractualisés avec une centrale d'achat ou un groupement de commande). Un seul établissement n'a pas l'obligation de passer par la commande publique.

Par ailleurs, 100% des structures indiquent avoir recours aux achats en gré à gré.

A l'image de la remarque précédente (paragraphe conception des peu communiqué de données chiffrées sur la part occupée par ces Il est néanmoins possible d'éclairer ce constat par les indications de 5 structures pour lesquelles 80% des achats passent par une centrale d'achat ou un groupement de commandes.

Fournisseurs

Le graphique 7 ci-dessous a pour ambition de retranscrire les réponses des établissements concernant l'origine des denrées alimentaires (il a été considéré que les répondants ont bien pris en compte la question qui portait sur l'origine de la denrée alimentaire et non pas la localisation des fournisseurs).

Il convient d'être vigilant dans l'interprétation de ce schéma. Celui-ci correspond au nombre d'établissement déclarant s'approvisionner depuis ces origines (absence de notion de volume).

A noter également qu'en cas de déclaration de plusieurs origines pour un même produit, une répartition égale a été appliquée entre ces différentes sources.

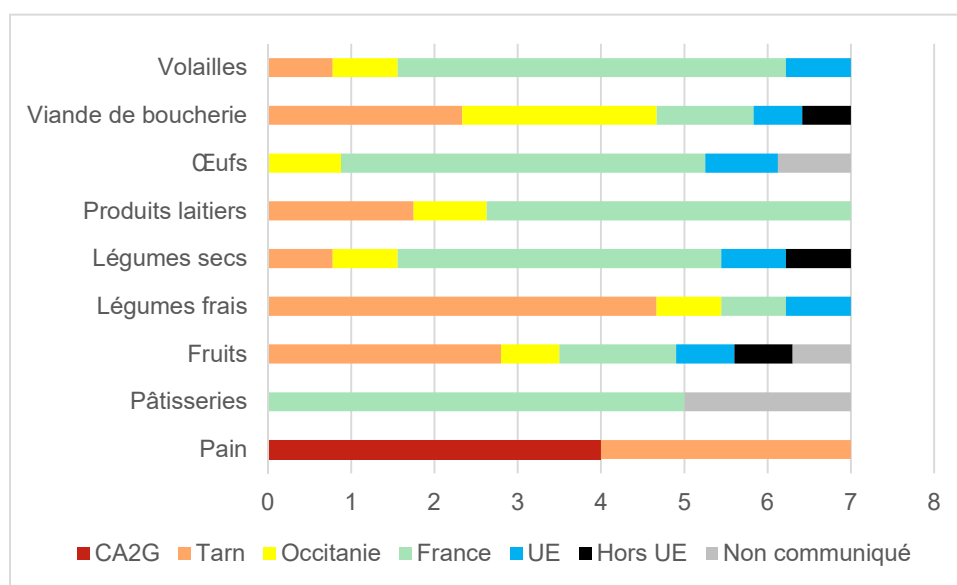


Figure 7 : Origine des denrées alimentaires (en nombre d'établissements)

Nous pouvons constater, par exemple, que pour les achats de pain, l'ensemble des établissements déclare s'approvisionner sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet ou sur le Tarn.

La majorité des structures achète de la viande de boucherie issue du Tarn ou de la Région.

A contrario, une origine France pour la pâtisserie, la volaille, les œufs et les produits laitiers a majoritairement été citée par les déclarants. Les contraintes sanitaires liées aux produits animaux, peuvent parfois expliquer le recours à des circuits plus longs (utilisation d'œufs liquides et produits laitiers pasteurisés par exemple).

Il est également possible de remarquer la prépondérance de l'origine Tarn pour les fruits et les légumes frais. A noter cependant que la déclaration porte sur les produits frais et non pas sur les denrées surgelées (ces dernières pouvant occuper une place importante dans les approvisionnements de légumes en restauration collective).

A retenir :

L'enquête réalisée auprès des établissements de la restauration collective semble refléter une volonté des structures à intégrer des produits locaux dans leurs menus. Cette volonté est, en effet, exprimée mais trop peu de données quantitatives ont été fournies pour permettre de matérialiser plus concrètement la part des produits locaux dans les achats et les repas de ces établissements.

Dans cette étude, la majorité des répondants est constituée par les établissements médico-sociaux. Parmi eux, les EPHAD constituent un potentiel de repas importants.

Il pourrait ainsi être intéressant de compléter ce premier niveau d'enquête en les réinterrogeant physiquement, plus spécifiquement sur des données chiffrées. Nous pouvons penser notamment à l'hôpital de Gaillac. Celui-ci déclare par exemple utiliser un pourcentage important de produits bruts (information qu'il conviendrait de vérifier et d'approfondir).

Nous retiendrons également une nécessité d'accompagner les établissements dans l'amélioration de leurs connaissances sur la saisonnalité des produits.

CONCLUSION

L'absence de définition commune du terme « local » impose de préciser au préalable, les attentes de chacun vis-à-vis de cette notion.

Au cours de nos enquêtes, nous avons pu constater que la demande en produits locaux et la recherche d'une alimentation de proximité étaient toujours présentes chez les consommateurs. Il est néanmoins, important de prendre en compte l'impact du contexte inflationniste actuel et les difficultés de pouvoir d'achat rencontrées par les consommateurs.

En effet, la question du prix (rémunérateur pour les producteurs, acceptable par les transformateurs et accessible pour les consommateurs) est régulièrement revenue dans les échanges.

L'analyse des comportements d'achat des distributeurs et des établissements de la restauration collective, a permis de montrer qu'ils pratiquaient déjà un approvisionnement local pour certaines catégories de produits. Néanmoins, les pratiques apparaissent très différentes selon les acteurs ou les catégories de produits et laissent ainsi envisager des marges de progrès.

Les acteurs, ont d'ailleurs, majoritairement notifié leur volonté de développer l'approvisionnement en produits locaux dans leurs entreprises.

Une volonté qu'il conviendrait de confirmer et de préciser en obtenant plus de données chiffrées sur les objectifs de développement.

L'étude des données a permis de montrer que le développement des approvisionnements en produits locaux pourrait être boosté par la mise en place d'actions concrètes sur le territoire mais également par l'amélioration de la connaissance ou du fonctionnement des outils déjà existants sur la Communauté d'Agglomération Gaillac-Graulhet.

Ce constat fait écho au souhait exprimé par la plupart des enquêtés d'organiser plus de rencontres entre les différents acteurs.

Mieux se connaître pour mieux travailler ensemble reste donc un élément important à retenir.

ANNEXES

ANNEXE 1. LISTE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE ENQUETES

Nom de l'établissement	Infos complémentaires	Commune
COLLEGE Albert CAMUS		GAILLAC
COLLEGE Renée TAILLEFER	Cuisine centrale	GAILLAC
COLLEGE Louis PASTEUR		GRAULHET
COLLEGE Jean – Marie Gustave LE CLÉZIO	Cuisine satellite – rattachée à la cuisine centrale du collège René Taillefer (en liaison froide)	LISLE-SUR-TARN
COLLEGE GAMBETTA		RABASTENS
COLLEGE St Joseph de l'Apparition		GAILLAC
COLLEGE PUYSEGUR	En liaison froide	RABASTENS
EHPAD Résidence Bellevue		BRIATEXTE
EHPAD Résidence des 7 fontaines		GAILLAC
EHPAD La Résidence	Sous-traitance restauration à prestataire extérieur Sodexo	LISLE SUR TARN
EHPAD Petite Plaisance		SALVAGNAC
EHPAD St François - Centre hospitalier de Graulhet		GRAULHET
EHPAD St Jean - Centre hospitalier de Gaillac	Rattaché à l'hôpital de Gaillac (repas préparés sur place distribués en liaison chaude dans les services)	GAILLAC
EHPAD Le Grand Champ		LAGRAVE
EHPAD SAINT-FRANÇOIS		CADALEN
Accueil de jour espace Marie Bermond		GAILLAC
USLD Hôpital de GAILLAC	Hôpital de Gaillac - repas préparés sur place distribués en liaison chaude dans les services	GAILLAC
EHPAD Les Terrasses du Tarn l'Hermitage		RABASTENS
EHPAD Saint André	Rattaché à l'hôpital de Gaillac (repas préparés sur place distribués en liaison chaude dans les services)	GAILLAC
Foyer de Vie Henri Enguilbert	Sous-traitance restauration à prestataire extérieur Sodexo	FLORENTIN
MECS La Barthe		GRAULHET
Maison d'enfants Lucie Aubrac		GAILLAC

***En bleu, établissements ayant répondu à l'enquête**

ANNEXE 2. LISTE DES TRANSFORMATEURS ENQUETES

Nom de l'établissement	Personne enquêtée	Commune
Le fournil Salvagnacois	VIGUIER Benoît	SALVAGNAC
Maison Janin	JANIN François	COUFOULEUX
Boulangerie Bressanges	BRESSANGES Bernard	LISLE SUR TARN
Boulangerie du Parc	BASTIDE Serge	GAILLAC
Boulangerie Maison Gauthier	GAUTHIER Vincent	GRAULHET
Association Lo Cantèl	ROBERT Alexandra	SALVAGNAC
Les miriflores	CARRERE Gwenaëlle - FAGET Elise	MONTANS
La Malterie du Vieux Silo	COURSIERES Laurent	LA SAUZIERE SAINT JEAN
Abattoir et Découpes des Tuileries + Boucherie du Tesco	CATALA Richard	BEAUVAIS SUR TESCOU
Les petits pots de Léo	ROQUES Emilie	PEYROLE
Terra Alter	MANERO Guillaume	MONTANS

ANNEXE 3. LISTE DES DISTRIBUTEURS ENQUETES

Nom de l'établissement	Personne enquêtée	Catégorie	Commune
LECLERC		Hyper et Supermarchés	GAILLAC
INTERMARCHE	M. BENNE	Hyper et Supermarchés	LISLE SUR TARN
INTERMARCHE	M.MIGNOT	Hyper et Supermarchés	RABASTENS
CARREFOUR CONTACT	M.DELMAS	Hyper et Supermarchés	RABASTENS
NETTO	Mme PAPAIX	Hyper et Supermarchés (Hard Discount)	GRAULHET
BIOCOOP	M. NOBILE	Enseigne spécialisée BIO	GAILLAC
SAS VEGETARN	M. BEYRE	Commerce de proximité	GAILLAC
EPICERIE VIVAL	M. KABOUCHA	Commerce de proximité	CASTELNAU DE MONTMIRAL
LA PAUSE FERMIERE	Mme DAYDE	Magasins de producteurs ou spécialisés produits du terroir	SALVAGNAC
TERRA LOCAL	Mme MAFFRE	Magasins de producteurs ou spécialisés produits du terroir	GAILLAC

ANNEXE 4. TRAME DE L'ENTRETIEN SEMI-DIRECTIF REALISE AUPRES DES DISTRIBUTEURS

1. Présentation générale de l'enseigne

Contact :

- Nom de la structure :
- Adresse :
- Gérant :
- Fonction et nom de la personne enquêtée :
- Téléphone :
- Mail :

Caractéristique de la structure :

- Type de magasin :
 - Hypermarché
 - Supermarché
 - Hard-discount
 - Commerce de proximité
 - Magasin spécialisé (Bio / Hors Bio)
 - Magasin de producteurs
 - Autre
- Surface du magasin :

2. Clients

- Pensez-vous que la demande des consommateurs en produits locaux
 - Augmente ?
 - Diminue ?
 - Stagne ?

3. Définition

- Pour vous le **local** couvre quelle zone géographique ?
 - 0 à 50 km
 - 0 à 80 km
 - 0 à 100 km
 - 0 à 150 km
 - Autre définition du local ?

4. Approvisionnement

Origine des produits et volumes :

A qui et où achetez-vous vos produits ? Quelle quantité par an (% ou volume)

Fournisseurs	Localisation	Viandes (B/O-C/P)	Volailles	Oufs	Pains	Farines	Pâtisseries	Fruits	Légumes frais	Légumes secs	Produits laitiers	Produits d'épicerie	Vins
Producteurs en direct	CA2G												
	Tarn												
	Occitanie												
	France												
Grossistes	CA2G												
	Tarn												
	Occitanie												
	France												
	UE												
	Hors UE												
Entreprises Artisanales ou industrielles	CA2G												
	Tarn												
	Occitanie												
	France												
	UE												
	Hors UE												
Centrales d'achat	CA2G												
	Tarn												
	Occitanie												
	France												
	UE												
	Hors UE												
	Occitanie												
	France												
	UE												
	Hors UE												
Autres													

- Si vous achetez des produits à des **producteurs locaux**, cela représente combien de producteurs ?
direct (détaillez par catégorie de produit si possible) ?
- Aujourd'hui quelles sont vos pratiques avec ces producteurs locaux ?
 - Avez-vous des contrats ?
 - Une démarche de construction du prix ?
 - Une fréquence d'approvisionnement est-elle définie ?
 - Un volume minimal est-il exigé ?
 - Un type de conditionnement/packaging est-il imposé ?
- Parmi ces critères quel est le plus important pour le choix des producteurs ?

Signe de qualité :

- Les signes de qualité (BIO, HVE, Label rouge, IGP...) sont-ils déterminants lors de vos achats ?
- Pourquoi ?
- Si oui lesquels et pour quels produits ?

Zoom sur les légumes :

- Aujourd'hui quelle est la proportion de légumes Bio par rapport à l'ensemble des légumes ?
- Aujourd'hui quelle est la proportion de légumes locaux par rapport à l'ensemble des légumes ?
- A quelle **fréquence** achetez-vous des légumes ?
- Etes-vous à la recherche de légumes locaux ?

Précisez l'espèce	Volume actuel	Volume local	% d'évolution du local souhaité (augmentation, diminution stagnation)
Asperge			
Artichaut			
....			

5. Freins et leviers à l'approvisionnement local

- Quels sont les freins à l'approvisionnement local des produits ?
- Pensez-vous à des leviers d'action ?

Freins	Cocher	Pour quel produit	Leviers
Manque de disponibilité/Quantité insuffisante			
Conditionnement/Packaging non adapté			
Pas ou peu de connaissance de l'offre			
Irrégularité d'approvisionnement			
Prix			
Difficultés logistiques (temps, organisation)			
Pas de demande des clients			
Autres			

6. Volonté d'engagement dans la démarche portée par le PAT

- En quoi est-il important pour votre enseigne de développer l'approvisionnement local ?
- Avez-vous un **objectif à atteindre** en matière de production **locale** ?
 - Si oui, sur **quels produits** et de **combien** ?
- Souhaitez-vous vous investir dans une réflexion portée par le PAT pour arriver à travailler avec les producteurs locaux (notamment de légumes) et faciliter aussi l'atteinte de vos objectifs ?
 - Si oui, comment ?
 - Sous quelles échéances ?

**APPROVISIONNEMENT EN DENREES ALIMENTAIRES DANS LES ETABLISSEMENTS DE
RESTAURATION COLLECTIVE**

ETAT DES LIEUX DES PRATIQUES

Nom de l'établissement :	
Adresse, Code Postal, Commune	
Téléphone, mail	
Nom de l'enquête :	
Fonction au sein de l'établissement :	

**Présentation de l'établissement et évaluation du
fonctionnement**

Type d'Etablissement

Scolaire

Médico-
Social

Etablissement :

Privé

Public

Effectif des élèves :

Effectif des adultes :

Nombre de repas /an :

Nombre moyen de repas/service :

Nombre moyen de repas le matin:

Nombre moyen de repas de repas le midi :

Nombre moyen de repas de repas le soir :

Merci de préciser les mois de l'année pour lesquels le nombre de
repas est le moins important

Merci de préciser les mois de l'année pour lesquels le nombre de
repas est le plus important

Les repas sont-ils préparés sur place?

oui

non

Sinon, les repas sont-ils en liaison chaude ou froide?

Budget et coût

Coût matière première moyen d'un repas (CMP) :

Quelle est l'évolution du CMP sur les 3 dernières années?

Total du budget annuel alloué à l'achat de denrées alimentaires

Quelle évolution du budget alimentaire envisagez-vous sur les prochaines années?

Conception des menus

Détailler l'organisation mise en place pour l'élaboration des menus

Sur quelle durée sont élaborés les menus ? (semaine, mois,...)

Proposez-vous déjà des repas incluant des produits Bio ?

☐ oui

☐ non

Si Oui :
Depuis quand?

A quelle fréquence sont-ils proposés ?

Quel est le % de produits BIO dans l'achat des denrées alimentaires ?

Quelles sont vos motivations et vos pratiques sur l'approvisionnement en produits BIO dans vos repas?

Si non pourquoi ?

Proposez-vous déjà des repas incluant des produits sous un autre signe officiel de qualité et d'origine SIQO (AOC, label rouge, IGP..) ?

oui

non

Si oui :

Depuis Quand ?

A quelle fréquence sont-ils proposés ?

Quel est le % de produits sous SIQO dans l'achat des denrées alimentaires ?

Quelles sont vos motivations et vos pratiques sur l'approvisionnement en produits sous SIQO dans vos repas?

Si non pourquoi ?

Proposez-vous déjà des repas incluant des produits locaux ?

oui

non

Si oui :

A quelle fréquence sont-ils proposés ?

Depuis quand?

Quel est le %de produits locaux dans l'achat des denrées alimentaires ?

Quelles sont vos motivations et vos pratiques sur l'approvisionnement en produits locaux dans vos repas?

Si non pourquoi ?

Quelles sont vos pratiques au quotidien en matière d'utilisation des gammes de produits (en % d'utilisation des : produits bruts / produits de 4ème gamme (crus prêts à l'emploi) / plats préparés-conserves / surgelés) ?

Connaissez-vous les objectifs ciblés par la loi EGALIM ?

oui

non

Auriez-vous besoin d'améliorer vos connaissances sur la saisonnalité des produits alimentaires ?

oui

non

Avez-vous des remarques et suggestions, autres compléments d'informations ?

Commande des produits

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



A quelle fréquence passez-vous les commandes?

Quels sont les délais entre la commande et la livraison ? (Détails en fonction des produits)

Avez-vous des remarques et suggestions, autres compléments d'informations ?

Marchés publics (MP)

Passez-vous des marchés publics alimentaires?

oui

non

Passez-vous par une centrale d'achat?

oui

non

Si oui, quel est le % des achats en centrale?

Passez-vous par un groupement de commandes?

oui

non

Si oui qui centralise la commande ?

Quel est le % des achats en groupement?

A quelle date les marchés sont-ils renouvelés ?

Pour quelle durée ?

Passez-vous des commandes en gré à gré (achat direct fournisseur-acheteur) ?

oui

non

Si oui, quel est le % des achats en gré à gré?

Avez-vous des remarques et suggestions, autres compléments d'informations ?

Politique d'amélioration de la consommation

Uniquement pour les Ets scolaires

Ces pratiques sont-elles en place dans votre établissement?

	oui/non	Compléments
Réduction du gaspillage alimentaire		
Tri et compostage des déchets		



Bar à salade		
Fruits frais en libre-service		
Pain en fin de ligne de self		

Recensement des fournisseurs actuels

CATEGORIE DE PRODUITS	CATEGORIE DE FOURNISSEUR	ORIGINE DE LA DENREE ALIMENTAIRE
Pain/Pâtisserie/Viande boucherie/Volaille/Fruits/Légumes frais/Légumes secs/Produits laitiers/Œufs	producteur (direct) /groupement de producteur/ grossiste	CA2G/Tarn/Occitanie/France/UE/Hors UE

Pouvez-vous préciser les noms de vos fournisseurs ?



Chambre d'agriculture du Tarn

96 rue des agriculteurs
CS 53270 ALBI Cedex 9

Votre contact :

Carole BOU

Chef de service

05.63.48.83.81

c.bou@tarn.chambagri.fr

Votre référent :

Sylvia JULIEN

05.63.48.83.85

s.julien@tarn.chambagri.fr

www.tarn.chambre-agriculture.fr



@ChambagriTarn



VOLET 3 – AUTONOMIE ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

Juillet 2022

SOMMAIRE

Envoyé en préfecture le 16/02/2026
Reçu en préfecture le 16/02/2026
Publié le 16/02/2026
ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



Introduction	1
1 Approche quantitative – Statistiques théoriques	2
1.1 Méthode interne	2
1.2 Outil CRATER	3
1.1.1 Présentation de l’outil	3
1.1.2 Diagnostic pour la Communauté d’Agglomération de Gaillac-Graulhet	4
2 Approche qualitative – Analyse des flux	5
2.1 Les légumes frais	5
2.2 Les céréales (pain)	10
Indicateur n°1 : Les sources d’approvisionnement des boulangers	11
Indicateur n°2 : L’association Lo Cantel	12
Indicateur n°3 : Les paysans-boulangers	13
Conclusion, limites et perspectives	14
Annexes	15
Annexe 1. Extrait du diagnostic CRATER sur le territoire de Gaillac Graulhet	16

INTRODUCTION

Au travers de ce volet, nous souhaitons apporter dans un 1^{er} temps, un regard sur l'autonomie alimentaire du territoire sous un aspect quantitatif. Nous proposerons ainsi une approche statistique théorique permettant de bâtir un constat sur l'adéquation entre la production agricole du territoire et les besoins de la population pour sa consommation alimentaire. Les résultats issus d'une méthode interne seront ainsi présentés et mis en parallèle avec l'outil de diagnostic de résilience alimentaire CRAter.

Dans un second temps, une approche qualitative sera proposée. Le but étant d'analyser plus spécifiquement 2 types de produits (ciblés en concertation avec le comité technique du PAT). Nous exposerons alors une méthode simple et reproductible, permettant d'illustrer plus finement les flux de ces 2 catégories de produits.

1 APPROCHE QUANTITATIVE – STATISTIQUES THEORIQUES

1.1 METHODE INTERNE

Dans l'optique d'établir une estimation du potentiel alimentaire de l'agglomération de Gaillac Graulhet, la méthode d'approche détaillée ci-dessous a été employée.

Un travail de recherche a permis d'identifier les critères et ratios permettant de transposer les quantités de produits agricoles bruts en volumes de produits transformés.

A partir des quantités moyennes consommées en France par habitant, il est alors possible d'estimer théoriquement le niveau d'autosuffisance alimentaire du territoire au regard de la production brute agricole et de la population du territoire (un ratio égal ou supérieur à 100 % signifie que le territoire est potentiellement autosuffisant).

L'hypothèse retenue dans le calcul de ces ratios est que toute la production brute (hormis en blé tendre pour lequel une partie est affectée à l'alimentation animale) est transformée dans un seul produit. *Exemple : la totalité du lait de vache est transformé en yaourt*

Blé tendre :

La production agricole de blé tendre de la Communauté d'Agglomération Gaillac Graulhet permettrait de couvrir près de 1000 % des besoins alimentaires en pain de la population de ce même territoire.

Exemple des calculs utilisés pour l'obtention de ce ratio :

Critères	Estimation	Complément d'information
Surface cultivée en blé tendre* (en ha)	14 167	(source : PAC 2019 zone CA2G)
Quantité de blé tendre produite (en T)	14 167x5.1 = 72 252	référence : rendement moyen Tarn de 2000-2020 = 5.1T/ha
Quantité de blé tendre destinée à la meunerie (en T)	72 252/3 = 24 084	référence : 1/3 du blé tendre est destiné à la meunerie (source : à dire d'expert)
Quantité de farine produite (en T)	24 084x0.78 = 18 785	référence : 1kg de blé tendre = 0.78 kg de farine (source agro basf)
Quantité de pain fabriqué (en T)	18 785x1.5 = 28 178	référence : 1kg de farine => 1.5kg de pain
Consommation de pain pour x habitants	(28 178 x 1000)/38.5 = 731 900	référence : consommation de 38.5kg de pain/hab/an (source FEB fédération des entreprises de boulangeries)
Couverture des besoins de la population de la CA2G	(731 900/74 203)x1000 = 986 %	référence : population CA2G = 74 203 (source : INSEE 2018)

*toutes variétés y compris variétés non boulangères

Selon ce même principe d'estimation, des ratios d'autosuffisance productions sur le territoire de la Communauté d'Agglomération Ga

Blé dur :

La surface en blé dur du territoire permettrait de couvrir plus de 700 % des besoins alimentaires en pâtes des habitants.

Lait de vache et yaourt

Une vache laitière permet de couvrir les besoins alimentaires en lait de vache de 120 habitants. ***Le territoire de Gaillac-Graulhet pourrait ainsi couvrir par sa production laitière les besoins alimentaires en lait de plus de 360% de la population.***

Ou encore plus de 700 % de la population sur ses besoins en yaourt

Viande bovine :

Une vache allaitante permet de couvrir les besoins alimentaires en viande bovine d'environ 10 personnes

La production de viande bovine sur le territoire de Gaillac-Graulhet permettrait ainsi de couvrir les besoins de plus de 60 % de la population de ce même territoire.

1.2 OUTIL CRATER

1.1.1 Présentation de l'outil

Nous avons également souhaité utiliser le système CRATer (calculateur de résilience alimentaire des territoires) pour apporter une 2nd vision sur cet aspect autonomie alimentaire. Il s'agit d'un outil numérique de sensibilisation et d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire des territoires. Cette application accessible directement en ligne a été mise en service en 2020 pour sa 1^{ère} version. Plusieurs développements ont suivi et permettent actuellement d'effectuer des diagnostics à l'échelle d'une commune, d'un EPCI (Etablissement Public de Coopération Intercommunale), d'un département ou encore au niveau de la région.

CRATer propose un diagnostic large portant sur plusieurs thématiques. Dans le contexte du PAT, nous n'utiliserons que la thématique relative à l'adéquation théorique besoins/production (Cf. Annexe 1).

Dans celle-ci, l'hypothèse retenue pour établir le diagnostic est que tout est relocalisé, c'est-à-dire que l'ensemble de la production du territoire est orientée vers la population (pas d'exportation de production ni d'importation de biens consommés). Il s'agit donc bien d'un diagnostic théorique ne reflétant pas la part actuelle des besoins réellement couverts par la production locale.

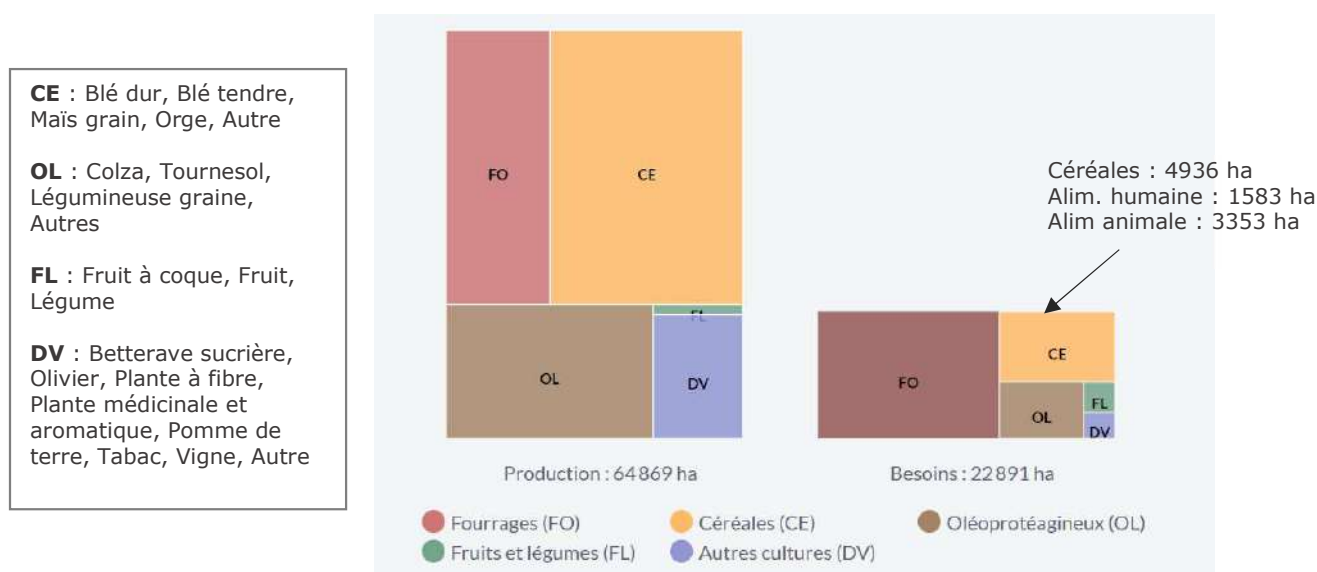
Il convient également de préciser que les données CRATer sont basées sur des données territoriales de 2021 (c'est-à-dire intégrant les 2 communes de Noailles et Loubers). Les références de surfaces de production sont quant à elles issues des données RPG de la PAC 2017.

Les besoins alimentaires sont obtenus à partir de l'application PARCEL fournissant des estimations des besoins pour la population d'un territoire, par type de produits (produits alimentaires après transformation), pour l'assiette actuelle (besoins moyens actuels d'un Français).

1.1.2 Diagnostic pour la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet

On retrouve ainsi ci-dessous une schématisation des écarts entre production et besoins sur le territoire de Gaillac Graulhet pour chaque groupe de culture. Nous noterons que cette représentation tient compte des besoins pour la consommation humaine mais également animale.

Ainsi à titre d'exemple dans le schéma ci-dessous, les besoins en céréales sont estimés à 4936 ha dont 1583 ha pour l'alimentation humaine.



Source : CRATER

Figure 1 : Ecart entre production et besoins sur le territoire de Gaillac-Graulhet

	Besoins	Part dans les besoins	Taux de couverture théorique
Céréales	4936 ha	22%	572%
Oléoprotéagineux	2913 ha	13%	510%
Fruits et Légumes	577 ha	3%	83%
Autres Cultures	492 ha	2%	1215%

Source : CRATER

Figure 2 : Taux de couverture théorique des besoins sur la communauté d'agglomération de Gaillac Graulhet

Cette approche bien que théorique permet de dégager une tendance confirmant, comme dans la méthode interne présentée précédemment, une large autonomie potentielle sur la quasi-totalité des catégories de cultures végétales présentées (PS : la catégorie « Céréales » de l'approche CRATER comprend l'ensemble des céréales et non pas uniquement le blé tendre).

On note cependant une nuance pour la catégorie « Fruits et légumes » : la production sur le territoire ne permet pas de couvrir la totalité des besoins, mais nous ne pouvons néanmoins prendre en considération la base de données utilisée par CRATER qui repose sur le relevé parcellaire issu de la PAC 2017 et qui ne prend donc pas en compte les dernières installations maraîchères sur le territoire.

2 APPROCHE QUALITATIVE – ANALYSE DES FLUX

Au cours du diagnostic alimentaire (volet 2), l'étude réalisée par la CCI sur les pratiques de consommation des ménages a permis de déterminer la répartition des dépenses des ménages selon les différentes catégories de produits. Parmi les principales dépenses des ménages de la zone de chalandise de Gaillac-Graulhet, nous retrouvons ainsi les légumes frais et la boulangerie.

En parallèle, nous avons pu constater sur le territoire, un développement des ateliers maraîchers et la présence d'outils tels que l'Essor maraîcher, OPLA, Terra Alter Pays d'Oc, Produit sur son 31, reflétant la volonté des acteurs du territoire de structurer la filière « Légumes » et laissant envisager la multiplication des collaborations.

Les précédents travaux (volet 1 et 2 du diagnostic alimentaire) ont également fait état d'une volonté des producteurs de céréales de mieux valoriser leurs productions et de la présence d'un nombre important de transformateurs de céréales sur le territoire.

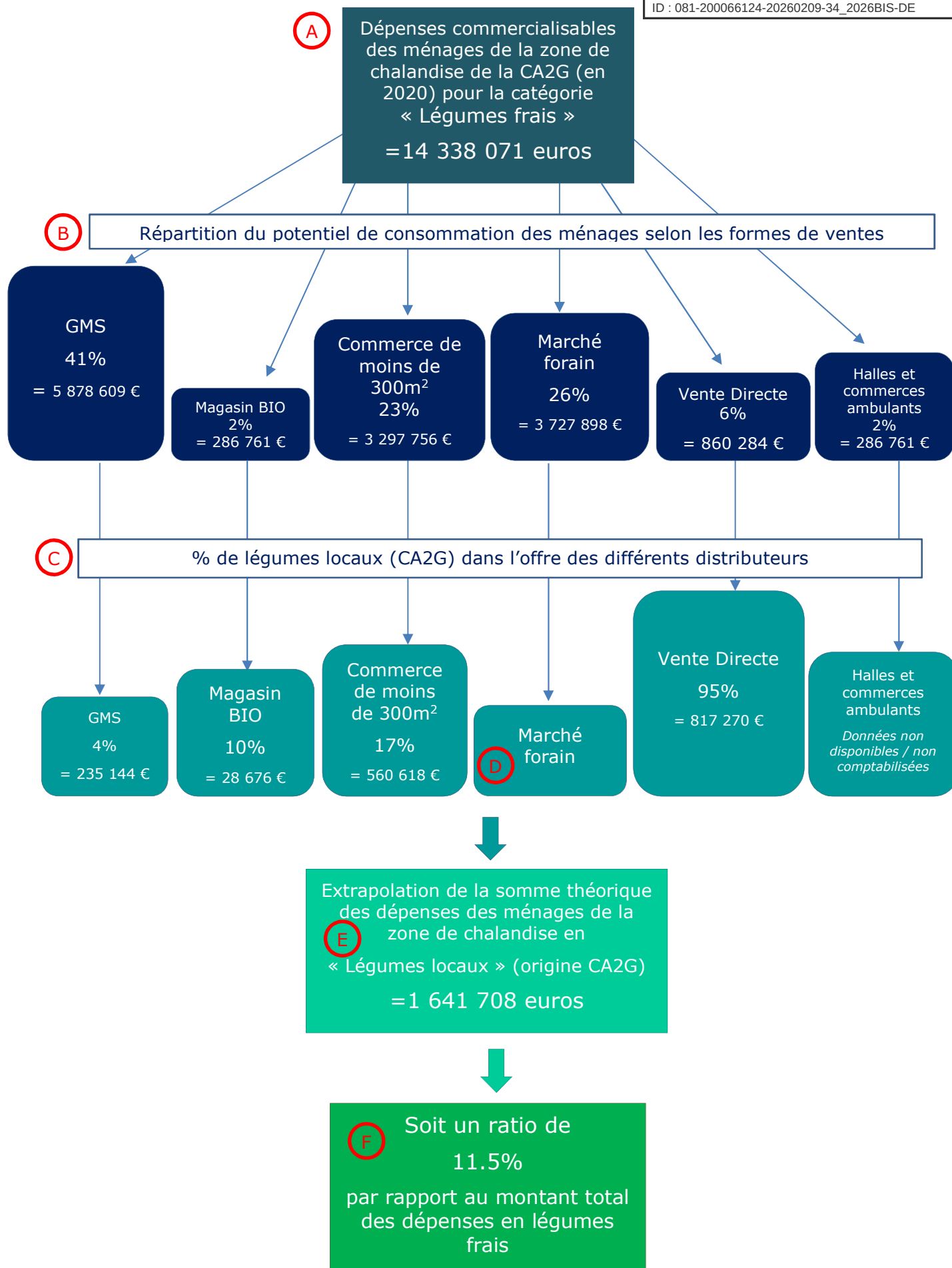
Partant de ces constats et en accord avec les membres du comité technique du PAT, il a ainsi été décidé d'approfondir l'étude en particulier des filières « Légumes frais » et « Céréales » (pain).

2.1 LES LEGUMES FRAIS

L'analyse « Légumes frais » a été réalisée à partir d'éléments qualitatifs et quantitatifs issus de l'étude de la CCI et de nos travaux d'enquête. Dans le cadre de l'élaboration de cette méthode, nous avons eu le souci de présenter une approche simple et reproductible.

Il convient de préciser que l'intérêt de cette démarche ne porte pas sur les montants cités, car ceux-ci sont déduits à partir d'hypothèses et d'approximations, mais plutôt sur l'approche des flux et la part (exprimée en %) occupée par les produits locaux dans l'offre alimentaire sur le territoire.

La schématisation suivante est ainsi proposée.



Description de la méthodologie :

Les différentes étapes et les sources utilisées pour l'obtention de ces données sont décrites ci-dessous :

A Estimation du montant des dépenses commercialisables des ménages de la zone de chalandise du territoire de la Communauté d'Agglomération Gaillac Graulhet pour la catégorie « Légumes frais ».

Cette donnée est issue de l'étude menée par la CCI du Tarn.

Ce montant pourra ainsi être réactualisé dans 3 à 5 ans en réutilisant la méthode d'analyse statistique employée par la CCI.

B Définition de la répartition du potentiel de consommation des ménages en « Fruits et Légumes » selon les formes de vente.

L'enquête sur les flux de consommation des ménages réalisée par la CCI (Cf présentation dans Volet 2) a permis de définir le découpage présenté dans la figure ci-dessous.

Ce découpage pourra également être remis à jour ultérieurement par la CCI.

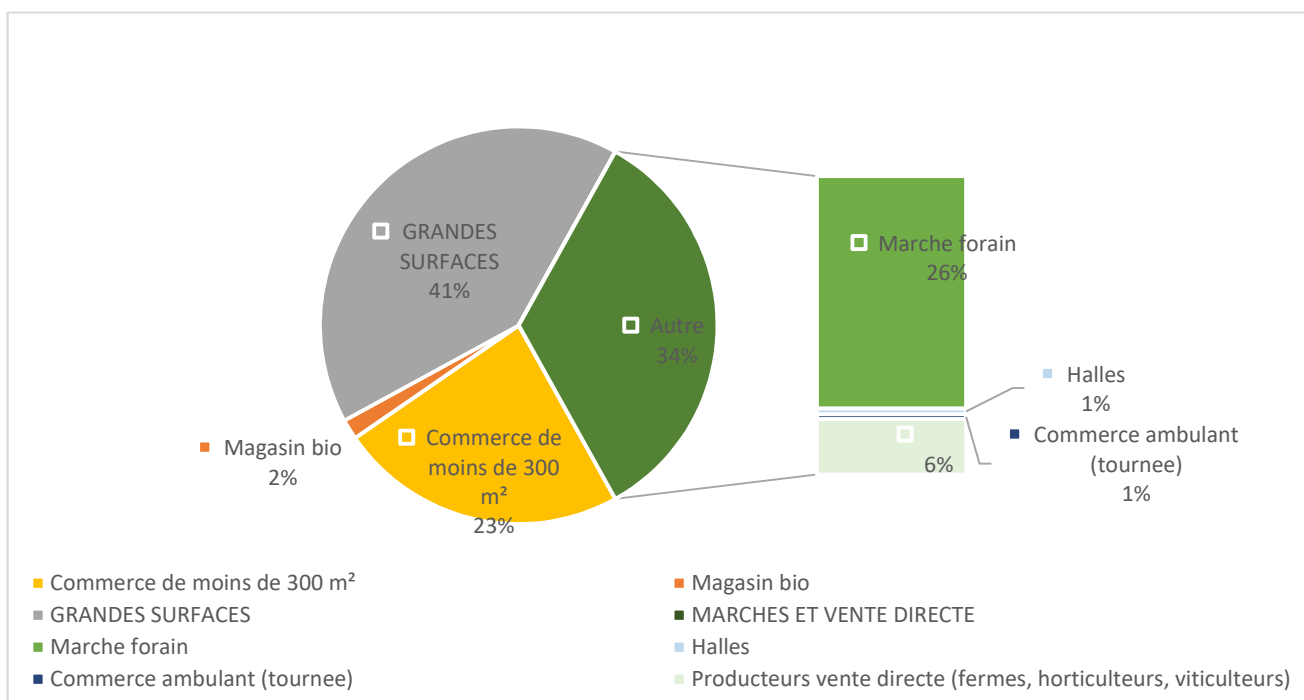


Figure 3 : Fruits et Légumes : achat des ménages selon les formes de vente

C Caractérisation de l'offre en légumes locaux chez les distributeurs

Ces informations sont tirées des enquêtes de terrain conduites auprès d'un échantillon de distributeurs du territoire.

Une réactualisation de ces données nécessitera ainsi de réinterroger le panel d'enquête ci-dessous.

Etablissement	Forme de vente	Commune
LECLERC	Grande Surface	GAILLAC
INTERMARCHE	Grande Surface	LISLE SUR TARN
INTERMARCHE	Grande Surface	RABASTENS
CARREFOUR CONTACT	Grande Surface	RABASTENS
NETTO	Grande Surface	GRAULHET
BIOCOOP	Magasin BIO	GAILLAC
SAS VEGETARN	Commerce de moins de 300m ²	GAILLAC
EPICERIE VIVAL	Commerce de moins de 300m ²	CASTELNAU DE MONTMIRAL
LA PAUSE FERMIERE	Commerce de moins de 300m ²	SALVAGNAC
TERRA LOCAL	Vente directe (magasin de producteur)	GAILLAC

Les questions : « D'où proviennent les légumes frais actuellement commercialisés par votre enseigne ? » « Quel part du volume total les légumes locaux (origine CA2G) occupent-ils ? » permettent alors de compléter le tableau ci-dessous.

	Origine CA2G	Autre origine
LECLERC	X%	
INTERMARCHE	X%	
INTERMARCHE	...	
CARREFOUR CONTACT		
NETTO		
<i>Moyenne Grande Surface</i>		
BIOCOOP		
<i>Moyenne Magasin BIO</i>		
SAS VEGETARN		
EPICERIE VIVAL		
LA PAUSE FERMIERE		
<i>Moyenne Commerce de moins de 300m²</i>		
PRODUCTEURS en VENTE DIRECTE	100%	
TERRA LOCAL		
<i>Moyenne Vente directe</i>		



Recueil des données pour les marchés de plein vent

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



Le pourcentage attribué à l'offre de produits locaux sur les marchés de plein vent n'est pas prise en compte dans le calcul.

En effet, malgré le fait que les marchés de plein vent constituent un lieu d'achat plébiscité par les consommateurs du territoire pour les achats de légumes frais, la part de produits locaux actuellement commercialisée sur les marchés n'est pas connue à ce jour.

Nous pouvons à titre d'information, communiquer le chiffre de 12%, qui représente la part moyenne de producteurs de légumes présents sur les marchés de plein vent (référence nationale). Le complément de l'offre étant constitué de revendeurs (*source : Rapport « Profil socio-économique du commerce de détail alimentaire sur les marchés de plein vent », OBEA 2016*).

Cette valeur permet de donner un aperçu de la représentativité en nombre de producteurs sur les marchés de plein vent mais elle ne permet pas de quantifier les volumes que ces derniers commercialisent. Il convient par ailleurs de ne pas exclure la part de légumes locaux qui peut être mis en vente par les revendeurs.

Option d'amélioration

Pour aller plus loin et proposer une analyse plus complète, il conviendrait donc d'être plus précis sur cette donnée en y associant des notions de volume et de limite géographique. C'est-à-dire en quantifiant les volumes réels de légumes frais (origine Communauté d'Agglomération Gaillac Graulhet) commercialisés sur les marchés de plein de vent par les producteurs et les revendeurs au regard des volumes totaux de légumes commercialisés.

PS : Nous conseillons de prendre en référence, les marchés hebdomadaires qui ont lieu régulièrement toute l'année et non les marchés de producteurs de pays se déroulant plus ponctuellement.



et



Le total des dépenses théoriques en légumes locaux est alors comptabilisé et rapporté à la somme totale des dépenses en légumes (donnée initialement définie par la CCI).

Somme théorique des dépenses des ménages de la zone de chalandise en « Légumes locaux »	
_____	= x%
Dépenses commercialisables des ménages de la zone de chalandise pour la catégorie « Légumes frais »	

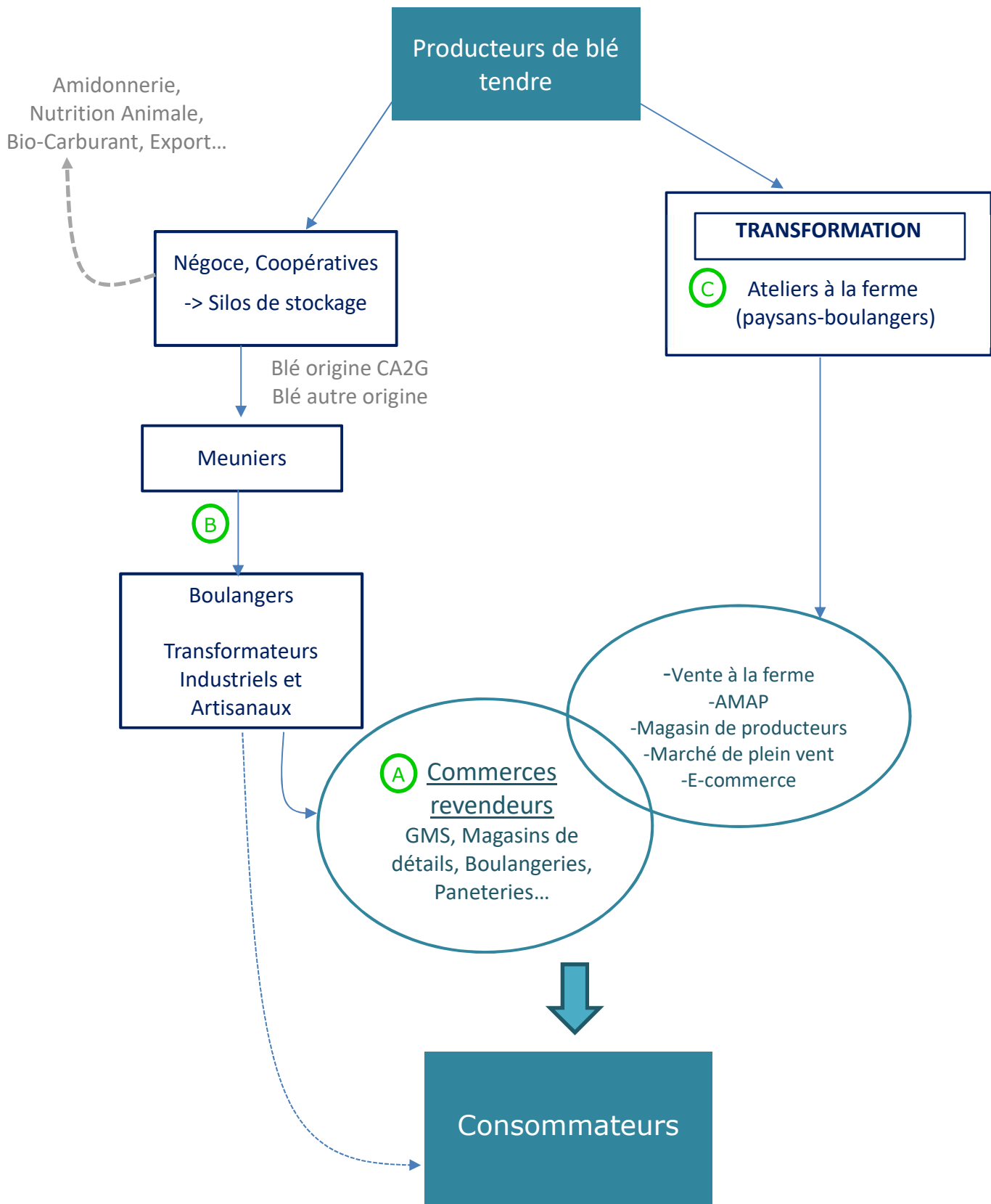
2.2 LES CEREALES (PAIN)

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



A Les consommateurs achètent majoritairement leur pain dans

- 62% des achats se font dans les boulangeries artisanales
- 26% dans les grandes surfaces
- 12 % dans les paneteries (terminaux de cuisson dans lesquelles le pain n'est pas fabriqué sur place)

Source : FEB (Fédération des entreprises de boulangerie) 2016, repris par France Infos

Dans la réflexion qui peut être engagée sur l'approvisionnement local en pain dans les entreprises de la restauration collective, les boulangers du territoire constituent un maillon important.

Par ailleurs, les boulangers du territoire peuvent, par le choix de l'origine de leurs matières premières, impacter favorablement la valorisation des céréales produites localement.

Partant de ces constats, il semble légitime d'approfondir la connaissance des méthodes de travail des boulangers présents en nombre sur le territoire.

Nous avons fait le choix d'illustrer les flux au sein de la filière « Céréales à pain » par la présentation des indicateurs ci-dessous.

Indicateur n°1 : Les sources d'approvisionnement des boulangers

- B Le travail d'enquête mené auprès d'un échantillon de boulangers du territoire a permis de mettre en évidence un approvisionnement en farine issu à 39% du territoire de la CA2G (Moulin de Rivières) et à 49% du Tarn (Moulin Maury à Sorèze et Moulin Batigne à Réalmont).

(Cf enquête des transformateurs, volet 2, 2^{ème} partie Analyse Qualitative)

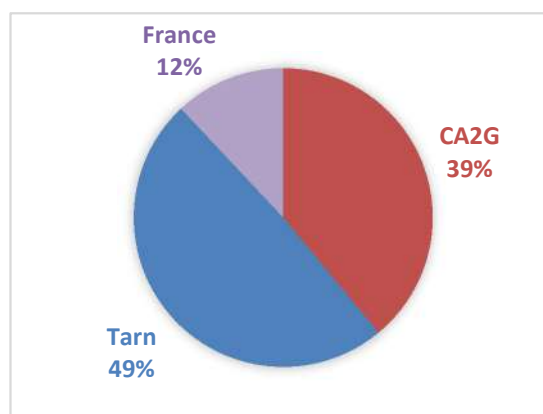


Figure 4 : Répartition des approvisionnements en farine chez les boulangers enquêtés

Cet indicateur ré-actualisable en réinterrogeant le panel (cf liste ci-dessous), met en lumière un engagement important des artisans boulangers avec le moulin du territoire et plus largement avec les meuniers du Tarn.

Nom de l'établissement	Personne enquêtée	
Le fournil Salvagnacois	VIGUIER Benoît	
Maison Janin	JANIN François	COUFOULEUX
Boulangerie Bressanges	BRESSANGES Bernard	LISLE SUR TARN
Boulangerie du Parc	BASTIDE Serge	GAILLAC
Boulangerie Maison Gauthier	GAUTHIER Vincent	GRAULHET

Envoyé en préfecture le 16/02/2026
Reçu en préfecture le 16/02/2026
Publié le 16/02/2026
ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE

Néanmoins, pour apprécier pleinement ces informations, il conviendrait de déterminer plus spécifiquement l'origine des céréales utilisée par les meuniers et la part de céréales locales valorisée en farine auprès de boulangers de la zone.

Ce travail nécessiterait ainsi de poursuivre l'enquête en obtenant des données chiffrées auprès des meuniers et notamment du moulin de Rivières.

Indicateur n°2 : L'association Lo Cantel

L'association « Lo Cantel » par son travail de mutualisation des outils du territoire, constitue un exemple de structuration de la filière céréalière tarnaise (cf : *Descriptif complet dans le volet 2_Analyse Qualitative_Partie 2*).

Même si l'association ne se limite pas au territoire de la CA2G, il peut être pertinent de suivre son évolution, car elle assure une traçabilité complète du producteur jusqu'au boulanger.



Les boulangers actuellement engagés dans la démarche « Lo Cantel » sont une trentaine sur le département du Tarn **dont 8 boulangers sur le territoire** de la Communauté de Gaillac-Graulhet.

Le suivi du nombre de boulangers commercialisant du pain « Lo Cantel » peut ainsi constituer un indicateur intéressant de la valorisation de céréales locales.

Il en est de même pour le volume de blé traité par l'association. Aujourd'hui, c'est **150 à 160T de blé** qui sont expédiés annuellement en farine « Lo Cantel ».

Pour aller plus loin...

Indicateur n°3 : Les paysans-boulangers



Dans la filière « Céréales (pain)», il est également important de prendre en compte la part transformée et valorisée directement par les producteurs. On retrouve ainsi les paysans-boulangers installés sur le territoire. Dans l'optique de poursuivre l'analyse de la filière « Céréales locales », il pourrait ainsi être pertinent de suivre le nombre de producteurs paysans boulangers sur la Communauté d'Agglomération de Gaillac-Graulhet. On dénombre à ce jour, **autour de 8 paysans-boulangers** installés sur le territoire.

La formation proposée à l'Ineopole de Brens sur la transformation boulangère ainsi que les opportunités* offertes par l'Essor maraîcher peuvent constituer des outils d'accompagnement à cette dynamique d'installation.

*(*un projet de paysan boulanger est actuellement en test au sein de l'archipel de l'Essor maraîcher)*

CONCLUSION, LIMITES ET PERSPECTIVES

Au travers de l'approche statistique théorique présentée en première partie de ce livrable, nous avons pu constater le potentiel important de la production agricole du territoire de Gaillac-Graulhet. Cette production est, en effet, théoriquement en capacité de répondre aux besoins alimentaires de sa population pour la plupart des catégories de produits (hormis les catégories des fruits et légumes et de la viande bovine et en considérant l'ensemble des hypothèses de calcul présenté précédemment).

Cette approche n'illustre pas l'autonomie actuelle du territoire (notamment car elle ne prend pas en compte les importations et exportations hors de la zone) mais elle permet de dégager des tendances concernant les capacités de production au regard des besoins de la population.

Au-delà de ces aspects théoriques, nous avons souhaité proposer une analyse plus spécifique des flux des deux filières «Légumes frais» et « Céréales (à pain) ».

Celle-ci a permis de mettre en évidence une perspective d'évolution en matière d'approvisionnement local. La multiplication des acteurs et la subjectivité associée à la définition du local rendent cette analyse complexe. Elle nécessite par ailleurs, d'être approfondie et d'être complétée avec des données chiffrées plus précises.

Néanmoins, la méthodologie proposée a permis d'appréhender la dynamique des flux et d'identifier les différents acteurs imbriqués dans les chaînes d'approvisionnement des deux filières.

Il convient désormais de prendre en compte ces éléments qui constituent de la matière supplémentaire pour la construction des futures actions engagées sur le territoire dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial.

ANNEXES

ANNEXE 1. EXTRAIT DU DIAGNOSTIC CRATER SUR LE TERRITOIRE DE GAILLAC GRAULHET

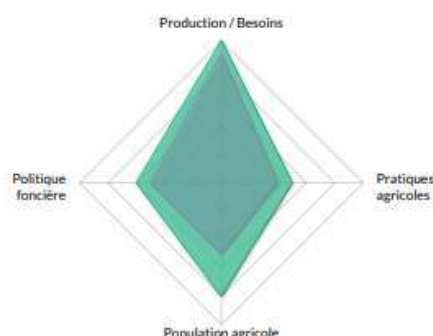
DIAGNOSTIC DU SYSTÈME ALIMENTAIRE CA GAILLAC-GRAULHET

Rapport généré le 15/06/2022.

 **73702**
habitants
INSEE 2017

 **118 607**
ha.(hectares)
OSM 2021

 **64 869**
ha.(hectares) productifs
RPG 2017



 CA Gaillac-Graulhet  France

PRÉSENTATION DU TERRITOIRE

Le territoire **CA Gaillac-Graulhet** est peuplé de 73 702 habitants sur une surface de 118 607 hectares soit une densité de population de 62 hab/km² (= 0,5 fois la densité de la France métropolitaine).

La surface agricole utile totale est de 68 564 hectares (soit 58 % de la superficie totale) et se répartit de la façon suivante entre surface productive et peu productive :

	Superficie	Part
Surface productive	64 869 ha	95 %
Surface peu productive	3 695 ha	5 %
Total	68 564 ha	100 %

Les surfaces agricoles sont issues du **RPG (Recensement Parcellaire Graphique)** dont certaines informations et limites sont donnés dans les [sources de données](#).

Les surfaces agricoles peu productives rassemblent les jachères, les estives & landes et diverses cultures particulières (voir [nomenclature des surfaces agricoles](#)). Cette distinction est faite dans le but de tenir compte du fait que certaines terres agricoles ne participent pas (par exemple les jachères) ou peu (par exemple les alpages de haute altitude) à la production agricole annuelle d'un territoire.

Ces surfaces dites peu productives sont exclues de tous les calculs de CRATER.

ADÉQUATION THÉORIQUE ENTRE PRODUCTION ET BESOINS

Le paysage agricole français, très diversifié jusqu'à la première moitié du XXe siècle, pourvoyait à une grande partie des besoins alimentaires à l'échelle locale. Les régions agricoles sont aujourd'hui largement **spécialisées**. À l'échelle d'un bassin de vie, presque toute la production agricole est **exportée**, tandis que presque tous les aliments consommés sont **importés**. Relocaliser le système alimentaire pour renforcer sa résilience nécessite de développer une agriculture nourricière, donc diversifiée.

Quelle situation pour mon territoire ?

Adéquation théorique globale entre production et besoins

Cet indicateur représente la part des besoins du territoire qui pourrait en théorie être couverte par sa propre production (voir [sources et règles de calcul](#)). Notez qu'il ne s'agit pas de la part des besoins réellement couverts par la production locale. Les flux logistiques sont aujourd'hui totalement dissociés de la disponibilité locale, si bien qu'à l'échelle d'un bassin de vie, presque toute la production est généralement exportée, et tous les biens consommés sont importés depuis d'autres territoires.

Les besoins sont évalués à partir de l'application **PARCEL** (<https://parcel-app.org/>) qui fournit les surfaces agricoles nécessaires pour nourrir la population d'un territoire en utilisant la composition actuelle de nos assiettes et sur base des parts de surfaces bio par produit actuelles.

Les productions correspondent aux surfaces agricoles présentes sur le territoire et sont issues du **RPG** (**R**ecensement **P**arcélaire **G**raphique) (voir [sources de données](#)). Seules les surfaces dites productives sont prises en compte (voir [nomenclature des surfaces agricoles](#)).

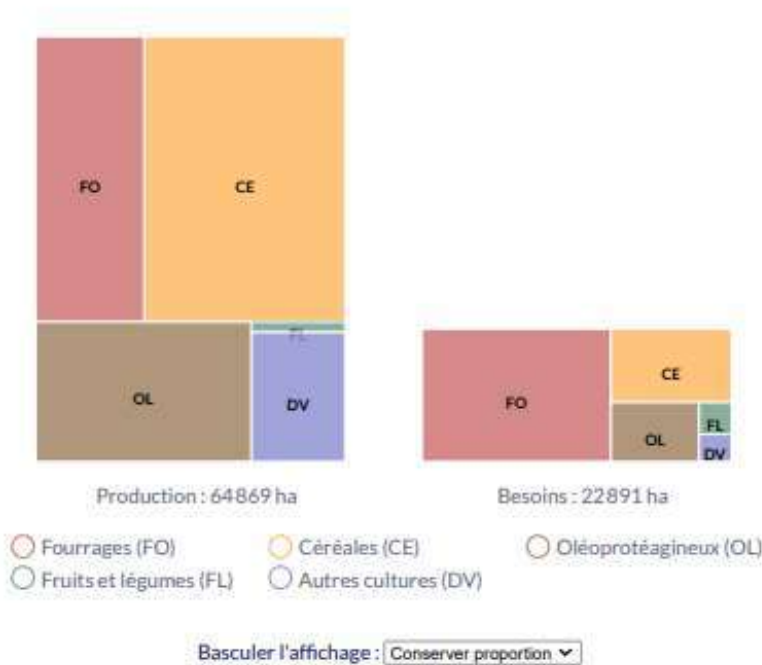
Les besoins et productions sont calculés ci-dessous toutes cultures confondues, et ils sont exprimés tous deux en hectares de surface agricole, afin de calculer le taux de couverture théorique global (ratio entre la production et les besoins) pour chaque territoire :

	Production	Besoins	Taux de couverture théorique global
CA Gaillac-Graulhet	64 869 ha	22 891 ha	283 %
Tarn	286 441 ha	120 473 ha	238 %
Occitanie	2 568 467 ha	2 208 764 ha	116 %
France	25 017 886 ha	20 891 205 ha	120 %

Adéquation théorique entre production et besoins par type de culture

L'analyse de l'adéquation théorique globale sans prendre en compte les besoins par grande catégorie de culture peut masquer des déséquilibres importants (manques ou production excessive pour certains secteurs).

Le diagramme suivant illustre l'écart entre production et besoins pour le territoire **CA Gaillac-Graulhet**, en présentant également la répartition pour chaque groupe de culture :



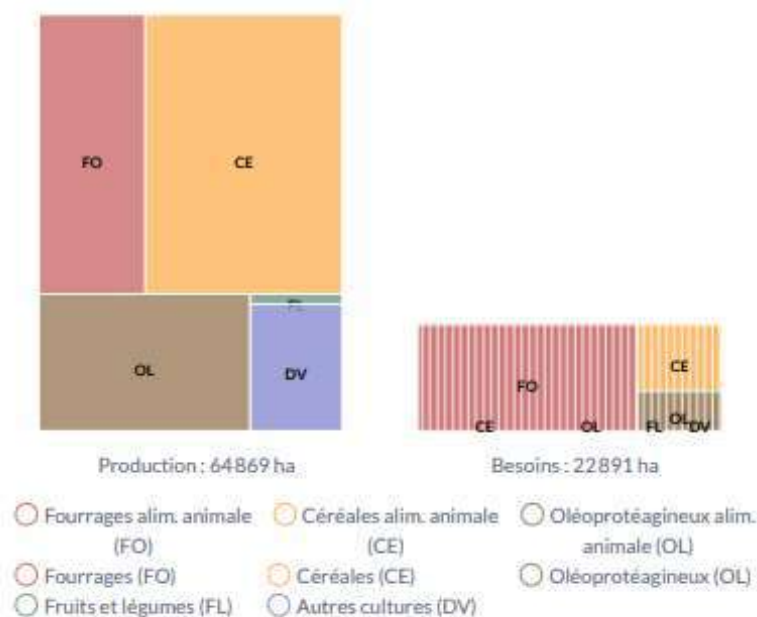
La moyenne présentée dans la dernière ligne du tableau suivant représente de façon plus fine l'adéquation théorique entre production et besoins que le taux de couverture théorique global présenté plus haut, puisque tenant compte de la diversité des cultures nécessaire à une alimentation variée. Elle est calculée en faisant la moyenne pondérée des taux de couverture théorique de chaque groupe de culture capés à 100% (pour ne pas tenir compte des surproductions) par leur part dans le total des besoins.

	Besoins	Part dans les besoins	Taux de couverture théorique
Fourrages	13972 ha	61 %	109 %
Céréales	4936 ha	22 %	572 %
Oléoprotéagineux	2913 ha	13 %	510 %
Fruits et légumes	577 ha	3 %	83 %
Autres cultures	492 ha	2 %	1215 %
Moyenne tous groupes de cultures			100 %

Impact du régime alimentaire

Les aliments d'origine animale (viande, oeufs, produits laitiers) requièrent davantage de ressources et de terres cultivées que les produits végétaux pour atteindre une valeur nutritive similaire.

Ainsi pour le territoire **CA Gaillac-Graulhet**, les besoins en surfaces allouées à l'élevage représentent **84%** des besoins totaux. Ces données sont reprises dans le graphique suivant avec le détail par culture :



Aller plus loin ?

- Lire la voie de résilience **Évoluer vers une agriculture nourricière** du **guide** : (<https://resiliencealimentaire.org/page-telechargement-guide/>) diffusé par Les Greniers d'Abondance.
- Préciser le diagnostic et construire une stratégie alimentaire en s'appuyant sur le **tableau de bord** : (<https://resiliencealimentaire.org/tableau-de-bord/>) proposé par les Greniers d'Abondance.
- Utiliser l'application **PARCEL** (<https://parcel-app.org/>) pour analyser plus en détails les différents scénarios de relocalisation et d'évolution du régime alimentaire, sur ce territoire ou sur un ensemble de territoires (N'hésitez pas à jouer avec les paramètres, notamment la part de produits animaux).
- Visiter le **géoportail de l'IGN** (<https://www.geoportail.gouv.fr/donnees/registre-parcellaire-graphique-rpg-2018>) cartographiant les données du Recensement Parcellaire Graphique de 2018 pour visualiser les surfaces agricoles d'un territoire donné.



Chambre d'agriculture du Tarn

96 rue des agriculteurs
CS 53270 ALBI Cedex 9

Votre contact :

Carole BOU

Chef de service

05.63.48.83.81

c.bou@tarn.chambagri.fr

Votre référent :

Sylvia JULIEN

05.63.48.83.85

s.julien@tarn.chambagri.fr

www.tarn.chambre-agriculture.fr



@ChambagriTarn



Volet 4 : AFOM et définition des enjeux Juillet 2022

TABLE DES MATIERES

RAPPEL DU CONTEXTE DE L'INTERVENTION	1
1 AFOM (ATOUTS-FAIBLESSES ET OPPORTUNITES-MENACES) ET PESTEL DU TERRITOIRE	2
1.1 AFOM Agricole & Alimentaire du territoire.....	2
1.2 Approfondissement par la méthode PESTEL	3
1.2.1 Environnement politique	3
1.2.2 Environnement économique	3
1.2.3 Environnement social	3
1.2.4 Environnement technologique	3
1.2.5 Environnement	4
1.2.6 Environnement légal	4
2 ENJEUX D'UNE AGRICULTURE DURABLE SUR LE TERRITOIRE	4
2.1 Les enjeux au regard du développement durable.....	5
2.2 La déclinaison des différents enjeux par le groupe de travail du 15 juin 2022	6
3 LES PREMIERES PISTES D' ACTIONS ET METHODOLOGIE DE RATIONALISATION	7
3.1 Vue synthétique des pistes d'action du 15 juin 2022	7
3.1.1 Accompagnement	8
3.1.2 Promotion du territoire	8
3.1.3 Protection du territoire.....	9
3.2 Méthodologie de rationalisation et prise en compte de la transversalité du PAT	9
3.3 Tableaux synoptiques des actions	9
3.3.1 Tableau synoptique des actions d'accompagnement.....	10
3.3.2 Tableau synoptique de communication	13
3.3.3 Tableau synoptique des actions de protection.....	15
4 PROPOSITIONS D'AXES STRATEGIQUES OPERATIONNELS ET MISE EN PLACE D'INDICATEURS DE SUIVI.....	16
4.1 Gérer le foncier.....	16
4.2 Amplifier une dynamique économique du territoire	17
4.3 Développer une culture de l'ambassadeur du bien manger	18
4.4 La nécessité des indicateurs de suivi.....	19
7 CONCLUSION	19
8. ANNEXES	
Annexe 1. Indicateurs CRater – association Les Greniers d'Abondance	
Annexe 2. AFOM	

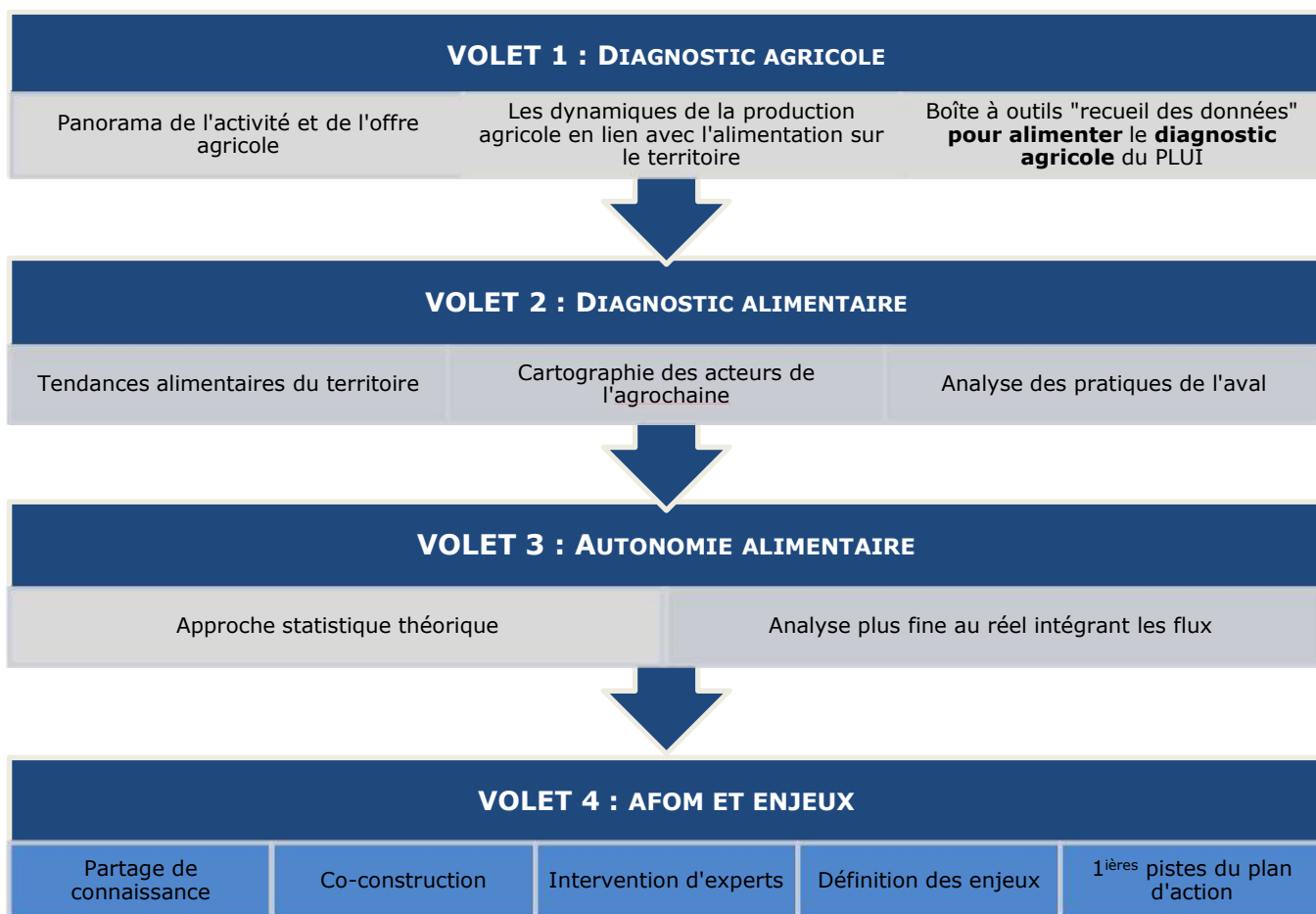
RAPPEL DU CONTEXTE DE L'INTERVENTION

Dans le cadre de l'accompagnement du diagnostic agricole et alimentaire du PAT de la Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet, la Chambre d'agriculture du Tarn appuyée de ses partenaires, a produit plusieurs analyses : l'offre de production a été présentée, les flux de consommation ont été approchés, une cartographie de la chaîne des acteurs et une méthode autour de l'autonomie alimentaire ont été réalisées.

Sur le volet « AFOM et définition des enjeux », l'action de la Chambre d'agriculture a consisté à co-construire, à partir des résultats des différentes analyses produites citées précédemment, un AFOM du système alimentaire du territoire de la Communauté d'agglomération Gaillac-Graulhet, avec comme objectifs de :

- Mettre en évidence les atouts, faiblesses, opportunités et menaces,
- Partager la connaissance,
- Favoriser l'acceptabilité de certaines problématiques,
- Décliner des enjeux à l'aide de première action.

Pour conduire cet axe, Loïc STEFFAN (enseignant et chercheur à l'UNIVERSITE Champollion) a rejoint l'équipe projet afin d'apporter un regard « nouveau » sur les études produites et proposer des outils adaptés pour atteindre les objectifs de ce volet 4.



Dans un premier temps un partage de connaissance entre M. STEFFAN et le groupe projet de la CA 81 a été réalisé afin de travailler sur un AFOM et d'en déduire des enjeux prioritaires.

Ces réalisations ont été par la suite présentées à un groupe de travail réuni le 15 juin 2022 composé d'élus et d'agents de la Communauté d'agglomération et de la CA 81.

Les résultats présentés ci-après reprennent les travaux conduits lors de cette séance de travail collective, consolidés par une analyse du groupe projet sur la partie « les premières pistes d'actions ».

Des axes stratégiques opérationnels sont proposés pour conclure les travaux de ce volet.

1 AFOM (ATOUTS-FAIBLESSES ET OPPORTUNITES-MENACES) ET PESTEL DU TERRITOIRE

1.1 AFOM AGRICOLE & ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

L'AFOM est un outil de stratégie territoriale permettant de déterminer les options offertes dans un domaine. Il vise à préciser les objectifs du territoire et du Plan Alimentaire Territorial et permet d'identifier les facteurs internes et externes favorables et défavorables à la réalisation de ces objectifs.

AFOM Agricole & Alimentaire de la Communauté d'Agglomération Gaillac Graulhet

ATOUTS

- La production agricole couvre l'ensemble des besoins du territoire mais une part importante de la production part du territoire
- La dynamique des installations HCF* et en circuits courts
- Les démarches qualités sont très développées sur le territoire (AB, IGP, AOP, HVE*...)
- Un territoire qui voit l'augmentation des bovins viandes, porcs et une augmentation de l'atelier volailles et maraichage.
- Un outil en élevage structurant « L'atelier des Tuileries »
- La diversité des entités pédo-paysagères et le contexte pédoclimatique sont favorables à la diversité des cultures
- La présence sur le territoire d'organismes de stockage, de CUMA, et d'un réseau de commercialisation des céréales. Amorces de structuration de filière en légumes : Essor maraîcher, OPLA*, Terra Alter Pays d'oc. Des outils qui permettent d'envisager des collaborations
- Une plate-forme PSS31* qui peut répondre à des besoins en volume, en régularité et en logistique en produits locaux.
- Volonté politique de s'emparer de la problématique et d'un potentiel en RHD* de plus de 8000 repas jours (80 % de la RHD sont des écoles primaires)
- 78 663 habitants, dont 34 274 ménages, 208 millions d'euros de consommation des ménages alimentaires (budget annuel de 5853 euros / ménage)
- Un territoire avec un réseau « de Marché de plein vent et de Marché de producteurs » important pour les producteurs (= maraîchers) – lien agrotourisme et œnotourisme
- Des documents d'urbanisme en cours de construction : volonté de protéger les moyens de production et permettre sur l'exploitation la transformation et des points de vente directe de la production agricole.

OPPORTUNITES

- Demande de naturalité et de produits locaux de la part des consommateurs (mais l'acte d'achat est moindre aujourd'hui hormis un public « conquis ») (3)
- Prise de conscience des pouvoirs publics de la nécessité de relocaliser les échanges - Loi Egalim et résilience alimentaire
- Zéro artificialisation inscrit dans les documents d'urbanisme, c'est législatif mais qui permet mettre en place un outil de mesure de la consommation du foncier
- Pression sociale pour des produits bio et des conduites d'exploitation plus respectueuses de l'environnement, Loi Climat et résilience (diviser par deux l'artificialisation des sols d'ici 0 artificialisation nette en 2050).
- Volonté des distributeurs de proposer des produits locaux à leurs clients
- Le plan de relance qui accompagne des investissements des cantines scolaires du territoire (250 000 euros de matériel + un audit global en cours)

*HCF : Hors Cadre Familial
 *HVE : Haute Valeur Environnementale
 *OPLA : Ô Petits Légumes d'Autun
 *PSS31 : Produit Sur Son 31
 *RHD : Restauration Hors Domicile
 *GMS : Grandes et Moyennes Surfaces
 *IDC : Indice de Disparité de Consommation

(1) <https://www.latribune.fr/economie/international/le-choix-de-la-guerre-en-ukraine-entraine-une-flambée-durable-des-prix-des-matieres-premieres-915660.html>

(2) <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4268033?geo=FRANCE-1> l'essentiel sur l'inflation

(3) <https://agriculture.gouv.fr/16-fiches-pour-mieux-apprehender-les-comportements-alimentaires-de-2025>

FAIBLESSES

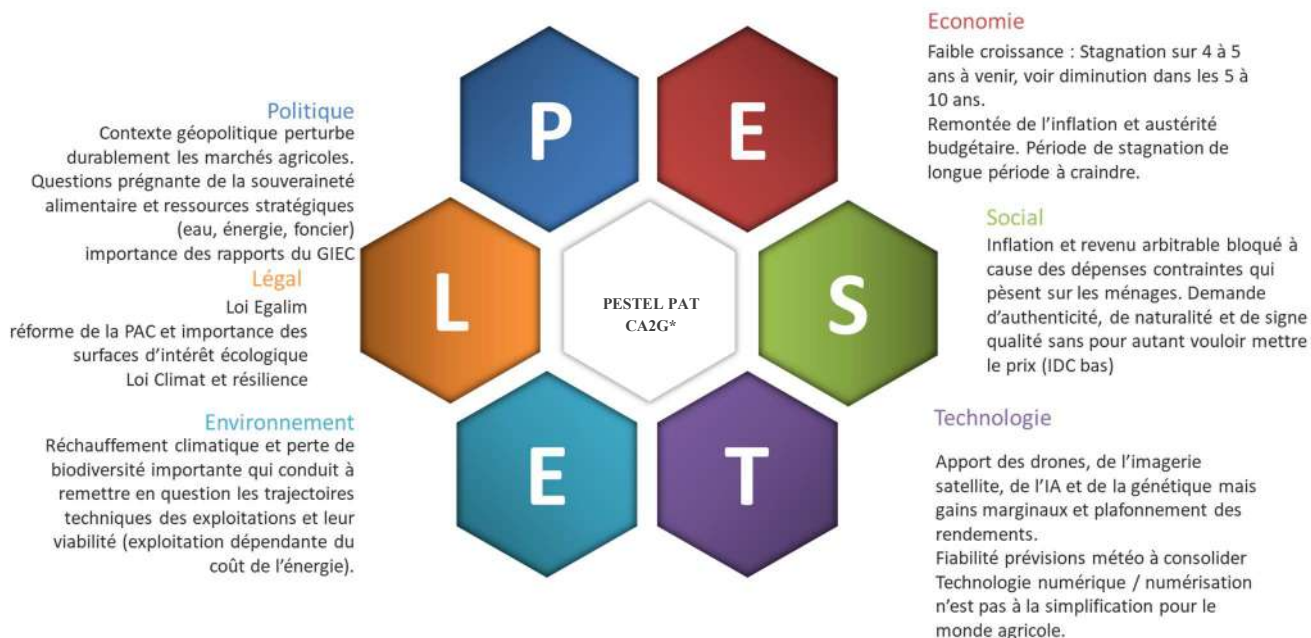
- Le potentiel agronomique moyen rend l'équation économique des exploitations difficile
- La taille des exploitations limite les économies d'échelles et contribue aussi à fragiliser l'équation économique et un âge des départs qui va s'accroître dans les 10 ans à venir
- La main d'œuvre (non disponible) est un frein au développement de la vente directe
- Difficulté de logistique et aussi de valorisation de certaines productions (comme pour les Bovins Viandes)
- Accès et gestion de l'eau problématique
- Revenu agricole fragile
- Cohabitation parfois difficile entre les riverains et le monde agricole
- Concurrence des autres usages autour du foncier (urbanisation, production d'énergie renouvelable...)
- Des marchés de plein vent qui n'ont pas retrouvé leur vitesse de croisière avant COVID
- De nombreuses écoles du territoire fournies par des sociétés de restauration
- Difficulté d'augmenter la part des produits locaux dans les systèmes de distribution (GMS*) au-delà de 8% à 10 % (problématiques de charges administratives importantes).
- Un panier moyen alimentaire sur l'agglomération légèrement plus faible qu'au niveau national (sur tous les produits sauf le pain), une éviction commerciale de 19,5 % (40,7 Millions d'euros)
- Difficulté de « se mettre en réseau » entre acteurs économiques du territoire.
- Volonté des distributeurs et des acteurs de la restauration collective à utiliser des produits locaux mais peu indiquent des indicateurs d'objectifs.
- Administration inadaptée (CORUS) pour faciliter le paiement des produits locaux
- Marché de la restauration collective / commande publique difficile d'y accéder pour un producteur (accompagnement à développer, simplification administrative mais difficile avec un budget de 400 000 euros de sortir de la commande publique !)
- Des exploitants inquiets sur la situation économique de leur exploitation (juin 2022) avec la conjoncture actuelle + climat

MENACES

- Un contexte géo politique qui provoque une flambée des prix des matières premières alimentaires et de l'énergie : Un consommateur qui semble se détourner de ses objectifs d'achats en produits locaux (1)
- Crise Covid qui a désorganisé les marchés agricoles mondiaux
- Réchauffement climatique qui menace les rendements et les équilibres économiques des exploitations – ressource en eau.
- Augmentation des risques des vols sur les exploitations (contenu la conjoncture économique (risque de vols sur la production, matériels équipements et moyens de production).
- Diminution de la consommation de viande (ex: Bovin viande, ..) et risque de la disparition de l'élevage du territoire (viande et lait ?)
- Une baisse des subventions bio, un prix bio qui tend vers le conventionnel : durabilité du système ?
- Posture sociétale : une grande partie de la population a réduit son budget consommation depuis des décennies, l'éducation « au bien manger », c'est-à-dire le lien santé / alimentation est à créer de nouveau.
- Chute actuelle des achats locaux (y compris en légumes ?) – Début 2022, on note une baisse du CA à hauteur de 20 à 25 %
- Inflation (2) et boucle « Prix – Salaire – Profit » qui est en place et qui contraint le pouvoir d'achat IDC* inférieur à la moyenne nationale.
- Inéquation entre les besoins de mode de vie des « jeunes » et les contraintes du métier d'agriculteur, avec pour certains une tendance à l'individualisme dans leur projet.
- Diminution de la dynamique collective sur les nouvelles générations et acteurs installés : mise en commun de matériels, et actions collectives

1.2 APPROFONDISSEMENT PAR LA METHODE PESTEL

L'analyse PESTEL est un outil d'analyse stratégique de territoire qui permet d'identifier les facteurs qui peuvent avoir un impact, positif ou négatif, sur le domaine d'activité concerné. Il fournit un point de vue global sur l'environnement agricole et alimentaire du territoire.



1.2.1 Environnement politique

On constate un contexte géopolitique qui perturbe durablement les marchés agricoles. Les questions prégnantes de souveraineté alimentaire et ressources stratégiques (eau, énergie, foncier) alimentent les débats politiques et les préoccupations des pouvoirs publics.

Les rapports du GIEC sont de plus en plus commentés et alimentent l'opinion publique.

1.2.2 Environnement économique

Les diverses prévisions économiques¹ tablent sur une faible croissance et le spectre d'une stagnation durable de nos économies se fait de plus en plus prégnante. La remontée de l'inflation et les fondamentaux économiques plaident pour l'austérité budgétaire. Une période de stagflation durable est à craindre.

1.2.3 Environnement social

L'inflation progresse et le revenu arbitral (celui dont dispose librement un foyer) est bloqué à cause des dépenses contraintes qui pèsent sur les ménages. Il y a une demande d'authenticité, de naturalité et de signes de qualités de la part du consommateur. Cependant il y a un écart entre la déclaration de volonté de qualité et les prix qu'acceptent de payer les consommateurs. On le constate sur l'IDC qui reste plus faible que la moyenne nationale.

1.2.4 Environnement technologique

On constate un apport des drones, de l'imagerie satellite, de l'IA (intelligence artificielle) et de la génétique pour améliorer le suivi des cultures. Cependant les gains restent marginaux par rapport

¹ <https://www.oecd.org/fr/economie/france-en-un-coup-d-oeil>

aux rendements. Ces outils permettent surtout d'optimiser les interventions chimiques et mécaniques. La fiabilité prévisions météo progressent mais restent plus de technologie numérique et de numérisation qui n'est pas nécessairement une simplification pour le monde agricole. La technologie numérique répond également à de nouvelles habitudes d'achats : en ligne, drive, casier

1.2.5 Environnement

Réchauffement climatique et perte de biodiversité importante qui conduit à remettre en question les trajectoires techniques des exploitations et leur viabilité (exploitation dépendante du coût de l'énergie).

1.2.6 Environnement légal

Les lois Egalim de 2018 et de 2021 imposent, dès à présent, à la restauration collective publique de proposer au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio. Limiter le gaspillage alimentaire, informer les consommateurs sur la valeur nutritionnelle. La loi climat et résilience vise à atteindre la neutralité carbone d'ici 2050 et préparer la société et l'économie à plus de résilience face au changement climatique.

La réforme de la PAC insiste sur l'importance des surfaces d'intérêt écologique. Le programme France relance offre des opportunités de financements de travaux.

2 ENJEUX D'UNE AGRICULTURE DURABLE SUR LE TERRITOIRE

La prise de conscience² récente des enjeux d'une agriculture durable fait l'objet d'une attention législative particulière. Les différentes lois (loi de développement des territoires ruraux, 2005 ; loi de modernisation agricole et loi ENE d'engagement national pour l'environnement, 2010 ; loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, 2014, Loi Egalim de 2018, loi climat et résilience de 2021) entrées en vigueur depuis une dizaine d'années à l'échelle nationale en témoignent. Elles soulignent la dimension collective que recouvre la préservation du potentiel agricole, mais aussi la multiplicité des enjeux qui y sont liés. Un certain nombre de travaux – relevant de différentes disciplines – ont été publiés sur les dynamiques agricoles et contribuent à la connaissance du potentiel agricole et ils insistent sur les transformations contemporaines de l'action publique et une évolution vers un mode de gestion par « gouvernance ». **Avec cette nouvelle dynamique, les intercommunalités émergent comme des échelons d'expérimentation de politiques qui s'inscrivent dans une double préoccupation de proximité alimentaire et de gestion environnementale des sols.**

² Bertrand, N. & Duvillard, S. (2016). Intégration des enjeux environnementaux dans la gestion du foncier agricole : introduction. *Sciences Eaux & Territoires*, 19, 2-5.

2.1 LES ENJEUX AU REGARD DU DEVELOPPEMENT DURABLE



L'enjeu principal est de nourrir la population et développer l'économie tout en diminuant l'impact sur l'environnement. Le terme nourrir³ peut sembler paradoxal mais des travaux récents montrent que nos circuits de distribution nous rendent vulnérables à des ruptures. Cette réflexion a donné lieu à un projet de résolution de la sénatrice Françoise LABORDE intitulé "Résilience alimentaire des territoires et sécurité nationale"⁴ déposé en 2019. Aujourd'hui, production et consommation ne sont plus territorialisées ; même les zones rurales sont dépendantes de la logistique et vulnérables. Le projet de résolution insiste sur le risque en cas de rupture de l'approvisionnement en cas de problème majeur.

Par ailleurs la réflexion globale sur un plan alimentaire territorial, permet de concilier des préoccupations environnementales et sociales.

Le travail réalisé à partir des enquêtes des 100 agriculteurs autour des piliers de l'agriculture durable met en avant des enjeux importants pour le territoire de la Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet pour arriver à tendre vers cette résilience alimentaire et développer l'économie locale tout en conjuguant les axes sociaux et environnementaux.

³ Stephane Linou, Résilience alimentaire et sécurité nationale, TheBookEdition, 2019

⁴ <https://www.senat.fr/seances/s201912/s20191212/s20191212004.html#int502>

2.2 LA DECLINAISON DES DIFFERENTS ENJEUX PAR LE GROUPE DE TRAVAIL DU 15 JUIN 2022

Les différents enjeux présentés ont fait l'objet d'un travail de reformulation et de sélection qui a permis de faire émerger 3 axes principaux par les membres du groupe de travail.

Enjeux

Travail sur les enjeux

Accompagner le développement des circuits de proximité en filières longues et courtes, tout en intégrant dès le départ le revenu de l'agriculteur et les besoins du territoire (y compris l'approvisionnement en restauration collective)

Promouvoir le consommateur local, et une communication positive autour de l'agriculture locale

Protéger les moyens de production:
Foncier, eau, énergie et les réserver à l'agriculture locale pour répondre à l'enjeu de la sécurité alimentaire

Accompagner des pratiques moins énergivores et faciliter l'adaptation des exploitations. (Bâti professionnels, pratiques...)

Structurer une réponse adaptée locale à l'emploi agricole et aux besoins des candidats à l'installation

Dynamiser le territoire porteur de lien social et d'éducation au « bien manger » : Un territoire qui met à l'honneur l'agriculture, ses produits...

Favoriser la consommation locale (moins de gaspillage et plus de consommation de produits de saison)

Améliorer les pratiques liées au sol.

Répondre aux enjeux de la transmission agricole

Développer des actions pour valoriser la production agricole du territoire

Redonner de l'intérêt à la dynamique collective

Accompagner les exploitants au changement climatique par de la pédagogie et non pas par des contraintes.

61

Gaillac-Graulhet
AGGLOMÉRATION
entre vignoble et bastides

TERRALTO
CHAMBRE D'AGRICULTURE
DU TARN

Le groupe de travail réuni le 15 juin 2022, a validé les enjeux proposés en ajoutant deux suggestions complémentaires :

- Répondre aux enjeux de la transmission agricole
- Développer des actions pour valoriser la production agricole du territoire.

A la suite de cette première étape, le groupe de travail a réalisé une classification de ces enjeux à partir de la question suivante :

« D'après vous, pour développer le territoire dans une orientation d'autonomie alimentaire et de valorisation de la production locale, et en considérant, ce triptyque :

Le prix (consommateur et revenu agriculteur)

Une posture sociétale «changeante »

La nécessité de consolider la structuration économique du territoire,

➤ Quels sont les enjeux les plus représentatifs du PAT de la Ca2G » ?

Un travail individuel s'est engagé de notation et a permis une hiérarchisation de 3 principaux enjeux.

Il ressort de ce travail collectif, qu'il est nécessaire de :

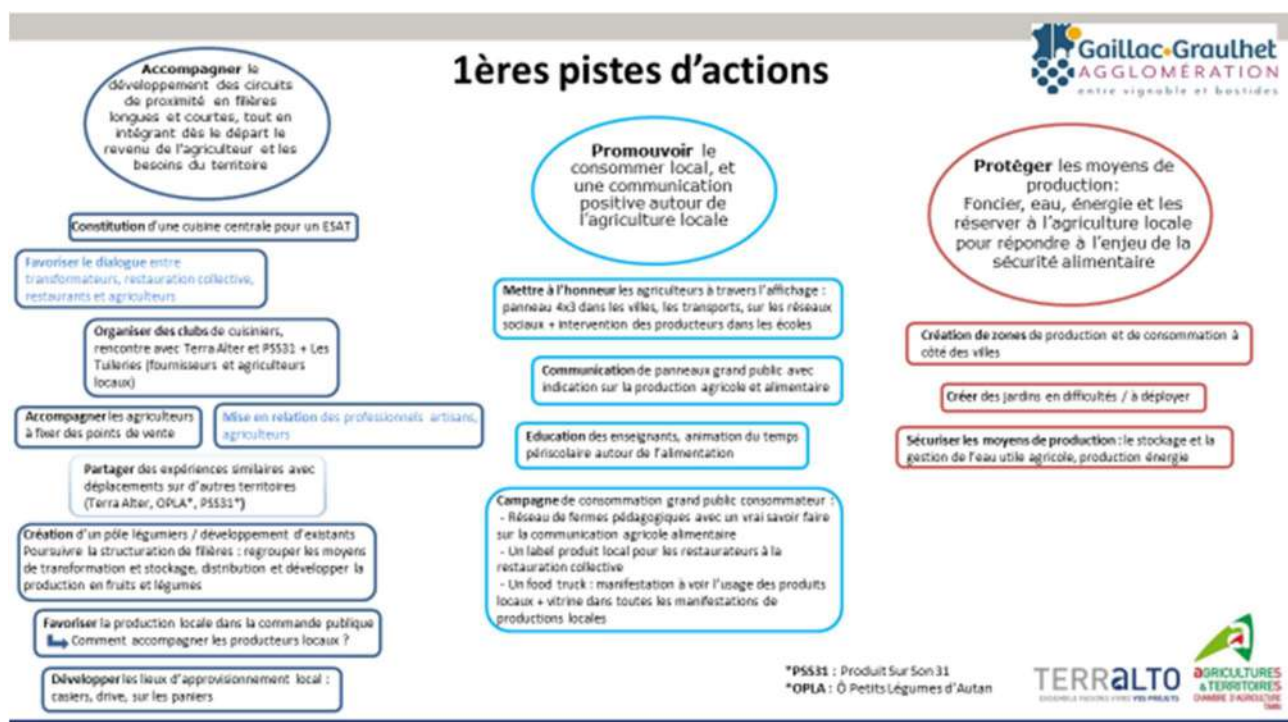
- Accompagner le développement des circuits de proximité en filières longues et courtes, tout en intégrant dès le départ le revenu de l'agriculteur et les besoins du territoire.
- Promouvoir le consommateur local, et déployer une communication positive autour de l'agriculture locale
- Protéger les moyens de production à travers le foncier, l'eau et l'énergie et les réserver à l'agriculture locale pour répondre à l'enjeu de la sécurité alimentaire.

3 LES PREMIERES PISTES D'ACTIONS ET METHODOLOGIE DE RATIONALISATION

3.1 VUE SYNTHETIQUE DES PISTES D'ACTION DU 15 JUIN 2022

A la suite de cette classification, des petits groupes de travail ont été mis en place afin de décliner des premières actions autour des 3 enjeux prioritaires retenus pour ce groupe de travail.

Des intentions d'actions ont émergé (qu'il conviendra d'approfondir) autour des 3 enjeux : « Accompagnement », « Promotion » et « Protection ».



3.1.1 Accompagnement

L'intention générique est le développement des circuits de proximité en filières longues et courtes, tout en intégrant dès le départ le revenu de l'agriculteur et les besoins du territoire.

On peut citer notamment :

- **Créer d'une cuisine centrale** (régie ou ESAT). Le travail de production confié à un ESAT permet à la fois de promouvoir l'insertion par l'activité et la réalisation de production alimentaire.
- **Favoriser le dialogue** entre transformateurs, restauration collective, restaurants et agriculteurs. La mise en place d'un dialogue permet à chaque acteur de comprendre les contraintes des autres et ainsi de mieux accepter les compromis lors des passations de marchés et les négociations.
- **Organiser des clubs** de cuisiniers et des rencontres avec Terra Alter et PSS31 + Les Tuileries (fournisseurs et agriculteurs locaux). Ces déplacements communs ou ces rencontres participent de la compréhension mutuelle et de la co-construction de solutions.
- **Mettre en relation** des professionnels artisans, agriculteurs.
- **Accompagner** les agriculteurs à fixer des points de vente. La pérennité des points de vente est un critère essentiel pour permettre une sécurisation des débouchés agricoles.
- **Partager** des expériences similaires avec déplacements sur d'autres territoires (Terra Alter, OPLA, PSS31, Essor Maraîcher...).
- **Créer** d'un pôle légumier et/ou développer des structures existantes.
- **Poursuivre la structuration de filières** : regrouper les moyens de transformation et stockage sur un même lieu qui peut être couplé à la distribution et développer la production en fruits et légumes sur le territoire.
- **Favoriser** la production locale dans la commande publique en travaillant sur cahier des charges et un processus d'achat-gestion.
- **Développer** les lieux d'approvisionnement local : casiers, drive, sur les paniers.

3.1.2 Promotion du territoire

Mettre à l'honneur les agriculteurs à travers une vaste campagne d'affichage : notamment des panneaux 4x3 dans les villes, les transports, sur les réseaux sociaux et imaginer l'intervention des producteurs dans les écoles

Communication de panneaux grand public avec indication sur la production agricole et alimentaire ainsi que les signes de qualités mis en place. Ce travail permet de valoriser la production locale et rendre fiers les habitants de leur patrimoine agricole.

Education favoriser le travail avec les enseignants et le personnel avec de l'animation du temps périscolaire autour de l'alimentation

Campagne de communication à destination du grand public.

Elaboration d'un Réseau de fermes pédagogiques avec un vrai savoir-faire sur la communication agricole alimentaire

Création d'un label produit local pour les restaurateurs et la restauration collective afin de les inciter à augmenter la part des produits locaux dans la commande publique.

Mise en place d'un food truck promotionnel qui pourrait représenter le territoire dans les manifestations et servir exclusivement des produits locaux. Il permettrait de servir de vitrine pour ses produits dans toutes les manifestations.

3.1.3 Protection du territoire

Sécuriser les moyens de production:

Utiliser le PLUi, le PCAET et les divers outils territoriaux à disposition pour sécuriser le Foncier, l'eau, énergie et les réserver à l'agriculture locale pour répondre à l'enjeu de la sécurité alimentaire

Créer des zones de production et de consommation en périphérie immédiate des villes

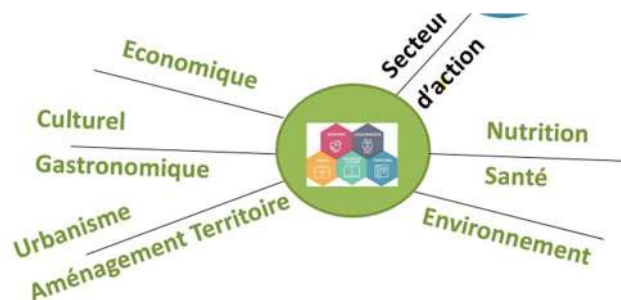
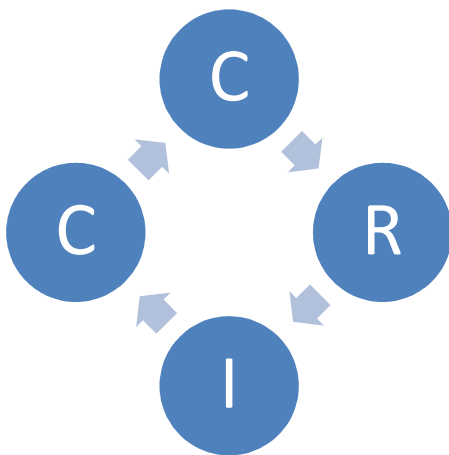
Créer des jardins pour les publics en difficultés et les déployer sur critères sociaux.

Accompagner la gestion de l'eau utile et la production d'énergie comme le solaire ou la méthanisation.

3.2 METHODOLOGIE DE RATIONALISATION ET PRISE EN COMPTE DE LA TRANSVERSALITE DU PAT

Afin de rationner les choix d'actions, une méthodologie proposée par M. STEFFAN autour de l'acronyme « C.R.I.C » a été choisi et appliqué.

Et à ce critère, s'est ajoutée dans la réflexion la prise en compte de la transversalité d'un PAT par ses enjeux Economique, Culturel et Gastronomique, d'Aménagement du territoire, Nutrition et Santé et aussi l'importance de l'environnement déjà évoqué.



Complexité : Difficulté de mise en œuvre

Rapide : évaluer la rapidité de mise en œuvre

Impact : mesurer en termes d'emploi, d'économie, de gains ou même de qualité écologique pour évaluer l'importance

Coût : évaluer les investissements nécessaires ainsi que les coûts de fonctionnement pour lisser les projets dans le temps.

Les résultats obtenus par l'application de ces critères sont présentés sous forme de tableaux synoptiques et classés par enjeux prioritaires.

3.3 TABLEAUX SYNOPTIQUES DES ACTIONS

Chaque tableau reprend les propositions d'actions proposées par le groupe de travail du 15 juin et pour chacune d'entre elles, les enjeux multiples du PAT ont été ajoutés, ainsi que les composantes du «CRIC ». Ces informations ont été complétées par un « avis » du Groupe projet et de M. Steffan pour chacune des propositions.

3.3.1 Tableau synoptique des actions d'accompagnement

Objectif	Economie Alimentaire	Culturel Gastronomique	Nutrition Santé	Social Environnement	Urbanisme Aménagement	Partenaires	C complexité	R rapidité	I impact	C coût	Indicateurs Possibles	Avis expert
Constitution d'une cuisine centrale (régie ou ESAT) pour développer une réponse aux besoins (avec outils de transformation, stockage ?...)	Générer du revenu agricole sur la ville	Identifier les produits locaux	Diététicienne	Produits locaux et lutte contre le gaspillage - action sociale	Maitrise du foncier agricole	Réseau des ESAT	Déterminer zone d'implantation et volume à réaliser création de filière locale	Projet supérieur à 2 ans	Important sur le social	Cuisine centrale Albi de 6000 repas a coûté 9 millions	Nombre de repas produits part des produits locaux	Potentiel très fort pour développer la production locale. Adaptations à mettre en œuvre pour favoriser l'approvisionnement local. La RHD (restauration hors domicile) peut être un véritable levier !
Favoriser le dialogue entre transformateurs, restauration collective, restaurateurs et agriculteurs	Générer revenu	Mieux connaître l'offre locale		Créer du lien entre acteur		Chambre d'agriculture Chambre des métiers PSS31	Faible	Rapide	Impact faible à conséquent suivant l'accompagnement de l'action - aspect symbolique fort	Coût faible. Réservation de salle ou de lieu + ingénierie	Nombre de rencontres par an	Action à mettre en place car peu chronophage et méthode expertisée sur le territoire (speed meeting CA 81)
Organiser des clubs de cuisiniers, des rencontres avec Terra Alter et PSS31 - Les Tuileries (fournisseurs et agriculteurs locaux)	Générer revenu	Intégrer les produits locaux dans l'offre gastronomique		Créer du lien entre acteur		CA2G + Chambres	Faible	6 mois	Impact faible mais aspect symbolique fort	Faible réservation de salle ou de lieux + l'ingénierie sur l'accompagnement	Compte rendu des rencontres	Mise en réseau nécessaire en début de projet PAT car les acteurs ne se connaissent pas assez.
Accompagner les agriculteurs à fixer des points de vente et à développer des lieux d'approvisionnement locaux (drive, paniers, casiers, etc.)	Générer revenu	intégrer les produits locaux dans les habitudes achats des habitants	qualité et labels	Créer du lien entre acteurs	Prévoir les emplacements et l'adaptation des exploitations	CA2G - CA81	Moyenne mais être attentif aux flux pendulaires (respect trajets habituel des consommateurs) modèle économique à structurer et logistique à	De 6 mois à 2 ans	Impact important et aspect symbolique fort	Coût partagé de l'investissement de l'aménagement des lieux	volumes distribués et/ou nombre de sites développés	Importance de l'étude marché et du coût du système de distribution en amont pour consolider ce type d'investissement - réussite de la gestion de la logistique - et du travail collectif

Objectif	Economie Alimentaire	Culturel Gastronomique	nutrition Santé	Social Environnement	Urbanisme Aménagement	partenaires	C complexité	R rapidité	I impact	C coût	Possibles	Avis expert
Poursuivre la structuration de filières : regrouper les moyens de transformation et stockage sur un même lieu et de distribution : développer la mise en pole légumier sur le territoire (fruits ?).	Générer revenu	Faire connaître les productions locales	Qualité nutritionnelle et organoleptique des productions du territoire	Créer du lien entre acteur	Lieu à identifier	Services urbanisme chambre d'agriculture Tarn Essor maraîché Opla	Importante - travaux collectifs multi acteurs	> et/ou = 2 ans	Impact fort sur la création de valeur ajoutée	Important immobilier et d'ingénierie	Création du pole et volume traité par le pole	Intéressant pour accompagner les investissements déjà réalisés sur la filière et asseoir la structuration de la filière
Favoriser la production locale dans la commande publique ET Accompagner les producteurs locaux dans la réponse à la commande publique	Générer revenu	Découvrir la production locale.	Qualité nutritionnelle et organoleptique des productions du territoire	Créer du lien entre acteurs Produits locaux lutter contre le gaspillage		Service commande publique de la CA2G et CA81 et CD81	Complexe	Moins de 2 ans	Impact fort sur la distribution des produits locaux + sociétal	Coût lié sur le marché de la commande publique et des producteurs	Nombres d'agriculteurs formés par an nombres de commandes sur le territoire	Déterminant de part les volumes financiers en jeu. Cette question est cruciale et très liée à la problématique de la logistique. Il pourrait être envisagé que cette réponse au marché publique et à la question logistique soit travaillé avec PSS31

Proposition du groupe Projet

Objectif	Economie Alimentaire	Culturel Gastronomique	nutrition Santé	Social Environnement	Urbanisme Aménagement	partenaires	C complexité	R rapidité	I impact	C coût	Indicateurs Possibles	Avis expert
Accompagner structuration filière bovin viande	Générer revenu	Maintenir les paysages ouverts		Créer du lien entre acteur - maintenir les emplois liés avec la filière viande		Abattoir Tuilerie Chambre, etc. éleveurs ensemble des acteurs de la filière viande	Long et complexe	3 ans	Impact fort sur le revenu	Ingénierie et mise en place des outils.	Nombres de carcasses valorisées	Le territoire n'est pas autonome en bovin viande. Les agriculteurs ont besoins d'outils de valorisation locale (débouchés locaux en boucherie ou consommation locale) pour garder un modèle économique viable
Accompagner au marketing et à l'étiquetage	Générer revenu	Valoriser la production locale	Répondre à la réglementation			Agence de Marketing et industriel de l'étiquetage Chambre d'agriculture	Simple d'un point ingénierie mais complexe du point de vue producteur	Moins de 2 ans	Impact fort sur le revenu	Agence marketing 5 à 10 000 l d'étude et conseil réglementaire de la chambre	Progression Volume acheté par la grande distribution	Les distributeurs évoquent un frein à la distribution de certains produits locaux car ils ont besoin de code barre (parfois absent) pour la logistique et la nécessité d'un packaging attractif en rayon ce qui ne semble pas toujours être le cas.
Etude de la logistique du territoire	Générer revenu	Valoriser la production locale	Permettre la distribution de proximité de produits de qualité	Plus de produits locaux sur le territoire.		Chambre d'agriculture + un expert de la logistique + PSS31?	Simple d'un point ingénierie mais complexe du point de vue producteur	1 an	Impact fort sur le revenu		Nombre de tournée ou organisation collective pour optimiser la logistique	L'ensemble des actions du territoire nécessitent une réponse logistique parfois complexe aussi bien en terme de collecte, de stockage, et de distribution. Tous les acteurs rencontrés insistent sur cet élément crucial

DDT : Direction Départementale des Territoires

CA2G : Communauté d'Agglomération Gaillac - Graulhet

CA81 : Chambre d'Agriculture du Tarn

CD81 : Conseil départemental du Tarn

3.3.2 Tableau synoptique de communication

Objectif	Economie Alimentaire	Culturel Gastronomique	nutrition Santé	Social Environnement	Urbanisme Aménagement	Partenaires	C complexité	R rapidité	I impact	C coût	Indicateurs Possibles	Avis d'experts
Mettre à l'honneur les agriculteurs à travers une vaste campagne d'affichage : 4*3 dans les villes, réseaux sociaux – (indicateurs de la production agricole - Créer un réseau de fermes pédagogiques 'expert' dans la communication agricole et alimentaire	Porter à connaissance de ce qu'est l'agriculture	Mise en valeur du patrimoine		Fierté des habitants		Agence de communication + CA81 + CA2G	Construction de la campagne	Réalisable en moins d'un an	Important sur le sentiment d'appartenance au territoire	4 à 40 K€ (coût agence de communication)	Enquête d'image nombre d'ODV (occasion de voir)	Les agriculteurs ressentent fortement cette nécessité de communiquer. Les enquêtes montrent un déficit d'image.
Mise en place d'un food truck promotionnel	Publicité sur les produits	Image de marque				CA2G + Privé	Facile détermination du type de food-truck	Moins d'un an	Faible sur les débouchés mais intéressant en terme d'image	60 000 à 100 000 € pour un food-truck neuf	Nombre de salon ou de manifestation enquête de notoriété	L'expérience des food truck (régions Bretagne et Normandie sur une campagne de communication en Angleterre) montre l'efficacité de la démarche. Il existe un Food truck JA qui peut être utilisé avant d'investir en propre.
Création d'un label produit local	Débouchés	valorisation produits locaux	Possibilité de critères nutritionnels			3 Chambres	Difficile pour retenir les bons critères	Long plus de 2 ans	Difficile à mesurer		Nombre d'entreprises qui demandent le label	Trop de confusion dans l'esprit du consommateur qui n'arrive plus à les distinguer et très long et technique à mettre en place
Education favoriser le travail avec les enseignants		Appropriation de la production locale par les enfants		Créer du lien entre acteur		Education nationale + CA81 et CA2G	Dépend de la coopération des équipes enseignantes	1 an	Impact sur les enfants	Ingénierie + création du support	Enquête sur la connaissance de la production locale par les enfants	Il est important co-élaborer les contenus pour que les agriculteurs se retrouvent dans les démarches réalisées. Laisser les professionnels de l'agriculture intervenir dans les classes

Proposition du groupe Projet												
Objectif	Economie Alimentaire	Culturel Gastronomique	nutrition Santé	Social Environnement	Urbanisme Aménagement	partenaires	C complexité	R rapidité	I impact	C coût	Indicateurs Possibles	Avis d'experts
Créer un support sur l'existant en offre agricole susceptible de répondre aux besoins des distributeurs	Augmente la possibilité de faire travailler les locaux			Mise en Lien		CA81 + CA2G	Simple	6 mois	Potentiellement fort	Ingénierie + création du support - Accessible	Augmentation des produits locaux dans l'offre des distributeurs locaux	La connaissance de l'existant est souvent un préalable à d'autres développements.
Améliorer la connaissance de la saisonnalité les acteurs de la resto co	Etre en phase avec la production locale	Apprendre "à bien manger"	Action directe sur la nutrition et la santé	Créer du lien entre acteur Produits locaux		CA2G + CA81	Simple		Impact fort sur le revenu	Accessible	Nombre d'interventions, de supports distribués	De part leur position ils ont un rôle à jouer pour des propositions cohérentes et en adéquation avec les cycles de production.
Action sur les meuniers pour valoriser la production locale	Augmentation valeur ajoutée territoire			Créer du lien entre acteur Produits locaux		Meuniers producteurs blé	Long et complexe	3 ans	Impact fort sur le revenu	Selon les actions	Nombres de kg farine locale produite	La valorisation de farines locales par les meuniers du territoire est un bon levier pour développer le territoire.

DDT : Direction Départementale des Territoires

CA2G : Communauté d'Agglomération Gaillac - Graulhet

CA81 : Chambre d'Agriculture du Tarn

CD81 : Conseil départemental du Tarn

3.3.3 Tableau synoptique des actions de protection

Objectif	Economie Alimentaire	Culturel Gastronomique	Nutrition Santé	Social Environnement	Urbanisme Aménagement	Partenaires	C complexité	R rapidité	I impact	C coût	Indicateurs Possibles	Avis expert
Sécuriser les moyens de production (stockage et gestion de l'eau, Energie, Foncier...)	Maintien de l'activité agricole	Production locale	Production qui a conservé ses qualités nutritionnelles	Maintien emploi, et lutte contre la déprise agricole	PLUI SCOT PCAET Projet de Territoire	CA2G + CA 81 + DDT + Département du Tarn...	Complexe	Plus de 2 ans	Important sur le maintien du potentiel agricole		Artificialisation et ensemble des indicateurs orater grenier d'abondance	Enjeux majeur que l'on retrouve dans zéro artificialisation Nette par exemple. Gestion de l'eau est un enjeu majeur
Créer des jardins pour les publics en difficultés et les déployer sur critères sociaux.	Economie sur les consommations		Réappropriation du jardinage	Dignité et reconnexion au sol	Identifier des zones à potentiel agricole avec accès eau et électricité	Urbanisme services sociaux		Possible à échéance de 1 an	Faible sur la production important sur le social	Coût d'opportunité des terres agricoles	Nombre de ménages accueilli	Ce type de jardin existe dans de nombreux territoires. Identifier une expérience réussie pour accélérer la réalisation. Il ne faut pas concurrencer la production locale.
Créer des zones de production et de consommation en périphérie immédiate des villes (ceinture verte)	Installation agricole				Identifier des zones à potentiel agricole avec accès eau et électricité	Urbanisme chambre pour l'installation	Viabilité économique du projet	2 ans ou plus	Important sur la production		Voir indicateurs orater	Ce genre de ceinture verte est primordiale dans les grandes métropoles comme Toulouse ou Barcelone mais est moins pertinente dans un territoire à vocation agricole

DDT : Direction Départementale des Territoires

CA2G : Communauté d'Agglomération Gaillac - Graulhet

CA81 : Chambre d'Agriculture du Tarn

CD81 : Conseil départemental du Tarn

4 PROPOSITIONS D'AXES STRATEGIQUES OPERATIONNELS ET MISE EN PLACE D'INDICATEURS DE SUIVI

A la suite des travaux sur l'AFOM et sur le PESTEL, et au regard des échanges avec le groupe de travail du 15 juin 2022 et à la demande de la Communauté de l'Agglomération Gaillac Graulhet, des enjeux et des premières pistes d'actions ont été définies.

Le groupe projet de la CA 81 appuyé de M. Steffan propose la déclinaison des travaux conduits autour de 3 axes stratégiques opérationnels :

- * **Gérer le foncier,**
- * **Amplifier une dynamique économique du territoire,**
- * **Développer une culture de l'Ambassadeur du bien manger.**

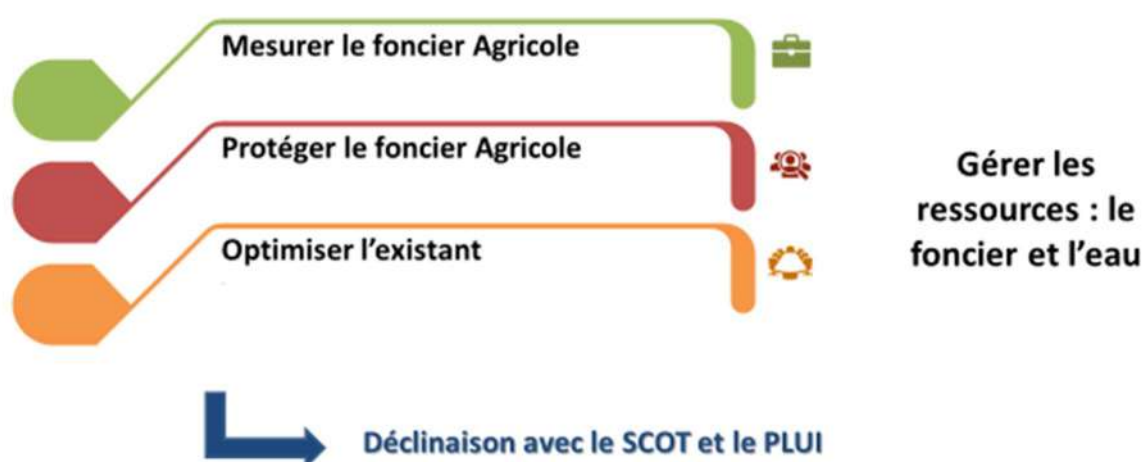
Ces 3 axes peuvent constituer la « colonne vertébrale » de la construction du programme d'action du Plan Alimentaire Territorial de la Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet.

4.1 GERER LE FONCIER

La problématique foncière reste un axe important pour assurer la production agricole. En effet, les rendements ne peuvent pas dépasser certains plafonds et la production est alors proportionnelle aux surfaces mises en production. Or le foncier est par définition fixe. Il y a inéluctablement une concurrence des usages. C'est de la gestion harmonieuse des différents objectifs du territoire qui permettront d'optimiser à la fois la production agricole et les autres objectifs de proposition de logements ou de créations d'infrastructures collectives ou de création d'activité. Aussi, la réflexion autour des documents d'urbanisme doit intégrer et accompagner l'adaptabilité des exploitations et du territoire pour permettre une valorisation des productions agricoles. L'élaboration de ces documents peut être un facilitateur pour développer l'autonomie alimentaire et la valorisation de la production agricole.

Pour cet axe, il est proposé de le décliner en 3 sous objectifs :

- Mesurer le foncier agricole
- Protéger le foncier agricole
- Optimiser l'existant.



A la restitution auprès du comité technique du 5 juillet 2022, il a été demandé de reformuler cet axe en intégrant l'ensemble des ressources nécessaires à la production, l'axe deviendrait : « Gérer les ressources nécessaires pour la production agricole : foncier, eau, énergie ».

4.2 AMPLIFIER UNE DYNAMIQUE ECONOMIQUE DU TERRITOIRE

L'axe suivant « Amplifier une dynamique économique » est structuré pour accompagner le développement de l'économie générée par l'agriculture, l'artisanat et la consommation alimentaire.

Les agriculteurs ont mis en évidence l'intérêt de l'action portée par le PAT si la condition de revenu est remplie. En effet, il ne suffit pas de produire mais il faut aussi permettre aux agriculteurs de tirer un revenu décent de cette production pour qu'ils demeurent sur le territoire.

De ce fait, 5 sous-objectifs sont proposés et répondent à la même finalité développer/ consolider l'économie locale par la valorisation de la production agricole et donc sécuriser le revenu des agriculteurs.

Mettre en réseau les acteurs : ce point a été relevé autant par les agriculteurs, que par les distributeurs, transformateurs, ERC... De plus on constate qu'il y a une véritable méconnaissance des outils répondants, semble-t-il, à leurs attentes.

Consolider /développer les outils de transformations : Il semblerait que pour certaines productions (viande, légumes...) des structures pourraient être confortés (créées ?) pour faciliter cette valorisation de la production locale. A ce stade, il est difficile de proposer précisément une action concrète. Elle nécessite une réflexion plus approfondie qui peut être réalisée au travers de l'action « Mise en Réseau ».

Par ailleurs, il est important d'intégrer qu'une grande partie de la production est « consommée » ailleurs. L'objectif est d'apporter des outils qui permettront de structurer et de valoriser cette production qui part du territoire (stockage, triage, etc). Ce travail permet d'augmenter la valeur qui se fixe sur le territoire et qui irrigue le reste de l'économie.

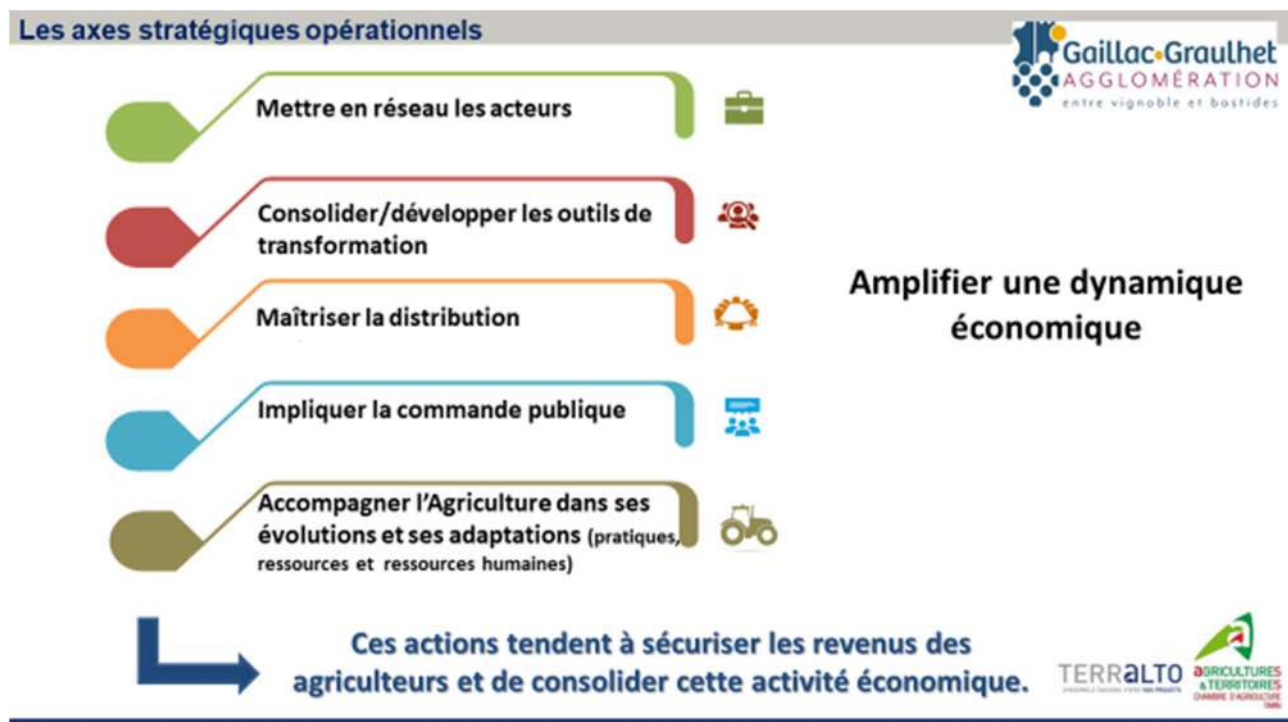
Maîtriser la distribution/commercialisation : Ceci reflète l'intérêt d'accompagner au mieux les circuits courts de proximité (et de développer des actions qui favorisent la relation B to C). Cependant nous avons également identifié un frein lié à la main d'œuvre disponible sur les exploitations.

De ce fait cet axe doit porter des stratégies de filières de proximité avec des fonctionnements multi-

acteurs. L'implication dans la valorisation économique intéresse les agriculteurs. La thématique de la contractualisation est une action à investiguer plus en avant (réponse à la maîtrise de la distribution et commercialisation (l'objectif est de faciliter les réponses des agriculteurs en accompagnant les questionnements, les démarches de formation, les réponses administratives et aussi en construisant des réflexions autour des prix de revient)).

Nous avons aussi déterminé qu'il conviendrait « d'impliquer » la commande publique. C'est un réel outil d'accompagnement de cette dynamique (nombre de repas jour et volume). Un travail est en cours au sein de la CA2G en ce qui concerne la restauration scolaire et viendra alimenter cette réflexion.

Accompagner l'agriculture du territoire : lui permettre d'assurer en premier lieu son acte de production en lui permettant l'accès aux ressources telles que l'eau, l'énergie... C'est aussi accompagner les pratiques : optimiser (pour travailler sur les coûts), accompagner aux changements et adaptations climatiques, favoriser les dynamiques collectives, les emplois partagés et la transmission des entreprises.



4.3 DEVELOPPER UNE CULTURE DE L'AMBASSADEUR DU BIEN MANGER

Le dernier axe porte sur la valorisation de la production agricole. Il repose sur l'articulation de 3 sous objectifs : La communication, la sensibilisation et l'éducation.

Les travaux récents sur les territoires⁵ montrent l'importance de la communication pour fédérer les acteurs socio-économiques autour d'une dynamique commune. Par ce processus de communication

⁵ François Veauleger Vers une nouvelle approche du marketing des territoires, principes de l'attractiveness Canvas, L'harmattan 2021

et d'appropriation, les acteurs socio-économiques se sentent plus légitimes et désireux de développer les outils nécessaires à sa préservation et à sa valorisation socio-éc

Par ailleurs la sensibilisation et l'éducation permettent de rapprocher les représentations des différents acteurs et de permettre de nouer des partenariats plus fructueux. Il est nécessaire de cibler les publics dans un plan de communication pour adapter les messages. En effet il est difficile d'avoir un outil adapté à tout le monde. On peut cependant trouver des tendances de comportement⁶. Généralement les habitants sont plus attirés par ce qui les touche directement, à savoir le cadre de vie et l'alimentation. L'agriculture représente souvent pour eux un espace ouvert, des chemins de campagne où se promener, de jolis paysages, des points de ventes où s'approvisionner en produits de qualité. Que leur propre mode de vie puisse avoir un impact sur l'agriculture locale n'est que peu perçu. Mettre en scène ces aménités⁷ permet de les protéger. Les élus sont plus sensibles aux questions de cadre de vie, d'impact paysager, d'activité économique, dont ils sont responsables de par leurs prérogatives, et dont les résultats sont directement visibles par les citoyens. Si certains enseignants de géographie auront une approche territoriale, d'autres auront principalement une entrée par l'éducation à l'alimentation ou l'éducation au développement durable. Il est assez difficile de toucher et de faire venir des enseignants sur le thème des grandes cultures. Le thème des céréales doit être lié à l'aliment (fabrication de farine de pain, etc). Les fruits et légumes seront plus attirants, mais ce sont principalement les élevages qui font se déplacer les écoles. Enfin certains agriculteurs n'ont pas toujours en tête l'impact que l'activité agricole peut avoir sur le territoire et comment elle peut être perçue. Ce lien entre agriculteur et territoire varie fortement en fonction du type de production et de commercialisation.

Permettre une réflexion autour de ces questions favorise une meilleure compréhension mutuelle et de facto un territoire plus efficace.

4.4 LA NECESSITE DES INDICATEURS DE SUIVI

La mise en place d'objectifs de ce type nécessite un suivi par des indicateurs afin de vérifier l'adéquation des réalisations avec les objectifs initiaux. A l'instar du travail réalisé dans les tableaux synoptiques, des indicateurs ont été proposés. Pour compléter cette illustration, des exemples retenus par l'association Les Greniers d'Abondance ont été joints en annexe.

Dans le programme du PAT de Gaillac-Graulhet, il conviendra de les déterminer en partenariat avec les acteurs du projet.

7 CONCLUSION

Ce travail préalable sur les Menaces et Opportunités du territoire ainsi que sur ces forces et faiblesses indiquent un fort potentiel de collaboration et de coopération entre des acteurs très divers. Fort de ce constat, la réussite du plan alimentaire territorial dépendra également de la mobilisation des différents protagonistes, de la définition d'indicateurs appropriés qui permettront de mesurer le chemin parcouru et les éléments nécessitant encore une meilleure prise en compte.

Les travaux ont permis de faire émerger une richesse importante de possibilités qu'il convient de structurer et de communiquer et qui indique la possibilité d'aller vers un plan alimentaire territorial systémique de transition.

⁶ Réseau des territoires agriurbains d'Île-de-France « Sensibiliser et communiquer sur l'agriculture périurbaine » Atelier technique thématique - 13/05/14

⁷ les aménités sont les éléments naturels de l'espace représentant un attrait pour les habitants, permanents ou temporaires. Le terme recouvre les éléments du paysage ou du milieu (climat...), perçus comme « naturels » et exerçant une résidentielle, mais le sens peut être étendu aux aménagements destinés à faciliter l'accès à ces éléments.

8.ANNEXES

ANNEXE 1. INDICATEURS CRATER – ASSOCIATION LES GRENIERS D’ABONDANCE

Indicateurs crater

Thèmes	Indicateurs	Type	Niveau 2022	Objectif 2027	Objectif 2035	Suivi - sources
AUGMENTER LA POPULATION AGRICOLE	Nb agriculteurs/exploitations	E		Stabilisée	x1,5	Communes, chambre d'agriculture, Mutualité Sociale Agricole (MSA)
	Nb installations (reprise ou création)	T				
ASSURER LA TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS AGRICOLES	Nb agriculteurs proche de la retraite (dans les 5 prochaines années)	T				idem
	% remplacement cession d'activité	T		100 %	150 %	

E : État - T : Tendance - S : Suivi

Objectifs	Indicateurs		Niveau 2022	Objectif 2027	Objectif 2035	Suivi - sources
LIMITER L'ETALEMENT URBAIN	Surface artificialisée/an	T		0 ha/an	0 ha/an	Observatoire National du Foncier - CEREMA
	Nb logements & locaux commerciaux vacants en centralités (villes et bourgs)	S				
PROTEGER LES TERRES AGRICOLES	Nb ha agricoles bénéficiant d'un dispositif de protection	S				

E : État - T : Tendance - S : Suivi

Indicateurs

Objectifs	Indicateurs		Niveau 2022	Objectif 2027	Objectif 2035	Suivi - sources
DEVELOPPER LES FILIERES LOCALES de fabrication et d'entretien de matériel agricole	NB d'entreprises et d'artisans spécialisés dans l'agroéquipement sur le territoire	E				Répertoire SIRENE, Chambres consulaires

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



Existence d'une structure dédiée à l'accompagnement et au développement technique des fermes et entreprises alimentaires du territoire

S

Part des agriculteurs regroupés dans des CUMA ou NB d'employés des CUMA.

E

RENFORCER L'AUTONOMIE ENERGETIQUE des fermes (énergie produite sur la ferme ou sur le territoire)

Niveau d'autonomie énergétique des fermes (énergie produite sur le territoire / énergie totale utilisée)

E

Agence Régionale Energie-Climat

E : État - T : Tendence - S : Suivi

Objectifs

Indicateurs

Type

2022

Objectif 2026

Objectif 2035

Suivi - sources

ASSURER UNE PARTIE DES BESOINS LOCAUX DE BASE avec les productions du territoire

Adéquation théorique entre besoins des habitants et production locale

E

Toute la restauration collective approvisionnée en produits locaux

Autonomie du territoire sur les céréales

Outil en ligne PARCEL / CRATer

Capacité d'autoproduction par les habitants

E

E : État - T : Tendence - S : Suivi

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



Objectifs	Indicateurs	Type	2022	Objectif 2026	Objectif 2035	Suivi - sources
AUGMENTER LES CAPACITES DE TRANSFORMATION pour les produits alimentaires de base lorsque nécessaire	Volumes transformés localement par type de produit : - céréales (meunerie) ; - huiles (pressoir) ; - légumes secs (séchage, emballage) - légumerie / plats cuisinés (conserverie, surgélation) ; - produits laitiers (laiterie, fromagerie) ; - viande (abattoir, découpe, salaison, fumage...) ; - distilleries, brasseries	E				
	Nombre d'unités de transformation sur le territoire par type de produit	S				
AUGMENTER LES CAPACITES DE STOCKAGE pour les produits secs de consommation courante	Capacités de stockage (silos, greniers...) des céréales et autres grains	E				

E : État - T : Tendence - S : Suivi

Objectifs	Indicateurs	Type	Niveau 2020	Objectif 2026	Objectif 2035	Suivi - sources
DÉVELOPPER LES CIRCUITS COURTS (un ou zéro intermédiaire) ET DE PROXIMITÉ (faibles distances parcourues)	NB d'ETP dans les entreprises de médiation commerciale d'intérêt territorial (plates-formes d'information et de logistique mutualisées pour les circuits de proximité)	S				
	Part des fermes avec vente en circuit court ou de proximité	E				<i>Diagnostic agricole du SCOT</i>

	NB de commerces impliqués dans les circuits courts ou de proximité	E	<i>X épicerie coopérative X magasins de producteurs X épiceries X réseaux de vente</i>
DIMINUER LA DÉPENDANCE AU PÉTROLE des consommateurs	Distance moyenne théorique des consommateurs pour leurs achats alimentaires	E	
	NB de personnes vivant dans des "déserts alimentaires" (pas d'offre d'achat alimentaire diversifié facilement accessible)	E	
	Part du pétrole dans l'énergie du transport de marchandises agricoles et d'aliments	E	<i>Probablement plus de 95% pour le pétrole aujourd'hui</i>

E : État - T : Tendence - S : Suivi

ANNEXE 2. AFOM

Envoyé en préfecture le 16/02/2026

Reçu en préfecture le 16/02/2026

Publié le 16/02/2026

ID : 081-200066124-20260209-34_2026BIS-DE



ATOUTS	FAIBLESSES
- La production agricole couvre l'ensemble des besoins du territoire mais une part importante de la production part du territoire - La dynamique des installations HCF* et en circuits courts - Les démarches qualités sont très développées sur le territoire (AB, IGP, AOP, HVE*...) - Un territoire qui voit l'augmentation des bovins viandes, porcs et une augmentation de l'atelier volailles et maraichage. - Un outil en élevage structurant « L'atelier des Tuileries » - La diversité des entités pédo-paysagères et le contexte pédoclimatique sont favorables à la diversité des cultures - La présence sur le territoire d'organismes : de stockage, de CUMA, et d'un réseau de commercialisation des céréales. Amorces de structuration de filière en légumes : Essor maraîcher, OPLA*, Terra Alter Pays d'oc. Des outils qui permettent d'envisager des collaborations - Une plate-forme PSS31* qui peut répondre à des besoins en volume, en régularité et en logistique en produits locaux. - Volonté politique de s'emparer de la problématique et d'un potentiel en RHD* de plus de 8000 repas/jours (80 % de la RHD sont des écoles primaires) 78 663 habitants, dont 34 274 ménages, 208 millions d'euros de consommation des ménages alimentaires (budget annuel de 5853 euros / ménage) - Un territoire avec un réseau « de Marché de plein vent et de Marché de producteurs » important pour les producteurs (= maraîchers) – lien agrotourisme et œnotourisme - Des documents d'urbanisme en cours de construction : volonté de protéger les moyens de production et permettre sur l'exploitation la transformation et des points de vente directe de la production agricole.	- Le potentiel agronomique moyen rend l'équation économique difficile - La taille des exploitations limite les économies d'échelles et contribue aussi à fragiliser l'équation économique et un âge des départs qui va s'accroître dans les 10 ans à venir - La main d'œuvre (non disponible) est un frein au développement de la vente directe - Difficulté de logistique et aussi de valorisation de certaines productions (comme pour les Bovins Viandes) - Accès et gestion de l'eau problématique - Revenu agricole fragile - Cohabitation parfois difficile entre les riverains et le monde agricole - Concurrence des autres usages autour du foncier (urbanisation, production d'énergie renouvelable...) - Des marchés de plein vent qui n'ont pas retrouvé leur vitesse de croisière avant COVID - De nombreuses écoles du territoire fournies par des sociétés de restauration - Difficulté d'augmenter la part des produits locaux dans les systèmes de distribution (GMS*) au-delà de 8% à 10 % (problématiques de charges administratives importantes). - Un panier moyen alimentaire sur l'agglomération légèrement plus faible qu'au niveau national (sur tous les produits sauf le pain), une évasion commerciale de 19,5 % (40,7 Millions d'euros) - Difficulté de « se mettre en réseau » entre acteurs économiques du territoire. - Volonté des distributeurs et des acteurs de la restauration collective à utiliser des produits locaux mais peu indiquent des indicateurs d'objectifs. - Administration inadaptée (CORUS) pour faciliter le paiement des produits locaux - Marché de la restauration collective / commande publique difficile d'y accéder pour un producteur (accompagnement à développer, simplification administrative mais difficile avec un budget de 400 000 euros de sortir de la commande publique !) - Des exploitants inquiets sur la situation économique de leur exploitation (juin 2022) avec la conjoncture actuelle + climat
OPPORTUNITES	MENACES
- Demande de naturalité et de produits locaux de la part des consommateurs (mais l'acte d'achat est moindre aujourd'hui hormis un public « conquis ») (3) - Prise de conscience des pouvoirs publics de la nécessité de relocaliser les échanges - Loi Egalim et résilience alimentaire - Zéro artificialisation inscrit dans les documents d'urbanisme, c'est législatif mais qui permet mettre en place un outil de mesure de la consommation du foncier - Pression sociale pour des produits bio et des conduites d'exploitation plus respectueuses de l'environnement, Loi Climat et résilience (diviser par deux l'artificialisation des sols d'ici 0 artificialisation nette en 2050). - Volonté des distributeurs de proposer des produits locaux à leurs clients - Le plan de relance qui accompagne des investissements des cantines scolaires du territoire (250 000 euros de matériel + un audit global en cours)	- Un contexte géo politique qui provoque une flambée des prix des matières premières alimentaires et de l'énergie : Un consommateur qui semble se détourner de ses objectifs d'achats en produits locaux (1) - Crise Covid qui a désorganisé les marchés agricoles mondiaux - Réchauffement climatique qui menace les rendements et les équilibres économiques des exploitations – ressource en eau. - Augmentation des risques des vols sur les exploitations contiguës la conjoncture économique (risque de vols sur la production, matériels équipements et moyens de production). - Diminution de la consommation de viande (ex: Bovin viande, ..) et risque de la disparition de l'élevage du territoire (viande et lait ?) - Une baisse des subventions bio, un prix bio qui tend vers le conventionnel : durabilité du système ? - Posture sociétale : une grande partie de la population a réduit son budget consommation depuis des décennies, l'éducation « au bien manger », c'est-à-dire le lien santé / alimentation est à créer de nouveau. - Chute actuelle des achats locaux (y compris en légumes ?) - Début 2022, on note une baisse du CA à hauteur de 20 à 25 % - Inflation (2) et boucle « Prix – Salaire – Profit » qui est en place et qui contraint le pouvoir d'achat IDC* inférieur à la moyenne nationale. - Inéquation entre les besoins de mode de vie des « jeunes » et les contraintes du métier d'agriculteur, avec pour certains une tendance à l'individualisme dans leur projet. - Diminution de la dynamique collective sur les nouvelles générations et acteurs installés : mise en commun de matériels, et actions collectives