

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-GARONNE

DOSSIER DE PRESSE



LA HAUTE-GARONNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Du 26 février au 6 mars 2022

“

*Les agricultrices
et les agriculteurs
que nous soutenons
sont indispensables
à l'équilibre de nos
territoires.*

GEORGES MÉRIC
président du Conseil départemental
de la Haute-Garonne





Notre présence au SIA de Paris, c'est une vitrine nationale et internationale unique pour nos agricultrices et nos agriculteurs dont la Haute-Garonne est si fière.

GEORGES MÉRIC

président du Conseil départemental de la Haute-Garonne

Le Conseil départemental de la Haute-Garonne est heureux de renouer avec le Salon international de l'Agriculture de Paris et d'être à nouveau aux côtés des producteurs et des éleveurs haut-garonnais, pour participer pleinement à la promotion de nos terroirs et de nos filières d'excellence. Après l'annulation de l'édition 2021 et la crise sanitaire qui a durement marqué certaines exploitations, notre présence au SIA de Paris, c'est l'assurance d'une vitrine nationale et internationale unique, pour rapprocher producteurs et consommateurs, pour mettre en valeur nos territoires et affirmer que la Haute-Garonne est fière de ses agriculteurs.

L'agriculture haut-garonnaise apporte une contribution vitale à l'équilibre de notre territoire. C'est une part de son identité. C'est aussi une économie qui crée de l'emploi et produit des richesses : 5 500 exploitations, 456 M€ de production agricole annuelle et 6 400 emplois.

Pour ce secteur dynamique, le Conseil départemental engage 2,3 M€ annuels qui vont au soutien des agriculteurs, des éleveurs et des producteurs locaux, qu'ils soient installés en plaine ou en montagne.

Nous faisons le choix d'agir sur de nombreux leviers pour offrir de réels débouchés aux exploitants, assurer la promotion de leurs savoir-faire, notamment pour les productions de qualité sous label, développer l'agroécologie, l'agrotourisme et les circuits courts.

Nos 28 conseillers agro-environnement apportent leurs compétences pour la réussite

de projets divers : installation, préservation des sols et production en bio, choix de commercialisation en vente directe ou circuits courts... Ce réseau départemental est essentiel pour la réussite de chaque projet. Quant à la promotion de nos 6 appellations d'origines contrôlées (AOP), elle s'avère déterminante pour gagner des parts de marché, pour répondre aux attentes des consommateurs en recherche d'une alimentation locale et de qualité.

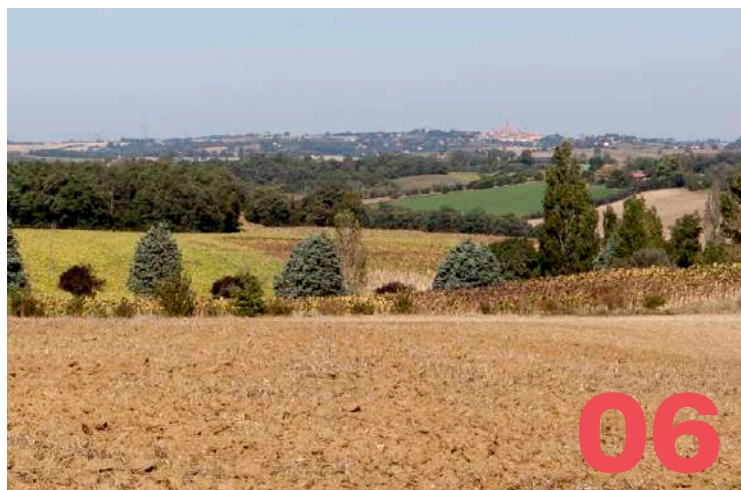
Notre Laboratoire Départemental Eau-Vétérinaire-Air (EVA31) est quant à lui un outil public de pointe ultra performant pour surveiller la bonne santé des cheptels et la qualité de l'eau.

En outre, le Conseil départemental répond présent chaque fois que nos filières sont à la peine : calamités agricoles, coulées de boues ou inondations, sécheresse, grippe aviaire, prophylaxies animales...

Durant la crise sanitaire, le Département a également créé un fonds de prévention de la précarité, d'un montant de 3,5 M€, pour notamment venir en aide aux exploitants en difficulté.

L'ensemble de nos mesures et de nos dispositifs démontre que le Conseil départemental est solidaire de ses exploitants et qu'il restera un partenaire fort du secteur agricole haut-garonnais.

SOMMAIRE



Programme et temps forts sur le stand du Département de la Haute-Garonne	04
En Haute-Garonne, des produits de qualité pour une terre de saveurs	06
Restauration collective : Favoriser les circuits courts pour la transition alimentaire et écologique	11
Développer les circuits courts partout et pour tous en Haute-Garonne	13
Une politique tournée vers l'agroécologie et le respect de l'environnement	14
Le département aux côtés des agriculteurs	17

Programme et temps forts sur le stand du Département de la Haute-Garonne

Le Conseil départemental de la Haute-Garonne est présent au Salon International de l'Agriculture du samedi 26 février au dimanche 6 mars 2022 sur l'espace Occitanie, dans le Hall 3, à l'emplacement M 132. Le stand Haute-Garonne, d'une surface de 80 m², sera inauguré par le président du Conseil départemental de la Haute-Garonne, Georges Méric, le mardi 1^{er} mars à 12h30.

Tous les jours, les filières d'excellence du terroir sont mises à l'honneur par les producteurs et par des chefs haut-garonnais et parisiens. Le Département présentera également au grand public l'engagement fort de la collectivité pour les circuits courts et l'agroécologie à travers des activités ludiques (animations enfants, photo souvenir...).

NOUVEAUTÉS

Pour cette édition des retrouvailles, le stand du Département de la Haute-Garonne met en avant la dégustation et la vente de ses produits d'excellence.

Des recettes seront réalisées sur place par les chefs de Tables et Auberges de France et la blogueuse culinaire Mams Cook, avec les produits des filières d'excellence.

Tous les midis, l'espace convivial de dégustation accueillera le public pour déguster l'assiette Haut-Garonnaise et un espace dédié sera réservé à la vente des produits d'épicerie locaux.

L'assiette Haut-Garonnaise de Mams Cook

La blogueuse culinaire Mams Cook accompagne le Département depuis plusieurs années au Salon International de l'Agriculture pour faire déguster ses recettes sur le stand de la Haute-Garonne.

Elle propose aussi ses recettes en vidéo sur le site haute-garonne.fr cuisinées avec les produits sous SIQO des agriculteurs et producteurs haut-garonnais. Les produits utilisés pour les recettes de l'assiette Haut-Garonnaise sont disponibles sur l'application mobile et le site internet DirectFermiers31.

► **TÉLÉCHARGER L'APPLICATION**
DirectFermiers31 disponible sur iOS et Android.

Les produits sous SIQO haut-garonnais (Signes d'identification de l'origine et de la qualité) : l'Agneau des Pyrénées (IGP en cours) et Label Rouge « Sélection des Bergers », les Vins de Fronton AOP (Label Vignobles et Découvertes), l'Ail Violet de Cadours (AOP), le Haricot Tarbais (IGP et Label Rouge), la Gasconne des Pyrénées (Label Rouge) et le porc Noir de Bigorre (AOP).

FOCUS

Quelques exemples de recettes proposées : Joles de Gasconne des Pyrénées façon Bourguignon, poires au Vin de Fronton, soupe de Haricots Tarbais...



Tables et Auberges de France

Les chefs de Tables et Auberges de France seront présents lors des 2 week-ends du SIA. Ce réseau a pour mission la valorisation et la promotion, en France et à l'International, du savoir-faire des professionnels indépendants : chefs, hôteliers, artisans (métiers de bouche) et producteurs locaux, à l'exclusion des chaînes intégrées.

LE PROGRAMME



SAMEDI 26 et DIMANCHE 27 FÉVRIER

Découverte de la Gasconne des Pyrénées Label Rouge

Matin et midi

Recette autour de la Gasconne des Pyrénées Label Rouge. Démonstrations culinaires par les chefs de Tables et Auberges de France et dégustation sur place.

Après-midi

Démonstrations culinaires par les chefs de Tables et Auberges de France.

MARDI 1^{er} MARS

Inauguration du stand du Département de la Haute-Garonne

12h30

Discours de Georges Méric, président du Conseil départemental de la Haute-Garonne, en présence des acteurs des filières d'excellence haut-garonnaises.

du LUNDI 28 FÉVRIER au JEUDI 4 MARS

Découverte de l'Ail Violet AOP de Cadours, du Haricot Tarbais Label Rouge et IGP et du Porc Noir de Bigorre et Jambon Noir AOP

Matin et midi

Préparation de la recette haut-garonnaise avec la blogueuse Mams Cook, dégustation.

Après-midi

Animations par les représentants des 3 filières : démonstration du tranchage de jambon, vente en direct des produits.

SAMEDI 5 MARS et DIMANCHE 6 MARS

Découverte de l'Agneau des Pyrénées et du miel de Haute-Garonne

Matin et midi

Recette autour de l'Agneau des Pyrénées. Démonstrations culinaires par les chefs de Tables et Auberges de France et dégustation sur place.

Après-midi

Animations organisées par le Syndicat d'Apiculture d'Occitanie et démonstrations culinaires par les chefs de Tables et Auberges de France.



Les agriculteurs à l'affiche en Haute-Garonne

Pendant toute la durée du SIA, le Département met à l'honneur les agricultrices et les agriculteurs de la Haute-Garonne à travers une campagne d'affichage « Terres d'Agriculteurs ».



En Haute-Garonne, des produits de qualité pour une terre de saveurs

L'agriculture haut-garonnaise représente 5500 exploitations en activité sur une superficie de 328 000 hectares, soit 52 % du département. Premier département français pour la culture du blé dur et du sorgho, la Haute-Garonne compte plusieurs types d'agricultures, avec 56 % des exploitations en grandes cultures, 25 % en élevage, 7 % en productions maraichères, fruitières et viticoles et 10 % en polyculture-élevage.

La Haute-Garonne, dont le territoire s'étend sur plus de 200 km, de la Vallée du Tarn au nord, à la chaîne pyrénéenne au sud, bénéficie d'une grande diversité de reliefs avec 42 % de plaines, 39 % de coteaux et 19 % de montagnes.

Avec une production agricole annuelle de 456 M€ hors subvention, l'agriculture en Haute-Garonne représente plus de 6400 emplois agricoles, 5000 emplois dans l'environnement agricole (approvisionnement, collecte, transformation et organismes tels que MSA, banques etc.). D'autre part, le secteur de l'agro-alimentaire représente quant à lui 6000 emplois dans le département.

Engagé dans la valorisation du terroir, le Conseil départemental de la Haute-Garonne œuvre en faveur de la promotion des produits « sous signes d'identification de la qualité et de l'origine » (SIQO), dont une exploitation sur cinq bénéficie. De l'Agneau des Pyrénées aux Vins de Fronton,

en passant par l'Ail Violet de Cadours, le Haricot Tarbais, la Gasconne des Pyrénées ou encore le porc Noir de Bigorre, la Haute-Garonne bénéficie d'un patrimoine gastronomique riche qu'il convient de préserver et de valoriser.

Le Département assure la promotion de ces produits d'exception à l'occasion de nombreux salons, marchés et foires organisés sur le territoire haut-garonnais, notamment au salon « REGAL », la référence agro-alimentaire en Occitanie mais également au salon « Les Pyrénéennes » à Saint-Gaudens.

La présence du Département de la Haute-Garonne au Salon International de l'Agriculture œuvre ainsi à la promotion au niveau national et au niveau international des filières et agriculteurs du territoire.

CHIFFRES CLÉS | L'AGRICULTURE HAUT-GARONNAISE

5 500

exploitations en activité sur une superficie 328 000 ha

+ de 6400

emplois agricoles

et 5 000

salariés de l'environnement de l'agriculture

(approvisionnement, collecte, transformation et organismes tels que MSA, banques etc.)

6 000

emplois dans l'agroalimentaire

56 %

des exploitations orientées en grandes cultures

25 %

en élevage (bovins, équins, volailles etc.)

et 10 %

en polyculture-élevage

7 %

de productions maraichères, fruitières et viticoles

14 %

de la SAU (Superficie agricole utilisée) de la Haute-Garonne est en agriculture biologique ou en conversion, pour 916 exploitations

1^{er}

département pour la culture du blé dur et du sorgho

2^e

pour le tournesol

et 3^e

pour le soja

L'Agneau des Pyrénées, en cours d'obtention de l'IGP

L'Agneau des Pyrénées est issu des races rustiques locales des Pyrénées Centrales, qui sont parfaitement adaptées au terroir. La Tarasconnaise, race pyrénéenne la plus représentée, est particulièrement bien adaptée à l'élevage de montagne et à la transhumance, qui permet l'entretien de ces paysages chers aux amoureux de la montagne tout en faisant vivre ces terroirs ruraux.

L'Agneau des Pyrénées naît principalement à la descente des estives et il est allaité pendant un minimum de soixante jours. La tendresse de sa chair, sa couleur rosée et son goût inimitable proviennent également de la qualité de l'alimentation des brebis. L'été, les troupeaux pâturent en montagne une herbe saine et naturelle, et l'hiver, les brebis sont à la bergerie, nourries de foin récolté sur les exploitations. L'environnement pyrénéen et le savoir-faire traditionnel d'éleveurs passionnés concourent à la réalisation d'un produit d'exception.



L'Agneau des Pyrénées est en cours d'obtention de l'Identification Géographique Protégée, une démarche dont l'objectif est de répondre aux besoins des éleveurs de montagne et du piémont pyrénéen en valorisant leurs troupeaux de races rustiques des Pyrénées. À ce jour, près de 200 éleveurs du massif pyrénéen sont engagés dans la démarche dont 90 en Haute-Garonne.

► POUR EN SAVOIR +
agneaudespyrenees.com

FOCUS

Fin janvier 2020, l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) a validé nationalement la demande d'IGP portée depuis 2009 par la Copyc (Commission Ovine des Pyrénées Centrales).

La prochaine et dernière étape à franchir est la validation européenne attendue pour le printemps 2022.



L'AOP Ail Violet de Cadours

Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis juin 2017, l'Ail Violet de Cadours se caractérise par sa tunique externe aux stries violettes. Plutôt de gros calibre et de forme bien arrondie, il présente des gousses régulières, de couleur ivoire et parfois violacée.

L'Ail Violet de Cadours se distingue par une odeur typée, une texture moelleuse et une saveur délicatement sucrée. Son caractère est lié au savoir-faire traditionnel des producteurs ainsi qu'au terroir de Cadours, au sol argilo calcaire. Produit saisonnier, l'Ail Violet de Cadours ne subit pas de traitement anti-germinatif.

L'aire géographique de production de l'AOP Ail Violet de Cadours s'étend sur 106 communes dans trois départements, la Haute-Garonne, le Gers et le Tarn-et-Garonne. Cela correspond à 122 hectares de surface plantés et 422 tonnes vendues par an. Le syndicat Ail Violet de Cadours, dont le Conseil départemental de la Haute-Garonne est partenaire, regroupe 81 producteurs.

► POUR EN SAVOIR +
ail-violet-cadours.fr

L'AOP Vins de Fronton

Si ce sont les Romains qui plantèrent les premières vignes sur les terrasses dominant la vallée du Tarn, le caractère si particulier des Vins de Fronton provient de la Négrette, un cépage local historique et unique en France, introduit au 12^e siècle par les Chevaliers de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem revenant de Chypre.

Les vins 100 % Négrette sont aujourd'hui les plus emblématiques de l'appellation, présentant la plus pure expression de ce cépage. Souples et élégants, les vins rouges de Fronton offrent des arômes de fruits rouges mais aussi des tonalités épicées. Les rosés de Fronton, qu'il convient de déguster dans l'année, ont une robe affirmée ainsi qu'un nez très aromatique. En pourcentage de surface, le Fronton est le premier vignoble du Sud-Ouest engagé dans une démarche d'agriculture biologique. L'aire d'appellation s'étend sur 20 communes dans les départements de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne. Le vignoble compte 2 400 hectares



exploités par près de 140 vigneron, pour une production annuelle de 65 000 hl (35 % en rosé et 65 % en rouge).

Atout fort pour le développement du tourisme en Haute-Garonne, le vignoble frontonnais est mondialement reconnu. En 2015, le Decanteur World Wine Awards, concours de vin le plus prestigieux au monde, a hissé au rang de « Meilleur vin du monde » Le Bouissel, un vin de Fronton.

► POUR EN SAVOIR +
vins-de-fronton.com

FOCUS

Le 12 décembre 2018, Georges Méric, président du Conseil départemental de la Haute-Garonne, a remis les plaques du label « Vignobles et Découvertes » à 50 professionnels du vignoble de Fronton, décerné par l'Agence de développement touristique de la France, Atout France et le Conseil supérieur de l'œnotourisme.

La Gasconne des Pyrénées, Label Rouge

Reconnaissable à ses cornes arquées vers l'avant, à la pointe légèrement relevée, et à sa robe d'un beau gris argenté, la Gasconne des Pyrénées est appréciée de ses éleveurs pour sa rusticité et son adaptation aux amplitudes climatiques et aux reliefs accidentés du territoire pyrénéen. Remarquable à la fois par sa densité et la finesse de sa fibre, le muscle de la Gasconne des Pyrénées donne une viande juteuse et tendre. Sa saveur délicate et son parfum incomparable proviennent notamment des conditions de vie des animaux, en plein air au minimum six mois par an, et de leur alimentation herbagère qui contribue à la production d'une viande d'excellente qualité nutritionnelle.

Le Label Rouge Gasconne des Pyrénées est le premier Label Rouge « gros bovin » obtenu spécifiquement par la Région Occitanie, en race rustique. Il a été obtenu dès 1997, grâce au savoir-faire des éleveurs et bouchers. La zone de production s'étend des contreforts des Pyrénées jusqu'aux plaines de la Garonne côté ouest, ainsi que sur les zones sèches des Corbières côté est. En Occitanie, 60 éleveurs sont qualifiés.



► POUR EN SAVOIR +
gasconne.com

FOCUS

La race gasconne est la 3^e race de vache à viande sur le département avec 2 400 vaches mères.



L'AOP Noir de Bigorre et Jambon Noir de Bigorre

Race porcine autochtone du piémont des Pyrénées centrales, où sa présence est attestée depuis l'Antiquité, le porc Noir de Bigorre a pourtant bien failli disparaître dans les années 80.

Heureusement, la mobilisation d'une poignée d'éleveurs et d'artisans charcutiers passionnés a permis de sauver cet emblème de la gastronomie locale. Parfaitement adapté à son terroir d'origine, le porc Noir de Bigorre est bien sûr reconnaissable à sa couleur noire. Doté d'une aptitude pour la marche, il vit en troupeaux sur des prairies et sous-bois et il est principalement nourri de ressources naturelles (herbe, céréales, glands, châtaignes).

La qualité particulière de la viande et du gras du porc Noir de Bigorre, couplée au savoir-faire des éleveurs qui laissent le

temps à l'animal de se développer pendant au moins 12 mois, contribuent à la production d'un jambon sec d'une grande qualité, ce qui a permis l'obtention en 2015 de deux Appellations d'Origine Contrôlée, « Noir de Bigorre » et « Jambon Noir de Bigorre », et l'obtention en 2017 de l'Appellation d'Origine Protégée. La production du porc Noir de Bigorre se concentre sur les régions de l'Astarac dans le Gers, de Bigorre dans les Hautes-Pyrénées et du Comminges en Haute-Garonne, soit 691 communes. 60 producteurs participent à la production de cette AOP.

► POUR EN SAVOIR +
noirdebigorre.com

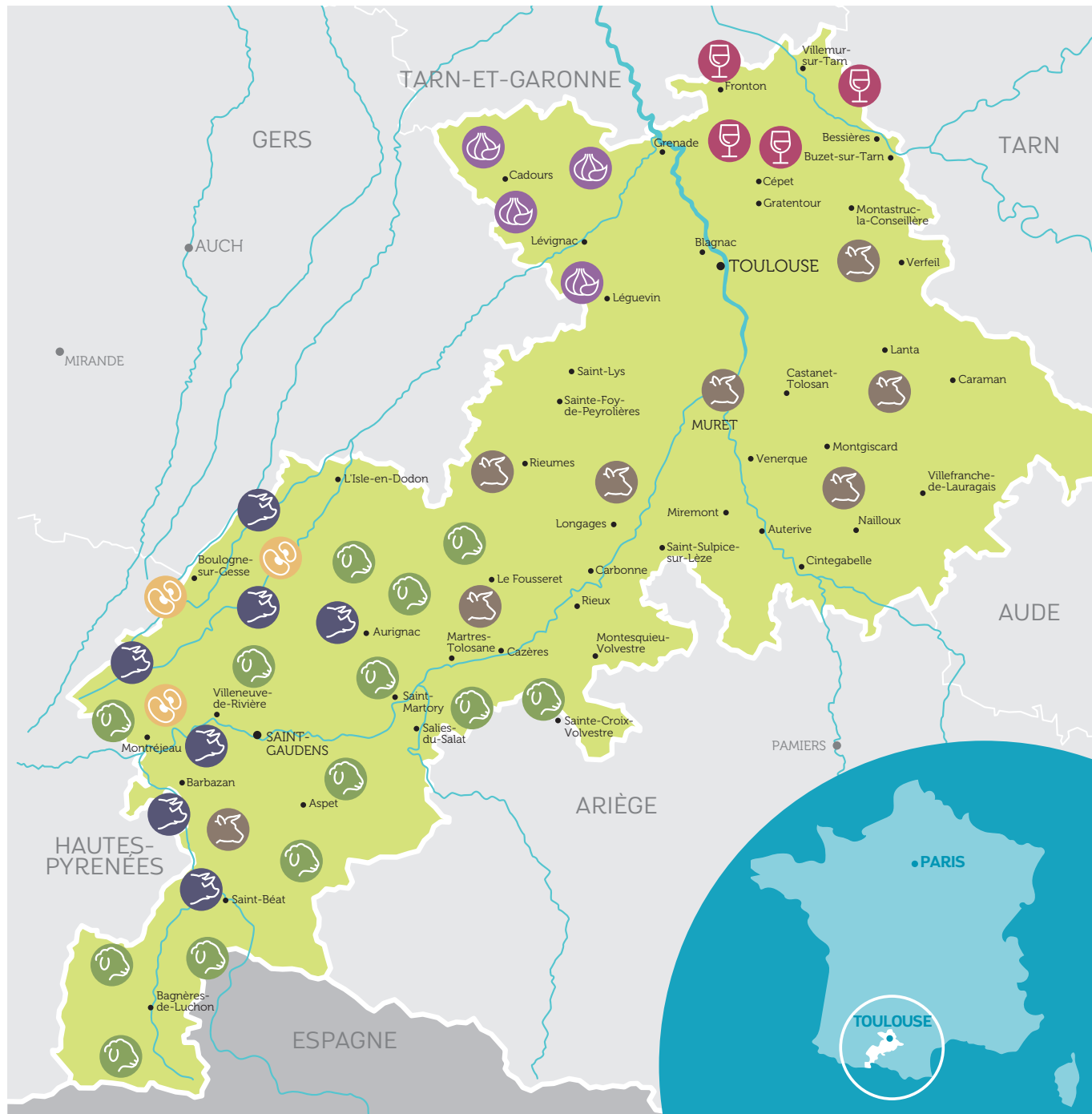


Le Haricot Tarbais, IGP et Label Rouge

Le Haricot Tarbais étant une plante grimpante, il est très vite associé au maïs dont les hampes lui servent de tuteur. C'est ainsi que les 2 plantes se répandent très rapidement dans la plaine de Tarbes où l'on prend l'habitude de semer un grain de haricot entre deux pieds de maïs. Une production artisanale stricte, maîtrisée et labellisée. Le haricot tarbais est le premier haricot à avoir obtenu, en 1997, le Label Rouge et en 2000, l'IGP (Indication Géographique Protégée). Le terroir de Bigorre se caractérise par des terres légères et limoneuses, au pH plutôt acide, peu argileuses et assez caillouteuses. De plus, l'utilisation d'une semence certifiée, le respect de pratiques culturales raisonnées (travail du sol et écartement entre les rangs) et la récolte manuelle à maturité lui donnent sa qualité.

► POUR EN SAVOIR +
haricot-tarbais.com

Les produits de qualité de Haute-Garonne



  **Label Rouge**
Gasconne des Pyrénées

  **AOP**
Ail Violet de Cadours

  **AOP**
Porc Noir de Bigorre

  **AOP**
Vins de Fronton

  **En cours d'IGP**
Agneau des Pyrénées

   **IGP/Label Rouge**
Haricot Tarbais



Restauration collective Favoriser les circuits courts pour la transition alimentaire et écologique

En janvier 2020, le Conseil départemental a adopté un plan d'actions pour la qualité alimentaire dans les collèges, qui répond à trois défis majeurs : la transition alimentaire pour changer les habitudes de consommation, la transition écologique pour réduire et valoriser les déchets et la réalisation de repas durables et responsables.

Ce plan résulte d'une grande concertation menée en 2019, auprès des élèves, des parents d'élèves, de la communauté éducative et du personnel en charge de la gestion et de la préparation des repas. Le Département privilégie les cuisines autonomes dans les collèges haut-garonnais.

Ainsi, le Conseil départemental s'est fixé comme objectif d'accompagner les services de restauration des collèges, dont les 86 cuisines autonomes, pour leur permettre d'atteindre 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, sur le volume total des achats de denrées.

À ce jour, de nombreuses actions sont en cours de réalisation.

- La « végétalisation des assiettes » : une expérimentation est actuellement menée dans plusieurs collèges haut-garonnais

qui ont décidé de servir des repas végétariens au moins une fois par semaine.

- 60 collèges sont engagés aujourd'hui dans le tri et la valorisation des biodéchets issus des services de restauration.
- 12 postes de coordonnateurs restauration ont été créés en 2021 pour accompagner les collèges et les équipes de personnels départementaux dans l'évolution des pratiques.
- L'application Easylis est déployée depuis novembre 2021 (module de gestion des stocks) dans les 86 collèges disposant d'une cuisine de production. Il s'agit d'un outil informatique de gestion des stocks et des plans alimentaires qui garantit la lisibilité et le suivi de l'activité des services de restauration. Fin mai 2022, le module plan alimentaire sera déployé dans les collèges. Cette application représente un investissement de près de 500 000 € pour le Conseil départemental.

CHIFFRES CLÉS

179

fournisseurs locaux adhérents à la plateforme Agrilocal 31

53 tonnes

de denrées commandées sur le département pour un volume financier de près de 219 000 €

52 171

demi-pensionnaires (92% des effectifs) répartis dans 96 collèges dont 86 en cuisine autonome

+ de 6,6 millions

de repas servis chaque année, soit 40 000 repas par jour

Agrilocal 31, une plateforme pour mettre en relation acheteurs et fournisseurs locaux

La plateforme d'achat Agrilocal31 a été mise en place en 2016 par le Conseil départemental pour faciliter la mise en relation entre les services de restauration et les producteurs locaux en vente directe.

L'ouverture de la plateforme a été élargie en 2017 à l'ensemble des acheteurs de la restauration collective publique (communes, EHPAD, hôpitaux...) et en 2019 aux associations et fondations reconnues d'utilité publique.

À ce jour, Agrilocal31 compte 179 fournisseurs adhérents dont 1 143 agriculteurs, 27 artisans/métiers de bouche et 9 entreprises locales.

Le Département organise plusieurs manifestations par an (Au pré de la Ferme, Au pré de l'Assiette, Connectez-vous local) pour animer le réseau et renforcer le lien entre les acheteurs de la restauration publique, leurs cuisiniers, les producteurs locaux, les équipes Alae des écoles et les élèves des cantines.

« Au pré de l'assiette », un dispositif pour inciter les collégiens à manger local

À l'occasion de la Semaine du goût, le Conseil départemental organise chaque année l'événement « Au pré de l'assiette », dans les collèges et les groupes scolaires haut-garonnais, en partenariat avec l'association nationale Agrilocal pour promouvoir les circuits courts dans la restauration collective.

Durant cette semaine, les cuisiniers des établissements valorisent dans leurs menus des produits achetés sur la plateforme Agrilocal31, afin de faire découvrir aux élèves des aliments de saison issus de l'agriculture locale.

Durant les pauses-déjeuners, des jeux sur le « bien-manger » sont organisés dans les cantines des établissements participants, avec un quizz, un livre de recettes Agrilocal etc.





Développer les circuits courts partout et pour tous en Haute-Garonne

Avec la crise sanitaire, les agriculteurs, associations et collectifs citoyens se sont fédérés et organisés pour trouver des alternatives à la distribution, avec la vente directe de produits locaux. Le Conseil départemental vient en appui pour permettre à tous les Haut-Garonnais d'acheter et de consommer des produits locaux partout sur le territoire, pour une qualité alimentaire qui doit devenir la règle.

Voté en mai 2020, le plan départemental de développement des circuits courts se décline en 3 axes principaux : produire localement en facilitant l'installation des agriculteurs et en protégeant la ressource foncière ; structurer des filières de proximité notamment sur la restauration collective ; consommer local et rendre les circuits courts accessibles à tous.

Parmi ses actions :

- soutenir la création « d'Espaces-test » pour faciliter l'implantation des porteurs de projet agricole ;
- mettre en place un dispositif de location-vente pour l'installation des porteurs de projets à la sortie des Espaces-test, en partenariat avec la SAFER (Société d'aménagement foncier et d'établissement rural) ;
- mettre en place un périmètre de protection des Espaces Agricoles et Naturels ;
- initier un concours Innovations Sociales et Alimentation afin d'accompagner des projets émergents dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentation ;

- lancer une expérimentation autour de 3 projets pour développer une nouvelle forme d'aide alimentaire et rendre plus accessibles les produits en circuits courts.

DirectFermiers31.fr, l'annuaire des producteurs en vente directe de la Haute-Garonne

Depuis décembre 2020, l'application mobile et le site DirectFermiers31, permettent de trouver facilement près de chez soi des producteurs locaux, pour réaliser ses achats en vente directe, dans des points de vente de proximité ou sur les marchés de plein vent.

Cet annuaire, qui recense près de 300 producteurs fermiers haut-garonnais avec leurs points de vente, répond à la demande des consommateurs amplifiée par la crise de la Covid-19, d'acheter des produits locaux de qualité, en facilitant la mise en relation producteur/consommateur.

► **TÉLÉCHARGER L'APPLICATION**
DirectFermiers31 disponible sur iOS et Android.



Une politique tournée vers l'agroécologie et le respect de l'environnement

Le Conseil départemental de la Haute-Garonne consacre annuellement un budget de 2,3 M€ pour développer l'agroécologie qui constitue l'un de ses six engagements pour la transition écologique.

Le Département accompagne les agriculteurs dans la mise en place de nouvelles pratiques « durables », visant à promouvoir les systèmes agricoles, respectueux des hommes et des femmes, ainsi que de leur environnement.

Protéger la biodiversité

Le Conseil départemental fait de la protection de la biodiversité l'une de ses priorités en favorisant l'implantation de haies, en soutenant l'élevage en plaine comme en estive, l'agroforesterie ou encore les apiculteurs du département.

→ **Le Projet Agro-Environnemental et Climatique - Système Polyculture Élevage**
Grâce à un investissement de 1,25 M€ en complément du FEADER (3,75 M€) sur plusieurs années, la collectivité accompagne 120 agriculteurs avec un « Projet Agro-Environnemental et Climatique - Système Polyculture Élevage », mené en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne. Ce projet vise à maintenir mais également à développer les exploitations de polyculture-élevage du département, vertueuses dans leurs pratiques environnementales.

Un agriculteur témoigne après 5 ans de contrat :

« Je conduis un élevage bovin viande de 45 UGB, de race limousine sur 25 ha de terreforts de coteaux du Volvestre, principalement en fourrage. Au cours des 5 années de MAE SPE**, mes pratiques ont changé : j'ai remplacé le maïs ensilage par du sorgho ensilage et la part de luzerne a augmenté. J'ai arrêté la culture du blé tendre, si bien que la dernière année je n'ai utilisé aucun produit phytosanitaire.*

La simplification de l'assolement a allégé ma charge de travail. La baisse des intrants a permis des économies. Je réfléchis aujourd'hui à la possibilité de convertir les terres en bio ».

Dans l'attente de la nouvelle PAC en 2023, la collectivité et le FEADER financeront en 2022 une année supplémentaire de contrat, pour les agriculteurs qui le souhaitent et dont le contrat de 5 ans s'est achevé en 2021 (budget estimé 500 000 € dont ¼ sera financé par la collectivité).

*UGB : Unité Gros Bétail

**MAE SPE : Mesures Agro Environnementales Système Polyculture Élevage

→ **La préservation des abeilles et des insectes pollinisateurs sauvages**

Depuis 2018, 4 ruches d'abeilles domestiques sont installées sur le toit de l'Hôtel du Département à Toulouse, en partenariat avec le Syndicat Apiculteurs Midi-Pyrénées pour le maintien de la biodiversité en milieu urbain.

Le Département a également favorisé l'installation de ruches au Château de Laréole et à la Forêt départementale de Buzet, accueillant chacun 24 ruches depuis 2017, produisant chaque année 500 kg de miel de tilleul.

La mise en place d'un « Plan pollinisateurs » est également en cours de réflexion.



→ **Le soutien à l'écopâturage**

Le Conseil départemental de la Haute-Garonne soutient l'écopâturage tout au long de l'année et sur tout le territoire autour de différentes actions.

À titre d'exemple, depuis 6 ans, de mars à juin, le Conseil départemental organise la mise en relation de maires et propriétaires privés du Nord du Département connaissant des problèmes d'entretiens d'espaces envahis par la friche, avec un berger transhumant du sud du territoire en recherche de terres à pâturer. Cette opération est partagée chaque année avec le grand public via l'organisation d'une transhumance de centaines de brebis des Pyrénées de race tarasconnaise.

FOCUS

Cette année, la transhumance se déroulera le dimanche 1^{er} mai, sur 17 km de marche, pour accompagner 400 brebis et leurs chiens de berger dans leur chemin, entre les communes de Boulloc et Launaguet, situées dans le nord-toulousain.

FOCUS

En 30 ans, 1 000 km de haies ont ainsi été réimplantés dans la quasi-totalité des cantons du département pour un budget de 2,2 M€.

Depuis 2021, le Conseil départemental travaille à l'implantation de haies en partenariat avec l'association « Arbres et Paysages d'Autun »

Préserver la qualité des sols

→ Plus de 1 000 km de haies plantés en Haute-Garonne.

Le Département aide les exploitants à la plantation de haies, une pratique qui favorise la biodiversité et permet de lutter contre l'érosion des sols et la pollution des eaux.

Elle assure une bonne productivité naturelle des sols, par un moindre recours aux engrais et pesticides. Cette aide comprend des conseils techniques sur le choix des lieux d'implantation, la composition et

l'entretien des haies, la fourniture gratuite des végétaux et de l'ensemble des fournitures nécessaires à la plantation. Des visites techniques personnalisées et des sessions consacrées à l'apprentissage de la taille de formation et à l'élagage sont également prévues.

60 exploitants agricoles bénéficient chaque année de cet accompagnement.



→ Agir contre l'érosion des sols

Après une sensibilisation massive des agriculteurs en 2018 et 2019, la collectivité poursuit son action de prévention de l'érosion et des coulées de boues, ciblée en priorité sur la protection des routes départementales.

En 2021, les réalisations de diagnostics/conseils individuels gratuits et d'actions collectives se sont poursuivies en partenariat avec la Chambre d'agriculture, les services de l'État, les syndicats de rivière et l'Office Français de la biodiversité.

Vers une agriculture biologique

→ Accompagner la conversion au bio

Depuis 2010, le Conseil départemental est un partenaire privilégié de l'association qui agit pour le développement de l'agriculture biologique en Haute-Garonne, devenue récemment Bio Ariège Garonne.

Le réseau des 28 conseillers agro-environnement du Département accompagne aussi les agriculteurs engagés en agriculture biologique ou en conversion en AB, en partenariat avec Bio Ariège Garonne. Ce réseau a permis la mise en place d'un partenariat technique avec les conseillers agro-environnement du Département et une meilleure diffusion des événements et formations à l'agriculture bio auprès des agriculteurs du territoire.



→ Protéger la qualité de l'eau, réduire les intrants

Le Département aide les agriculteurs à réduire les pollutions des eaux et des milieux naturels par des conseils et des partenariats leur permettant de limiter l'utilisation d'intrants (engrais, pesticides, etc.), sur l'irrigation raisonnée des cultures, sur la limitation des pollutions d'origines agricoles (nitrates, traitements phytosanitaires).

Environ 700 agriculteurs sont accompagnés chaque année sur l'optimisation des intrants (fumure, traitements, gestion de l'irrigation).



Le département aux côtés des agriculteurs

Que ce soit face au dérèglement climatique et aux intempéries qui peuvent nuire au rendement des exploitations, ou face au faible niveau de revenus dégagé parfois par les agriculteurs ou les salariés agricoles, le Conseil départemental, avec ses 28 conseillers agro-environnement, soutient les agricultrices et les agriculteurs partout sur le territoire.

A lors que la loi NOTRe (Nouvelle Organisation Territoriale de la République) a supprimé la compétence économique des Départements, le Conseil départemental de la Haute-Garonne a opté pour une coordination intelligente avec la Région Occitanie, afin de continuer à mener sa politique d'aide aux agriculteurs du territoire. Ainsi, chaque année, le Conseil départemental consacre un budget de 2,3 M€ par an d'aides directes apportées aux agriculteurs.

En 2019, près de 1,5 M€ d'aides ont été attribuées à près de 1 000 exploitants et associations. Les actions de soutien à la prophylaxie du Laboratoire Départemental 31 Eau Vétérinaire Air (LD31EVA) sont également à souligner et plus de 500 000 €

sont ainsi consacrés à la politique sanitaire en faveur de l'élevage.

En avril 2021, pour les 100 exploitations les plus touchées, le Conseil départemental a débloqué 200 000 € d'aide sociale à la personne, en complément de l'aide régionale exceptionnelle aux viticulteurs et arboriculteurs impactés par le gel.

Partenariat technique et financier avec les associations du monde agricole

Le Conseil départemental a engagé au fil des années des partenariats avec toutes les associations qu'il finance par ailleurs : ADEAR, Bio Ariège Garonne, Comité de Développement agricole du Lauragais, Confédération Paysanne, COPYC, FDCIVAM31, FD CUMA, GDS 31, IVSO, Service de remplacement, le syndicat Gascon, Terres de lien Midi-Pyrénées, UPRA ovine.

De plus, un travail de coopération, de partenariat et d'innovation, a été établi fin 2019 entre le Département et la **Chambre d'agriculture de Haute-Garonne**, dans le respect de leurs compétences et de leur organisation, afin d'apporter une impulsion décisive au soutien en faveur des agriculteurs et agricultrices de Haute-Garonne.



28 conseillers pour un accompagnement humain et technique

Le Département compte 28 conseillers agro-environnement et experts dans différents domaines (arboriculture, viticulture, élevage ovin, apiculture...) qui œuvrent au quotidien auprès des agriculteurs, afin de leur fournir un appui technique visant à développer leurs pratiques agro-environnementales, notamment la protection de la ressource en eau.

L'action des conseillers permet l'organisation d'actions collectives dans les domaines agro-écologiques, pour réduire la pollution par les nitrates et les phytosanitaires, prévenir les risques d'érosion des sols ou encore préserver la biodiversité. Les conseillers agro-environnement apportent un appui technique pour les circuits de proximité et l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective. Ils accompagnent également les projets agricoles innovants et durables et soutiennent les secteurs touchés par des crises conjoncturelles ou structurelles.

Accompagner les projets d'installation agricole

Le Conseil départemental poursuit sa politique de soutien à l'installation de jeunes agriculteurs par le vote en février 2019 d'une nouvelle aide à l'équipement en faveur des agriculteurs installés depuis moins de 3 ans. Elle prend la forme d'une subvention aux équipements avec un taux majoré pour les équipements à plus-value environnementale et s'accompagne d'une sensibilisation aux bonnes pratiques agro-écologiques, à travers des journées d'information collectives et un diagnostic agro-écologique personnalisé.



Un soutien permanent aux agriculteurs fragilisés

Le Département soutient fortement l'association Solidarités Paysans pour la défense des agriculteurs en difficulté de la Haute-Garonne. Il conforte ainsi cette association dans ses missions d'appui technique et juridique menées auprès des agriculteurs haut-garonnais. Solidarités Paysans travaille en étroite collaboration avec les conseillers agro-environnement du Département. L'association intervient auprès de 109 exploitants agricoles, dont 51% sont bénéficiaires du RSA.

Depuis janvier 2020, un protocole d'Accord avec la Mutualité Sociale Agricole Midi-Pyrénées Sud (MSA MPS) permet d'accompagner les agriculteurs et salariés agricoles haut-garonnais en situation de fragilité. Des actions concrètes sont déjà engagées, comme des ateliers de paroles dans les petites communes rurales pour encourager les témoignages et détecter le mal-être. Pour lutter contre l'inhabileté numérique, un accompagnement dans les Maisons des solidarités et dans les accueils de la MSA est assuré.

Par ailleurs, le service de remplacement 31, soutenu par le Département, propose aux agriculteurs adhérents, qui souhaitent ou sont contraints de quitter momentanément leur exploitation, des agents de remplacement. Le service de remplacement 31 compte 18 salariés permanents pour 327 adhérents.

Favoriser l'agriculture collective : les CUMA (coopératives d'utilisation de matériel agricole)

En 2021, le Département a accordé une trentaine de subventions à destination des CUMA, dans le cadre de l'aide à la mécanisation, pour un montant total de 118 025 €. La Haute-Garonne compte 175 coopératives d'utilisation de matériel agricole regroupées dans 2 principales fédérations plus quelques Cuma indépendantes.

CONTACTS

Cécile van de Kreeke

Responsable des relations presse

cecile.van-de-kreeke@cd31.fr

05 34 33 33 72 - 06 24 66 05 30

Fabienne Pascaud

Attachée de presse

fabienne.pascaud@cd31.fr

05 34 33 30 65 - 06 47 74 60 58

Toutes les infos sur :



espace-presse-garonne.fr
haute-garonne.fr



Conseil départemental de la Haute-Garonne
1, boulevard de la Marquette 31090 Toulouse cedex 9