

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-GARONNE

DOSSIER DE PRESSE



LA HAUTE-GARONNE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Du 25 février au 5 mars 2023

“

**Le Département est aux côtés
des professionnels de
l'agriculture qui sont les premiers
acteurs de la souveraineté
alimentaire.**

SÉBASTIEN VINCINI
président du Conseil départemental
de la Haute-Garonne





En Haute-Garonne, nous défendons une politique agricole toujours plus responsable et plus respectueuse des lois de la nature et du vivant.

SÉBASTIEN VINCINI

président du Conseil départemental de la Haute-Garonne

Le Salon international de l'Agriculture demeure un rendez-vous annuel incontournable auquel les agricultrices, les agriculteurs de la Haute-Garonne et le Conseil départemental sont fiers de participer. Cette manifestation, dont la renommée dépasse les frontières de l'Hexagone, représente une vitrine importante pour le monde agricole haut-garonnais.

Dans notre département, le secteur de l'agriculture constitue une richesse essentielle. Ses 5 500 exploitations, 7 000 emplois et 611 millions d'euros de chiffre d'affaires annuels contribuent à l'aménagement et à la vitalité économique de notre territoire. Chaque année, nous soutenons à hauteur de 2,5 millions d'euros les agriculteurs, éleveurs et producteurs locaux installés en plaine, sur nos coteaux et en montagne.

La richesse et la diversité de l'agriculture haut-garonnaise ne sont plus à démontrer. Nos 6 filières d'excellence participent de notre patrimoine gastronomique qu'il convient de préserver et de valoriser.

Cette année, nous sommes particulièrement fiers de pouvoir enfin fêter l'IGP Agneau des Pyrénées, après 15 années de combat, porté notamment d'une même voix par les acteurs du massif pyrénéen et les collectivités territoriales. Une fois encore le cumul des forces a payé. L'IGP récompense toute une filière, fière de son savoir-faire, de ses traditions et de son terroir incomparable.

Il est acquis que le changement climatique et ses bouleversements seront durables. Ce constat conduit le Conseil départemental à s'engager pleinement pour accélérer la préservation de notre planète. Et dans ce combat une partie de la réponse se joue dans nos territoires. En Haute-Garonne, nous nous inscrivons résolument dans la vision d'une agriculture responsable, résiliente, pérenne et rémunératrice. Une agriculture qui préserve les sols, sécurise la ressource en eau et favorise l'alimentation locale. Il est aujourd'hui indispensable de favoriser les nouvelles pratiques pour cultiver, produire et se nourrir, en réduisant la pression sur les écosystèmes. Le Département est aux côtés des professionnels de l'agriculture, premiers acteurs de la souveraineté alimentaire.

Avec nos 27 conseillers agro-environnement, nous faisons le choix d'une politique agricole toujours plus responsable et plus respectueuse des lois de la nature et du vivant, respectueuses de l'humain, pour les générations actuelles et futures.

SOMMAIRE



SIA 2023 : Programme et temps forts sur le stand du Département de la Haute-Garonne	04
Haute-Garonne, terre d'agriculture et de saveurs	06
Le Département aux côtés des agriculteurs	11
Favoriser l'agroécologie pour sécuriser une alimentation locale de qualité	13
Développer les circuits courts pour une alimentation saine et accessible en Haute-Garonne	16
Garantir la qualité alimentaire dans la restauration scolaire	18

SIA 2023 : Programme et temps forts sur le stand du Département de la Haute-Garonne

Pour la 6^e année, le Conseil départemental de la Haute-Garonne sera présent au Salon international de l'Agriculture, du 25 février au 5 mars. Le stand de la Haute-Garonne s'agrandit pour accueillir et valoriser l'ensemble des filières d'excellence et les producteurs locaux.

Durant 10 jours, les filières d'excellence du terroir haut-garonnais sont mises à l'honneur par les producteurs et les éleveurs. Des dégustations-ventes auront lieu tous les jours à partir de midi, en fonction des thématiques et des filières mises en avant. Le Département présentera également au grand public l'engagement fort de la collectivité pour l'agroécologie à travers des activités ludiques et pédagogiques. Des « instants-gagnants » auront lieu en direct sur le Photo Booth du stand avec des séjours et des produits d'excellence à gagner.

NOUVEAUTÉS

La préservation des sols et les couverts végétaux

Cette année, pour sensibiliser le grand public à l'importance de la préservation des sols, une animation ludique et pédagogique sera proposée pour comprendre ce qu'il se passe sous la terre et comment faire pour garder des sols riches pour l'agriculture.

En partenariat avec l'Association française pour l'étude des sols (AFES)



Les « instants-gagnants » du Photo Booth aux couleurs de la Coupe du monde de rugby 2023

Un panier gourmand sera en jeu tous les jours sur le Photo Booth ainsi que 3 séjours à gagner en Haute-Garonne. Le décor sera aux couleurs de la Coupe du monde de rugby, dont 5 rencontres se dérouleront en Haute-Garonne.

Sébastien Vincini, président du Conseil départemental, inaugurerà le stand le lundi 27 février à 17h, situé au Pavillon 3, Espace Occitanie, allée E, stand 142.



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 « La qualité alimentaire au cœur de la Haute-Garonne ».

Le programme

SAMEDI 25 et DIMANCHE 26 FÉVRIER

Découverte de la Gasconne des Pyrénées Label Rouge

Toute la journée

Animation d'Interbev (l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes) sur l'équilibre alimentaire

Midi

Dégustation-Vente autour de la Gasconne des Pyrénées

LUNDI 27 FÉVRIER

Découverte de la Gasconne des Pyrénées Label Rouge et de l'Ail Violet AOP de Cadours

Toute la journée

Démonstration de tressage d'ail

Midi

Dégustation-vente autour de l'Ail Violet de Cadours et de la Gasconne des Pyrénées

17h

Inauguration du stand de la Haute-Garonne par Sébastien Vincini, président du Conseil départemental, en présence des acteurs des filières d'excellence haut-garonnaises.

MARDI 28 FÉVRIER

Toute la journée

Vente des produits des filières à l'épicerie du 31 en présence des producteurs

10h30

Dégustation de produits locaux organisée par la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne et les partenaires agricoles sur le stand du Conseil départemental, en présence de **Sébastien Vincini, président du Conseil départemental** et Sébastien Albouy, président de la Chambre d'Agriculture de Haute-Garonne

Midi

Dégustation-vente autour du Porc Noir de Bigorre

MERCREDI 1^{er} MARS

9h30

Déambulation du **président Sébastien Vincini et des élus départementaux** dans le Hall 1 à la rencontre des éleveurs haut-garonnais

Lancement officiel du nouvel IGP Agneau des Pyrénées, en présence de Sébastien Vincini, président du Conseil départemental de la Haute-Garonne

Ce projet d'une IGP commune à toute la chaîne des Pyrénées, porté d'une même voix par l'ensemble des acteurs du massif pyrénéen, les collectivités territoriales et les Organismes de Défense et de Gestion, a enfin été validé au niveau européen le 7 septembre 2022, après 15 années de démarches. La victoire sera célébrée à l'occasion du SIA 2023.

**> 10h30 à 14h sur le stand
du CORAM - Hall 1 (Animaux)**

Journée végétale en compagnie d'Éric Fabre, meilleur ouvrier de France primeur en 2018

Toute la journée

Animation pédagogique autour de la qualité des sols et animations d'Éric Fabre

Midi

Dégustation-vente de l'assiette végétale

JEUDI 2 MARS

Découverte du Porc Noir de Bigorre et Jambon Noir AOP

Toute la journée

Animations avec le Contador et animation pédagogique autour de la qualité des sols

Midi

Dégustation-vente autour du Porc Noir de Bigorre

VENDREDI 3, SAMEDI 4 et DIMANCHE 5 MARS

Découverte de l'IGP « Agneau des Pyrénées » et des miels de la Haute-Garonne

Toute la journée

Animations avec les éleveurs d'agneau autour de la transhumance

- Découverte de la vie de la ruche et dégustation de miel avec le Syndicat des apiculteurs d'Occitanie
- Animation pédagogique autour de la qualité des sols

Midi

Dégustation-vente autour de l'Agneau des Pyrénées avec François Bataille, ambassadeur de la filière



Haute-Garonne, terre d'agriculture et de saveurs

L'agriculture haut-garonnaise représente 5 572 exploitations en activité sur une superficie de 328 000 hectares, soit 52 % du département.

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.

Le Département de 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.

La Haute-Garonne offre des productions agricoles variées. Les céréales ou les oléagineux dominent largement dans le nord du département et sont progressivement remplacés par des systèmes de polyculture-élevage puis des cultures fourragères et des prairies pour l'élevage, lorsqu'on se rapproche des Pyrénées. Les terres irrigables se concentrent dans les vallées. Le maraichage est plus regroupé en périphérie toulousaine. Avec une taille moyenne de 59 ha, les exploitations du département restent sur des systèmes de production à taille humaine.

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, le label Rouge "Sélection des Bergers" 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

6 394

chefs d'exploitations

29 %

des chef(fe)s d'exploitation sont des femmes

55 ans

âge moyen des exploitants
(+2 ans/ 2010)

6 491

salariés agricoles

CHIFFRES CLÉS

25 %

élevage (bovins, équins, volailles, ovins etc.)

10 %

polyculture élevage

7 %

de productions maraichères, fruitières et viticoles

56 %

des exploitations orientées en grandes cultures

78 %

de petites et très petites exploitations

1 exploitation sur 5

commercialise tout ou partie de sa production en circuits courts

5 572

exploitations agricoles (- 13 % en 10 ans soit une perte de 841 EA) pour une Surface Agricole Utile (SAU) quasi stable (- 0,9 %) de 328 000 ha

59 ha

Une SAU moyenne par exploitation de 59 ha (+ 7 ha) inférieure à la moyenne nationale (69 ha)

3,5 fois plus

d'exploitations en agriculture biologique

Le nombre d'exploitations a été multiplié par 3,5 en 10 ans. En 2021, 18 % des EA et 15 % de la SAU sont en AB (source : L'Agence bio)



L'IGP Agneau des Pyrénées

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 territoires 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.

► **POUR EN SAVOIR +**
agneaudespyrenees.com

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



FOCUS

Le 7 septembre 2022, l'« Agneau des Pyrénées » a été officiellement labélisé IGP (Indication Géographique Protégée) par l'Union européenne.

L'ensemble des acteurs, représentant le massif pyrénéen, ont porté d'une même voix ce projet qui a retrouvé un second souffle ces 5 dernières années, grâce au soutien du Conseil départemental de la Haute-Garonne et à l'alliance forte des ODG (Organisme de Défense et de Gestion) autour d'une IGP commune à toute la chaîne pyrénéenne. L'IGP « Agneau des Pyrénées » répond aux exigences du consommateur, très attentif à la traçabilité de la production à l'assiette, avec une image qui renvoie aux grands espaces que sont les Pyrénées. L'IGP permet de préserver tout un territoire avec ses pratiques, ses races d'élevage et ses métiers qui font le terroir. La valorisation d'une production permet de maintenir un tissu rural important. L'IGP Agneau des Pyrénées vient compléter le label Rouge "Sélection des bergers" qui fête aujourd'hui ses 30 ans.

► **Rendez-vous mercredi 1^{er} mars :**
Lancement officiel du nouvel IGP Agneau des Pyrénées sur le stand du CORAM - Hall 1 (Animaux) de 10h30 à 14h.

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 2400 hectares exploités par près de 140 vigneron, pour une production annuelle de 65000 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

Depuis 2018, le vignoble de Fronton est labellisé Vignobles & Découvertes. Cette reconnaissance permet aux destinations à vocation touristique et viticoles de proposer une offre de produits touristiques multiples et complémentaires. Parmi eux, des châteaux viticoles, des hébergements de charme dans le vignoble, des restaurants, mais également des lieux culturels et naturels, des activités de loisirs et des événements qui se déroulent dans le vignoble.

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

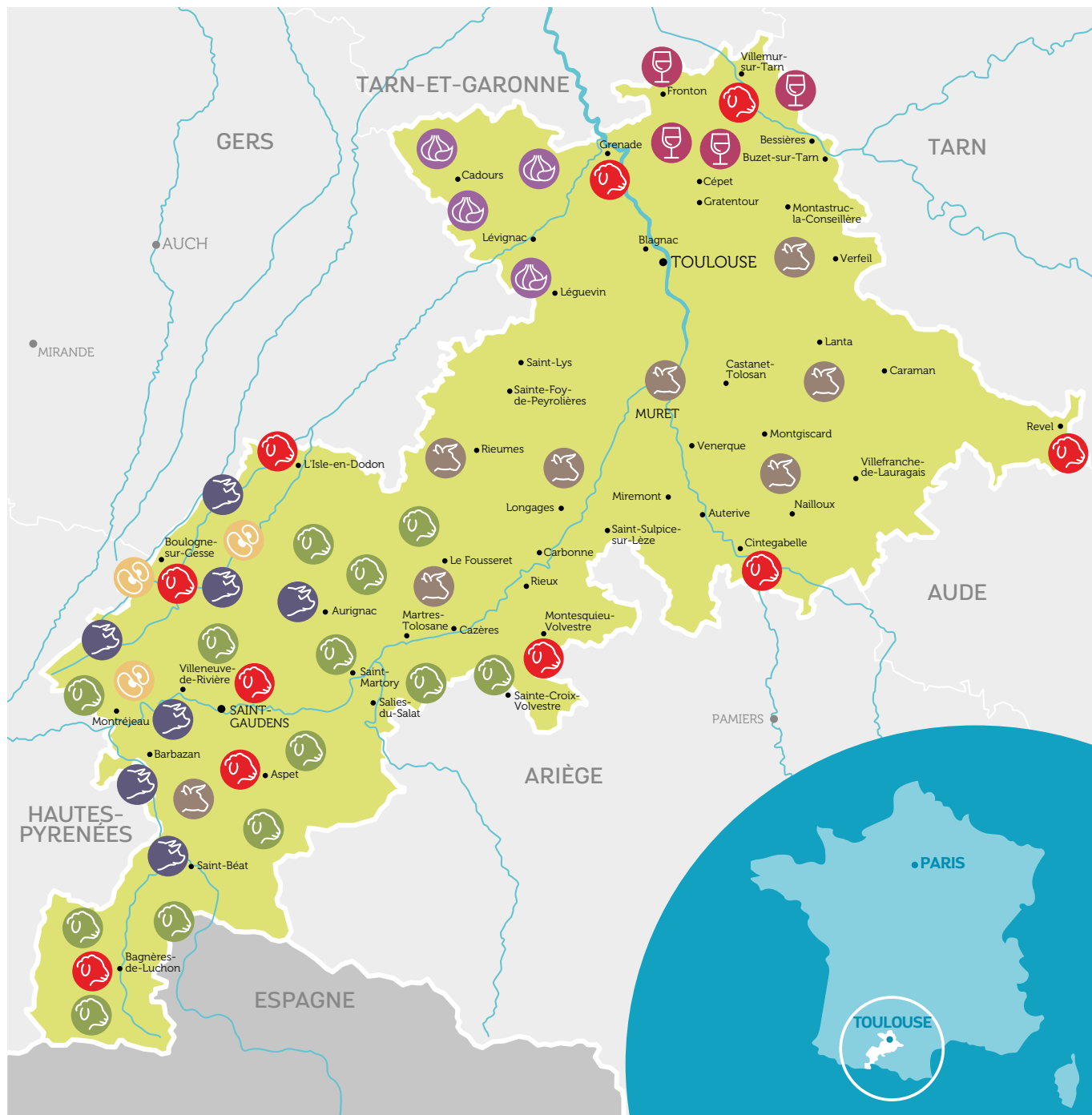


Le Haricot Tarbais, IGP et Label Rouge

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

  **IGP**
Agneau des Pyrénées

  **IGP/Label Rouge**
Haricot Tarbais

  **Label Rouge**
Sélection des Bergers



Le Département aux côtés des agriculteurs

L'action départementale en faveur des agriculteurs est unique en France car elle est menée sur le terrain avec l'implication d'un réseau de 27 conseillers agro-environnement généralistes ou experts dans différents domaines (arboriculture, viticulture, élevage ovin, apiculture...). Ils sont habilités « Système de Conseil Agricole » par l'État, reconnaissant leurs compétences techniques et administratives aux côtés de la profession.

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 en faveur des agriculteurs du territoire.

L'action du Conseil départemental se traduit sous la forme de 16 aides agricoles (hors dispositifs exceptionnels) qui répondent aux besoins quotidiens des producteurs haut-garonnais et qui sont réparties en différentes thématiques : filière animale, filière végétale, équipement, solidarité, soutien aux associations agricoles et manifestations agrotouristiques. Cette organisation permet de faire remonter les problématiques du terrain et d'adapter ainsi au mieux la politique agroécologique départementale aux réalités du territoire.

Partenariat technique et financier avec les associations du monde agricole

La collectivité 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, JA, COPYC, FDCIVAM31, FI CUMA, GDS 31, Syndicat des Vignerons, Service de remplacement, le syndicat Gascon, Terres de lien Midi-Pyrénées, UPRA ovine, APA, VRAC, Partageons les Jardins, IRQUALIM, Chaire InFaact, Syndicat de l'Ail Violet de Cadours, Solidarité Paysans.

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 des agriculteurs et agricultrices de Haute-Garonne.

Soutenir les agricultrices et les agriculteurs en difficulté

L'accompagnement en cas de difficulté est porté au quotidien par les 27 conseillères et conseillers agro-environnement, répartis sur 4 antennes locales qui tiennent des permanences sur 32 communes. Par ailleurs, le Conseil départemental finance l'association Solidarité Paysans, et débloque des aides financières en cas d'aléas climatiques ou de crises sanitaires. Le Département finance également le Service de Remplacement 31 qui permet de trouver des solutions de remplacement pour les agricultrices et agriculteurs lors de leurs congés, formations, absences diverses mais aussi en cas de coups durs.

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.

Accompagner les projets d'installation agricole

Le Conseil départemental propose une aide à l'équipement en faveur des agricultrices et agriculteurs installés depuis moins de 3 ans.

Cette aide 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 agroécologiques, à travers des journées d'information collectives et un diagnostic agroécologique personnalisé.



Améliorer les conditions de travail des agriculteurs haut-garonnais

Le Département soutient le « mieux vivre » des agricultrices et agriculteurs, à travers des actions permettant de réduire la pénibilité au travail, ainsi que des aides pour acquérir du matériel plus performant ou limitant l'exposition aux substances dangereuses.

Une trentaine de subventions à destination des CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole), dans le cadre de l'aide à la mécanisation, sont accordées chaque année par le Conseil départemental.



Favoriser l'agroécologie pour sécuriser une alimentation locale de qualité

Le Conseil départemental intensifie son accompagnement vers des pratiques durables tout en soutenant les exploitants fragilisés par les crises successives (inondations, gels printaniers, guerre en Ukraine, inflation...), pour une agriculture plus résiliente.

Dès 2017, le Conseil départemental a défendu un modèle agricole durable, avec des méthodes de culture et d'élevage saines pour la planète et pour le consommateur, tout en préservant la viabilité économique des exploitations agricoles.

L'agroécologie consiste à restaurer les fonctionnalités naturelles des éco-systèmes (sols vivants, trames vertes et bleues, biodiversité...) pour mieux utiliser les interactions biologiques et leurs potentiels en réduisant les intrants chimiques et les consommations d'énergie non renouvelable.

La Haute-Garonne est le seul département à déployer sur le terrain un réseau de 27 conseillers et conseillères agro-environnement, experts dans différents domaines (arboriculture, viticulture, élevage ovin, apiculture...).

Le plan agroécologie 2023-2027

Ce plan, voté en octobre 2022, vise à accompagner les agricultrices et les agriculteurs pour développer une transition s'appuyant sur des pratiques agroécologiques, tout en prenant en compte l'humain et la solidarité territoriale.

La priorité est aussi de soutenir une alimentation de qualité et de proximité, accessible à tous. Des actions sont menées sur le terrain comme :

- la réduction des intrants et la lutte contre l'érosion des sols,
- la protection de la biodiversité sur les exploitations avec l'implantation de haies,
- la protection des pollinisateurs,
- le soutien au pastoralisme,
- l'amélioration du bien-être animal pour diminuer l'utilisation des antibiotiques dans les élevages,
- le soutien des projets d'installation agricole notamment de jeunes agriculteurs,
- une réflexion sur l'amélioration des conditions de travail (pénibilité, réduction de l'exposition aux substances dangereuses),
- le développement des circuits courts, en accélérant le déploiement de plateformes de mise en relation directe avec les producteurs comme Agrilocal31 pour la restauration scolaire et Direct Fermiers31 pour les particuliers,
- le soutien des jardins collectifs pour encourager les citoyens à devenir acteurs de leur alimentation.

EN CHIFFRES

2,5 M€

d'aides directes par an aux agriculteurs

FOCUS

La préservation des sols et les couverts végétaux

La préservation des sols est au cœur des grands enjeux environnementaux afin qu'ils continuent à remplir leurs fonctions naturelles et incontournables de captation de carbone, de réservoir d'eau et de biodiversité. Leur dégradation est principalement liée à l'activité humaine (artificialisation, agriculture intensive, déforestation, irrigation, pollutions industrielles...).

Depuis 2018, le Conseil départemental propose des diagnostics aux agriculteurs et a conçu le document « Prévenir l'érosion avec des sols vivants ». Plusieurs expérimentations de couverts végétaux avec des démonstrations ont été organisées dans le département, en partenariat avec les Jeunes Agriculteurs 31 notamment.

Les couverts végétaux sont des cultures intermédiaires plantées en intersaison, entre deux cultures commerciales pour ne pas laisser les sols nus. Ils protègent le sol contre l'érosion et le lessivage provoqués par le vent et la pluie. Ils étouffent les herbes indésirables pour limiter ensuite le recours à des produits de traitement. Ils constituent une protection physique qui limite l'évaporation de l'eau sous l'effet du soleil et du vent. En augmentant la teneur en matière organique du sol, ils accroissent sa capacité à stocker l'eau et à retenir les éléments nutritifs.

Le Laboratoire départemental 31 EVA réalise des analyses de sols permettant aux agriculteurs de connaître les caractéristiques liées à la fertilité de leurs parcelles.

Le Conseil départemental a participé à la Journée mondiale des sols en décembre 2022 en partenariat avec l'AFES (Association Française pour l'Étude des Sols).

La préservation des abeilles et des insectes pollinisateurs sauvages

Le déclin des pollinisateurs est aujourd'hui une réalité mondiale. De nombreuses espèces de plantes pourraient décliner ou disparaître, impactant, non seulement les écosystèmes et la biodiversité, mais également la sécurité alimentaire. Aussi, le plan départemental en faveur des pollinisateurs et de l'apiculture en Haute-Garonne, voté le 24 janvier dernier par le Conseil départemental vient répondre aux urgences en proposant des solutions concrètes.

Il s'agit de soutenir la production locale et de qualité de miels haut-garonnais, de préserver la biodiversité aux travers de tous les pollinisateurs dont les abeilles domestiques, de faire se rencontrer agriculteurs et apiculteurs et de sensibiliser sur la nécessité de protéger tous les pollinisateurs pour le bien commun.

Pour préserver les habitats des abeilles et leur fournir une ressource alimentaire suffisante, le Département agit sur ses propres réserves de biodiversité aux abords de voiries, des espaces verts des collèges, sur les espaces naturels sensibles ou sur le patrimoine foncier départemental.

FOCUS

Cette année, la transhumance se déroulera le dimanche 7 mai, sur 17 km de marche, pour accompagner 400 brebis et leurs chiens de berger dans leur chemin, entre les communes de Bouloc et Launaguet, situées dans le nord-toulousain.

Soutenir le pastoralisme

Depuis 2017, le Conseil départemental met en relation des maires et propriétaires privés du Nord du Département connaissant des problèmes d'entretien d'espaces envahis par la friche, avec un berger transhumant du sud du territoire en recherche de terres à pâturer. Cette opération qui a lieu au printemps est l'occasion d'organiser, avec le grand public, une transhumance de plusieurs centaines de brebis des Pyrénées de race tarasconnaise. Ce projet conforte l'installation des bergers, préserve les paysages, éduque à l'environnement, valorise la filière viande de qualité locale. Le pâturage est en effet indispensable au maintien de l'agriculture de montagne, mais aussi de la biodiversité pyrénéenne et de la qualité des paysages.

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.

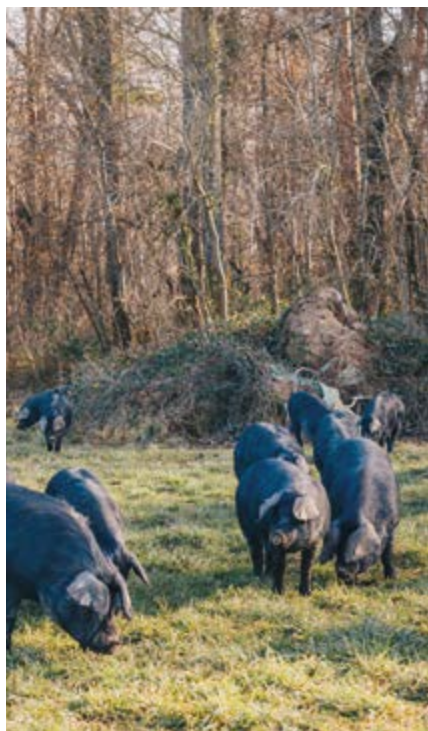
Elle assure une bonne productivité naturelle des sols, par un moindre recours aux engrais et pesticides. Cette aide comprend des conseils techniques sur le choix des lieux d'implantation, la composition et l'entretien des haies, la fourniture gratuite des végétaux et de l'ensemble des fournitures nécessaires 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.

Un accompagnement de 1,25 M€ sur 5 ans pour le maintien de la polyculture-élevage

Le Département investit massivement dans le maintien et le développement de la polyculture-élevage sur le territoire à travers une aide de 1,25 M€ sur 5 ans, en complément de fonds européens (FEADER, 3,75 M€). Grâce à ce dispositif, mené en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne dans le cadre du « Projet Agro-Environnemental et Climatique - Système Polyculture », la collectivité accompagne 120 agriculteurs ayant une pratique vertueuse de la polyculture-élevage, qui consiste à combiner l'élevage et la culture dans une même exploitation. La polyculture-élevage a des effets positifs sur les sols, permet une meilleure autonomie alimentaire des éleveurs et une sécurisation financière des exploitants.





Améliorer le bien-être animal et végétal

Le Conseil départemental finance le projet de « réseau de fermes Éco-antibio » piloté par le Groupement de Défense Sanitaire de la Haute-Garonne (GDS 31) depuis 2017. Le GDS de la Haute-Garonne accompagne 6 exploitations d'élevages bovins (lait et viande) sur 3 ans. L'objectif est de diminuer durablement l'utilisation des antibiotiques dans les élevages haut-garonnais. Le Laboratoire départemental 31 EVA assure la réalisation des coproscopies ainsi que des analyses sur les eaux et les sols.

En complément de cette action, le Laboratoire départemental 31 EVA propose des suivis parasitaires des troupeaux qui permettent une optimisation des traitements, une amélioration de la productivité du troupeau et une réduction de la résistance aux antiparasites.

Afin de sécuriser les élevages face aux épizooties, des audits dans les élevages sont déployés.

Le Conseil départemental agit également sur la préservation de la flore en participant à la surveillance des virus, des bactéries et des parasites pouvant affecter certaines plantes.

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.), d'optimiser l'irrigation des cultures et de limiter les 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 31 mars 2021, le projet de territoire pour la gestion de l'eau Garonne Amont a été validé par le Préfet. Ce projet à l'initiative du Conseil départemental de la Haute-Garonne, réunit l'État, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée, les Conseils départementaux de la Haute Garonne, de l'Ariège, des Hautes-Pyrénées et du Gers, le Val d'Aran et l'Agence de l'Eau Adour Garonne. Parmi les 32 actions classées en 4 thématiques, sobriété en eau, gouvernance et gestion de l'eau, stockage de l'eau et aménagement du territoire, les expérimentations et les échanges dans le monde agricole sont déterminantes.



Développer les circuits courts pour une alimentation saine et accessible en Haute-Garonne

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.

Un plan départemental pour les circuits courts

En mai 2020, le Conseil départemental a adopté le plan départemental de développement des circuits courts qui se décline en 3 axes principaux :

- favoriser la production locale en facilitant l'installation des agriculteurs et en protégeant la ressource foncière : soutien à la création « d'Espaces-test » pour faciliter l'implantation des porteurs de projet agricole et mise en place d'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) ;
- structurer des filières de proximité notamment sur la restauration collective avec des appels à projets ;
- Développer le « consommer local » et rendre les circuits courts accessibles à tous.

Les projets alimentaires territoriaux (PAT)

Le Conseil départemental accompagne les territoires dans leurs démarches de PAT. L'objectif est de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires, en soutenant l'installation d'agricultrices et agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines au plus près des acteurs du territoire.



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 349 producteurs fermiers haut-garonnais et 672 points de vente, répond à la demande des consommateurs d'acheter des produits locaux de qualité, en facilitant la mise en relation producteur/consommateur.

► TÉLÉCHARGER L'APPLICATION



DirectFermiers31
disponible sur iOS
et Android.

Développer les jardins collectifs

Dans une démarche de démocratie participative, le Département développe une politique en faveur des jardins collectifs à l'échelle du territoire pour encourager les citoyennes et les citoyens à devenir acteurs de leur alimentation et faire des choix éclairés.

La production de ces jardins permet de constituer des paniers alimentaires pour les Haut-Garonnaises et Haut-Garonnais en zones urbaines et périurbaines.

Ces projets sont aussi des vecteurs sociaux et d'inclusion importants permettant de se retrouver autour d'activités alimentaires, sociales et culturelles.



Garantir la qualité alimentaire dans la restauration scolaire

En janvier 2020, le Conseil départemental a adopté un plan d'actions pour améliorer 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.

Les collèges publics haut-garonnais comptent 60 793 élèves demi-pensionnaires soit 92 % des collégiens. Plus de 6,6 millions de repas sont ainsi servis chaque année. Le Département privilégie les cuisines autonomes dans les collèges haut-garonnais.

Le Conseil départemental s'est fixé comme objectif d'accompagner les services de restauration des collèges, dont les 90 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 90 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. Cette application représente un investissement de près de 500 000 € pour le Conseil départemental.

CHIFFRES CLÉS

87

producteurs locaux adhérents à la plateforme Agrilocal31

53 tonnes

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

60 793

demi-pensionnaires (92 % des effectifs) répartis dans 100 collèges dont 90 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 producteurs 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 48 acheteurs, en restauration scolaire (34 collèges et 14 communes), 87 producteurs locaux (dont 49 agriculteurs) et génère près de 900 commandes par an.



Des actions de sensibilisation dans les cantines pour inciter à manger local

Le Conseil départemental organise chaque année trois événements 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 : "Au pré de l'assiette" pendant la Semaine du goût, "Au pré de la ferme" en mars et "Connectez-vous local" en juin.

Ces manifestations favorisent l'animation du réseau haut-garonnais et renforcent le lien entre les acheteurs de la restauration publique, leurs cuisiniers, les producteurs locaux, les équipes Alae des écoles et les élèves des cantines.

Durant ces opérations, 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.

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

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