

2019-
2023



> PACTE RÉGIONAL POUR
UNE ALIMENTATION
DURABLE EN OCCITANIE

ÉDITO



L'alimentation, grande cause de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée est un formidable levier pour agir concrètement pour le bien commun. Agir pour améliorer le revenu des agriculteurs en valorisant leurs produits, agir pour que les jeunes mangent mieux, agir pour organiser des actions citoyennes sur l'alimentation, agir pour proposer une alimentation de qualité accessible à tous financièrement, agir pour rendre les pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement...

Deux temps de concertation citoyenne ont été organisés par la Région, au printemps à partir d'un questionnaire et à l'automne autour d'une consultation. Vous êtes ainsi plus de 100 000 citoyens à avoir participé. Je veux vous remercier de votre engagement.

Pour y faire suite, j'ai souhaité proposer un PACTE, un Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie, qui traduit la notion d'engagement réciproque et notre volonté d'avancer ensemble. Sur la question alimentaire, cela prend tout son sens. L'Alimentation est avant tout une question de lien, une question de confiance et de transmission. Je souhaite donc proposer aux habitants de la Région de passer un Pacte de confiance entre les producteurs, les consommateurs et les distributeurs et ainsi accompagner les changements de modes de production agricole par une plus forte consommation des produits de la Région.

Notre Région est particulièrement riche de ses produits et de ses producteurs, sa diversité est une force qu'il nous appartient de défendre face à l'uniformisation et à la banalisation. Notre culture alimentaire, à laquelle nous sommes tous très attachés, témoigne des savoir-faire partagés depuis des siècles et qui ont su s'adapter et évoluer. Nos produits et notre culture alimentaire ont façonné les territoires comme une mosaïque de paysage et de caractères.

Forte de cette diversité, notre Région devra rassembler et unir sans nier les différences, accompagner la naissance des projets venus des territoires, agir ensemble plutôt que d'imposer des dogmes, fédérer les énergies des citoyens, des agriculteurs, des entreprises, des collectivités... pour permettre collectivement de s'emparer de la question alimentaire.

J'ai donc le plaisir de vous présenter notre Pacte régional pour une Alimentation durable en Occitanie, ses 10 actions concrètes qui seront mises en place à partir de 2019 et ses 6 axes stratégiques à long terme. Enfin, j'ai souhaité prolonger en 2019 notre démarche Alimentation, Grande cause régionale. Agir rapidement, agir concrètement, agir efficacement et agir collectivement, c'est dans cet esprit que nous avons élaboré notre Pacte.

Carole Delga
Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées Méditerranée

SOMMAIRE

A.	POURQUOI UNE POLITIQUE RÉGIONALE SUR L'ALIMENTATION ?	3
B.	UNE DÉMARCHE RÉGIONALE CONCERTÉE AVEC L'ENSEMBLE DE LA POPULATION	6
1.	Une concertation inédite en quatre temps	6
2.	Les enseignements de la concertation	8
3.	Des choix citoyens, aux actions régionales	11
C.	VERS UNE REVOLUTION ALIMENTAIRE	15
D.	ORIENTATIONS STRATEGIQUES DU PACTE	21
1.	Valoriser le patrimoine alimentaire régional	22
2.	Structurer des filières alimentaires durables	26
3.	Éveiller, informer et former pour des choix alimentaires éclairés	31
4.	Favoriser la solidarité et la citoyenneté alimentaires	35
5.	Faire de l'alimentation un pilier de la transition écologique	39
6.	Faire de l'Occitanie un laboratoire d'innovation pour l'alimentation de demain	43
E.	MISE EN ŒUVRE DU PACTE	47
	BIBLIOGRAPHIE	50

A. POURQUOI UNE POLITIQUE RÉGIONALE SUR L'ALIMENTATION ?

Protéger et valoriser un patrimoine agricole et alimentaire exceptionnel

La production agricole et agro-alimentaire est un secteur essentiel de l'économie régionale. Avec 164 000 emplois, 82 515 exploitations, 1990 entreprises agro-alimentaires dont 400 coopératives et 160 filiales, l'agriculture et l'agro-alimentaire assure 14% des emplois régionaux, ce qui en fait le premier employeur d'Occitanie. Son chiffre d'affaire annuel est de 21 milliards d'euros dont 5 milliards à l'export [1]. L'Occitanie est la deuxième région agricole de France pour le nombre d'exploitations et les surfaces cultivées.

L'agriculture régionale se distingue par sa diversité de productions dont un grand nombre sont sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). En effet l'Occitanie est la 1^{ère} région en surfaces certifiées bio, possède le 1^{er} vignoble sous appellation au monde, le 1^{er} rucher de France et est la 1^{ère} région européenne en nombre de productions sous SIQO. La pêche et l'aquaculture régionales représentent près de 10% de la production nationale et 90% à l'échelle de la façade méditerranéenne [2].

Cette très grande diversité de productions alimentaires d'Occitanie est due à l'exceptionnelle variété de climats et

de reliefs : plaines, coteaux, montagnes, causses, forêts, façade littorale, etc. Les agriculteur.rice.s, éleveur.euse.s et pêcheur.euse.s régionaux ont su s'adapter et valoriser ces dispositions naturelles, y compris les milieux les plus difficiles comme les massifs montagneux, et ainsi protéger, entretenir et façonner les paysages d'Occitanie qui contribuent à l'identité de notre Région et sont l'image de marque des territoires, au service de leur développement économique. Ces paysages sont appréciés des habitant.e.s et des millions de touristes visitant la Région chaque année qui s'accordent à dire que l'Occitanie est une région riche en produits de qualité à l'origine d'une grande gastronomie.

Le travail, souvent méconnu, des agriculteur.rice.s, éleveur.euse.s, pêcheur.euse.s, transformateur.rice.s, restaurateur.rice.s et autres professionnel.le.s de l'alimentation qui sont à l'origine de ce patrimoine alimentaire exceptionnel est à saluer.

Origine de notre modèle agricole et alimentaire

De toute l'histoire de l'Humanité, jamais l'alimentation n'a été aussi variée, sûre sur le plan sanitaire [3] et abondante. En Occitanie, comme dans les pays industrialisés, cette sécurité alimentaire et

sanitaire a d'abord été permise par les révolutions industrielles et agricoles des années cinquante et soixante. Dans ce contexte d'après-guerre, le mot d'ordre des décideur.euse.s et ingénieur.e.s agronomes était d'augmenter les rendements afin de nourrir une population en forte croissance. Cet objectif a été atteint entre autres grâce à la mécanisation de l'agriculture, l'invention des engrais chimiques, la spécialisation des exploitations agricoles et au développement de la sélection génétique des plantes et des animaux [4].

Ces évolutions du monde agricole ont été encouragées par le développement de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution qui a permis la mise sur le marché d'une grande variété d'aliments accessibles au plus grand nombre. Ces évolutions ont eu de nombreuses conséquences positives pour la société : création d'emplois, sûreté sanitaire de l'alimentation et libération du temps autrefois consacré – notamment par les femmes – aux achats alimentaires et à la préparation des repas [5].

Des constats préoccupants

Le système agricole et alimentaire dominant aujourd'hui est l'héritier de ces nécessaires évolutions survenues dans le passé. Néanmoins nous connaissons aujourd'hui certaines conséquences préoccupantes de ce système.

La mécanisation de la production a permis d'augmenter la taille des exploitations mais leur nombre ne cesse de diminuer : ainsi près de 30 000 exploitations agricoles ont disparu en Occitanie depuis 2010 [6]. Le commerce international et l'oligopole exercé par la

grande distribution tirent les prix vers le bas et les agriculteur.rice.s sont les premiers impactés, la situation est particulièrement inquiétante en Occitanie où le revenu moyen par actif agricole est inférieur de 35% à la moyenne nationale [7]. Avec l'allongement des filières et la mondialisation du commerce alimentaire, l'alimentation se délocalise et ce qui est produit sur un territoire est exporté tandis que ce qui est consommé est importé [8]. Cela est d'autant plus vrai pour certaines productions régionales, comme la viande : à Toulouse 80% de la viande consommée en restauration collective n'est pas d'origine française. Par ailleurs, partout dans le monde, ou presque, il est constaté une augmentation de la prévalence de la surcharge pondérale et de l'obésité, notamment chez les enfants : l'obésité a triplé entre 1975 et 2016 et, en 2016, 39% des adultes étaient en surpoids [9].

Ce constat des impacts non négligeables de l'alimentation sur l'environnement et la santé est global et partagé par tous. Tout comme l'importance de s'alimenter sainement, en réduisant les gaspillages et en encourageant des pratiques respectueuses de l'environnement. La Région souhaite également trouver des solutions concrètes et partagées pour permettre une juste rémunération des producteurs et productrices locaux, leur permettant ainsi de vivre dignement de leur métier.

Fédérer les acteurs et les consommateurs autour d'une responsabilité commune

Nous sommes convaincus que, tout comme dans les années soixante, le monde agricole aux côtés des

consommateurs, des consommatrices et des autres acteurs du système alimentaire saura trouver les solutions porteuses d'avenir pour relever le défi de la transition vers un système alimentaire durable.

Cette révolution alimentaire est déjà enclenchée, la multiplicité des initiatives en Région et au-delà le montre bien : taux de conversion régional en bio supérieur au taux national [7], développement de l'agro-écologie et de l'agriculture de conservation, magasins de producteurs, supermarchés coopératifs, actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, projets d'agriculture urbaine, ... Bien souvent ces initiatives sont collectives, témoignant de la nécessité d'œuvrer ensemble à l'évolution de nos systèmes alimentaires.

Pour toutes ces raisons la Région Occitanie souhaite s'emparer de ces

enjeux économiques, sociétaux, environnementaux et de santé publique au travers du prisme de l'alimentation et défendre un nouveau modèle alimentaire qui réponde aux enjeux suivants :

- une gouvernance du Pacte inclusive et transparente pour les citoyen.ne.s ;
- une agriculture créatrice d'emplois et rémunératrice ;
- le développement et le soutien des TPE et PME agroalimentaires régionales pour créer de la valeur ajoutée sur le territoire régional ;
- la valorisation des produits d'Occitanie conformément aux attentes et besoins de l'ensemble des consommateurs ;
- l'anticipation du changement climatique et la préservation de l'environnement ;
- l'éducation à une alimentation saine et durable.

B. UNE DÉMARCHE RÉGIONALE CONCERTÉE AVEC L'ENSEMBLE DE LA POPULATION



1. Une concertation inédite en quatre temps

Le Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie est le fruit d'une large concertation citoyenne inédite en France, pilotée par Jean-Louis Cazaubon, Vice-Président de la Région Occitanie en charge de la viticulture et de l'agroalimentaire. Cette concertation s'est déroulée en quatre temps.

1. Phase de diagnostic et de réflexion

Réalisation d'une séquence d'auditions d'expert.e.s de l'alimentation menée entre novembre et avril : producteur.rice.s, administrations, chercheur.e.s, médecins, associations de consommateur.rice.s et de parents d'élèves, élu.e.s, territoires et notamment les Départements. L'alimentation est au cœur de la réflexion de chacun.

2. Identification des pratiques, habitudes et attentes des consommateurs d'Occitanie en matière d'alimentation

D'avril à août la parole a été donnée aux consommateur.rice.s d'Occitanie, via une large enquête à laquelle près de 55 000 personnes ont répondu. De réelles attentes envers une meilleure identification de l'origine locale ou régionale des produits se dégagent de ce questionnaire : 92% des répondants privilégieraient ainsi les aliments produits en Occitanie s'ils étaient facilement identifiables.

3. Rencontre des consommateurs et acteurs de l'alimentation lors de rencontres territoriales

Les 14 réunions territoriales organisées dans tous les départements d'Occitanie ont permis de recueillir de nombreuses propositions d'actions concrètes pour agir en faveur d'une alimentation saine et durable, positive pour la santé, qui préserve l'environnement et le bien-être animal tout en permettant aux agriculteur.rice.s de vivre décemment de leur métier.

4. Organisation d'une consultation citoyenne pour définir les priorités d'actions

Du 12 octobre au 18 novembre, les citoyen.ne.s d'Occitanie ont pu exprimer leurs priorités parmi un ensemble d'actions issues de la concertation. En seulement 4 semaines, près de 45 000 citoyen.ne.s ont participé à cette consultation. Cette nouvelle forme de démocratie, plus inclusive et proche du terrain et du territoire, est une initiative inédite à l'échelle d'une Région française. La Région Occitanie a ainsi fait la démonstration que les citoyen.ne.s se mobilisent pour émettre un avis dans le cadre d'un processus décisionnel et contribuer ainsi à l'élaboration d'une nouvelle politique régionale.



2. Les enseignements de la concertation

Au total près de **100 000 habitant.e.s d'Occitanie** ont participé à la concertation sur l'alimentation, démontrant tout l'intérêt porté à cette thématique. Voici ce qu'ils nous ont dit.

■ Enquête sur les pratiques, habitudes et attentes en matière d'alimentation

De fortes attentes, vers une révolution alimentaire

Pour les répondants, il est très important de limiter le gaspillage alimentaire (pour 98% d'entre eux) et d'avoir une alimentation « *respectueuse de l'environnement* » (96%), « *qui permette aux producteurs de percevoir des revenus décents* » (96%) et « *saine et équilibrée* » (71%).

Manger sainement signifie avant tout « *manger des produits de saison* » (79%), « *varier / équilibrer les aliments (légumes et fruits, viandes et poissons, féculents ...)* » (62%) et « *consommer des produits locaux* » (59%).

Lieux d'approvisionnement : la grande distribution majoritaire mais les circuits-courts ont la côte

Les super ou hyper marchés classiques restent les premiers lieux d'approvisionnement pour 40% des répondants et 70% s'y rendent régulièrement. **Il y a ainsi un enjeu à travailler avec la grande distribution, notamment pour y promouvoir les produits régionaux.**

Les marchés (couverts ou de plein air) arrivent en deuxième position des lieux d'achat. Pour 12% des répondants il s'agit du principal lieu d'approvisionnement et 55% des répondants s'y rendent

régulièrement, contre 41% au niveau national.

49% des répondants se rendent régulièrement dans un commerce de proximité et 38% ont régulièrement recours aux circuits-courts (vente directe à la ferme, magasins de producteurs, AMAP). Il s'agit là d'une spécificité d'Occitanie puisqu'au niveau national seulement 17% des habitant.e.s fréquentent régulièrement les circuits-courts [10].

Les personnes n'ayant pas recours aux circuits courts expliquent « *ne pas savoir où les trouver* » (30%), « *ne pas disposer de ce type de service à proximité de leur domicile* » (26%) et « *ne pas avoir le temps de s'y rendre* » (25%).

Faciliter l'accès aux produits locaux apparaît donc nécessaire. Le développement des circuits-courts, constitue une condition à cet objectif.

Que trouve-t-on dans les paniers de courses d'Occitanie ?

Des produits locaux, 54% des répondants en achètent souvent. En concurrence, le critère local se place devant les critères de qualité et de prix pour 50% des répondants. 92% des répondants seraient prêts à privilégier dans leurs achats les produits d'Occitanie

s'ils étaient facilement identifiables. **L'amélioration de l'identification des produits régionaux dans les différents lieux d'achat et de consommation est ainsi un réel enjeu.**

Des produits bios, 43% des répondants en achètent souvent. Le fait qu'un produit soit issu de l'agriculture biologique est le critère d'achat le plus important pour 16% des répondants, ex-aequo avec le critère local, derrière le critère qualité qui est le plus important pour 18% des répondants.

Des produits sous signes de qualité, 27% des gens en achètent souvent.

Des produits Sud de France : 20% des répondants en achètent souvent et 40% de temps en temps. Néanmoins, 12% des répondants ne connaissent pas ces produits et cette proportion est supérieure dans les départements de l'ancienne région Midi-Pyrénées. Aussi, **la marge de développement de la marque Sud de France est importante.**

Bien manger, à quel prix ?

52% des répondants pensent qu'une alimentation saine et équilibrée coûte cher. Cette proportion est plus importante pour les employés, ouvriers, demandeurs d'emplois ; ainsi que dans certains

départements (Hérault, Pyrénées-Orientales).

La Région Occitanie s'engage à éviter le développement d'une alimentation régionale à deux vitesses et s'attache à ce que les actions du Pacte permettent à tous d'avoir accès à une alimentation de qualité.

Quelles évolutions futures ?

52% des répondants pensent que la qualité des produits va s'améliorer du point de vue de l'impact sur la santé.

65% des répondants pensent que les consommateurs sont les principaux acteurs pouvant faire évoluer les choses pour favoriser une alimentation durable. 40% citent les collectivités locales comme acteur potentiel majeur de changement.

78% des répondants sont prêts à participer à des initiatives qui leur permettraient de faciliter l'accès à des produits locaux de qualité, notamment en donnant de leur temps mais également en participant financièrement.

La Région voit ici l'opportunité de constituer une communauté de citoyen.ne.s intéressé.e.s par l'alimentation et prêts à s'investir.



■ Rencontres territoriales

Les 14 rencontres organisées ont permis de mieux saisir les attentes des citoyen.ne.s. Celles-ci peuvent être synthétisées en 7 grands thèmes.

« Je veux qu'on me propose des produits de qualité »

C'est-à-dire des produits sains et qui ont du goût, de saison, produits localement et de manière durable. Pour les participant.e.s, cela passe d'abord par la formation et le soutien des acteurs de la chaîne alimentaire (agriculteur.rice.s, transformateur.rice.s, restaurateur.rice.s).

« Je veux trouver facilement ces produits »

Les participant.e.s souhaitent pouvoir réaliser des achats responsables de manière simple et accessible. Selon eux, cela passe par la création et le déploiement de nouveaux modèles de distribution (collectifs, coopératifs, etc.).

« Je veux savoir ce que je mange »

Les participant.e.s souhaitent pouvoir identifier simplement la qualité des produits, via une information fiable, exigeante et contrôlée. Pour eux, cela passe par une information globale et transparente sur la qualité réelle des produits : origine, mode de production, coût global, impacts indirects, etc.

« Je veux que la restauration collective soit exemplaire »

Les participant.e.s estiment que les efforts ne doivent pas être fournis qu'au niveau de la consommation individuelle. La restauration collective scolaire, hospitalière et d'entreprise doit faire preuve de pratiques exemplaires et vertueuses : davantage de produits locaux et bio, moins de préparations industrielles, réduction du gaspillage alimentaire.

« Je veux qu'on sensibilise les enfants et leurs parents à la question alimentaire »

Pour les participant.e.s, la connaissance et une culture de l'alimentation sont la base pour préparer un avenir meilleur. Pour eux, cela passe par une meilleure éducation au goût, à la santé et aux impacts de l'alimentation. Cette éducation doit se faire à l'école mais les adultes ont également besoin d'être sensibilisés.

« Je veux qu'on agisse collectivement en faveur d'une agriculture dynamique et viable »

Pourquoi consommerions-nous des produits locaux si les producteur.rice.s ne peuvent pas en vivre ? Pour les participant.e.s, lutter contre la précarité des producteur.rice.s passe notamment par la structuration des filières locales de qualité et équitables ainsi que l'accompagnement des agriculteur.rice.s pour le développement d'outils de production, transformation et distribution mutualisés.

« Je veux que l'alimentation soit un vecteur de lien et de justice sociale »

Les participant.e.s estiment que tout le monde doit pouvoir manger à un juste prix, et bien manger ! Pour eux, cela passe non seulement par une prise de conscience collective des enjeux sociaux liés à l'alimentation mais aussi par le développement de projets et d'espaces favorisant la création de lien et le renforcement des capacités individuelles (jardins partagés, ateliers de cuisine, etc.)



3. Des choix citoyens, aux actions régionales

Du 12 octobre au 18 novembre les citoyen.ne.s d'Occitanie ont pu choisir leurs priorités d'action parmi des thématiques d'intérêt ayant émergé des précédentes phases de concertation. A l'issue de cette consultation des priorités ont émergé. La Région s'engage à mettre en œuvre les 10 mesures suivantes qui découlent de cette consultation.

1.



Vous avez validé le besoin de « *soutenir les exploitations agricoles durables* » et d' « *accélérer la recherche pour éviter les pesticides* », la Région Occitanie s'engage à **accompagner les agriculteur.rice.s** vers des pratiques visant à diminuer l'utilisation de pesticides et de traitements phytosanitaires de synthèse à travers **des contrats de transition agricole durable**.

- Développer des modes de culture et d'élevage économes en intrants de synthèse ou utilisant des alternatives
- Financer des formations
- Financer des programmes de recherche pour diminuer l'utilisation d'intrants et de traitements phytosanitaires de synthèse ou trouver des alternatives

2.



Vous avez validé le besoin de « *garantir un juste salaire à chaque professionne.le.s de l'alimentation* », la Région Occitanie s'engage à **organiser les assises régionales de la distribution alimentaire** (grandes et moyennes surfaces, grossistes) pour soutenir les producteur.rice.s locaux dans leur droit à une juste rémunération.

- Négocier avec la grande distribution
- Renforcer l'implantation des produits Sud de France, au travers des labellisations « Produit en Occitanie », « Bio Occitanie » et l' « Excellence d'Occitanie », dans les grandes et moyennes surfaces

3.



Vous avez validé le besoin de « *soutenir davantage la vente de proximité* », la Région Occitanie s'engage à **développer et soutenir de nouveaux réseaux de distribution** (magasins de producteurs, marchés, criées, e-commerce) pour augmenter l'achat de produits locaux au juste prix.

- Renforcer le maillage des circuits-courts régionaux
- Soutenir les commerces de proximité et équitables
- Développer des projets reposant sur des modèles coopératifs



4.



Vous avez validé le besoin de « *proposer plus de produits locaux et bio dans les restaurants scolaires* », la Région Occitanie s'engage à **créer une Centrale régionale alimentaire de produits locaux, bio et de qualité** en partenariat avec les initiatives existantes.



- Faciliter pour les collectivités locales l'approvisionnement en produits bio et locaux, en s'appuyant sur les lycées engagés dans le dispositif « Occitanie dans mon assiette » pour permettre à l'Occitanie d'être une région exemplaire
- Développer des outils collectifs de transformation, de collecte, de logistique et de livraison dans les territoires
- Aider financièrement les lycées, CFA et CREPS afin que le surcout ne soit pas supporté par les familles
- Former les professionnel.le.s de la restauration collective et valoriser les bonnes pratiques

5.



Vous avez validé le besoin de « *développer des activités pour les jeunes et les lycées autour de l'alimentation* », la Région Occitanie s'engage à **initier les jeunes au bien manger** et à l'utilisation de produits locaux, de qualité et de saison; par des cours de cuisine et des activités pédagogiques.

- Créer un **Food truck pédagogique**
- Financer des actions éducatives et des cours de cuisine
- Créer des supports d'information web et une application mobile
- Organiser un concours régional de cuisine à destination des jeunes

6.



Vous avez validé le besoin de « *développer des activités pour les jeunes et les lycées autour de l'alimentation* », la Région Occitanie s'engage à **valoriser et former les jeunes aux métiers de demain en agriculture, agroalimentaire et restauration** en valorisant l'offre de formations publiques des lycées agricoles de la région Occitanie et en multipliant les rencontres avec les professionnels pour sensibiliser et susciter des vocations.

- Favoriser l'utilisation de produits d'Occitanie dans les lycées hôteliers
- Valoriser les métiers dans le cadre des salons TAF
- Anticiper et valoriser les métiers de demain au sein des Cités des métiers et des Cités régionales de l'orientation
- Préserver les savoir-faire régionaux en mettant en relation les talents d'Occitanie (grands chefs, artisans et commerçants...) avec les formateurs

7.



Vous avez validé le besoin de « *financer des initiatives anti-gaspillage* », la Région Occitanie s'engage à Récompenser les initiatives exemplaires de **lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des emballages**.

- Aller vers l'objectif **ZERO plastique en Resto'co** et supprimer les emballages plastiques des manifestations organisées par ou en partenariat avec la Région
- Diminuer par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2023
- Soutenir l'innovation en matière d'emballage au sein des entreprises
- Former les professionnels à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Organiser un appel à projets avec jury citoyen pour financer des projets innovants de lutte contre le gaspillage alimentaire (budgets participatifs)

8.



Vous avez validé le besoin d' « accompagner les dynamiques citoyennes territoriales », la Région Occitanie s'engage à **accompagner les initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation durable.**

- Organiser un « Printemps de l'alimentation durable », manifestation citoyenne et festive autour de l'alimentation
- Soutenir la création de maisons de l'alimentation ouvertes à tous pour favoriser l'éducation à l'alimentation (expositions, conférences, Fab Lab, cours de cuisine...)
- Recourir aux budgets participatifs de la Région pour soutenir des projets citoyens en lien avec l'alimentation durable

9.



Vous avez validé le besoin de « soutenir les associations d'aide alimentaire d'Occitanie », la Région Occitanie s'engage à **favoriser le développement d'épiceries sociales, solidaires et ménagères** et des initiatives d'accompagnement permettant à tous d'accéder une alimentation de qualité.

- Utiliser les épiceries sociales et solidaires pour développer des actions d'éducation ménagère (gestion des achats, budgets, formation cuisine...)
- Soutenir les associations d'aide alimentaire par le financement d'infrastructures logistiques (plateformes de stockage mutualisées, camions réfrigérés, outils de transformation...)
- Créer des fiches « menu » (tout support) pour des repas à moins de 5 euros par personne

10.

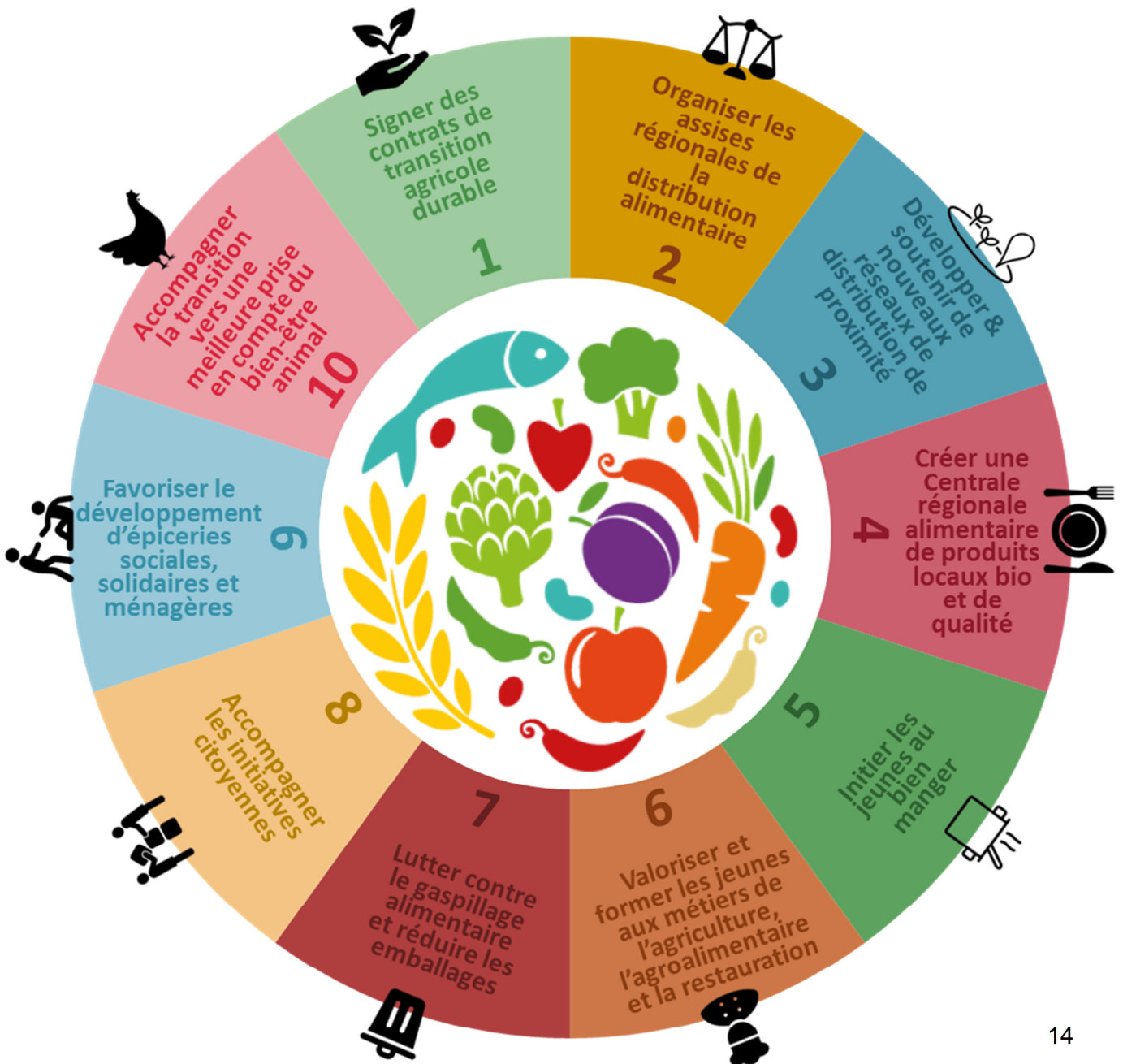


Vous avez validé le besoin de « contribuer au bien-être animal », la Région Occitanie s'engage à **accompagner financièrement la transition pour une meilleure prise en compte du bien-être animal, durant l'élevage, le transport et l'abattage des animaux.**

- Encourager et soutenir l'élevage en plein air, le pâturage et la sortie des animaux et aider les éleveurs à aller vers des modes de production plus respectueux du bien-être animal
- Conditionner les subventions d'investissement et d'équipement aux structures en veillant au respect des normes relatives au bien-être animal



10 actions phares du Pacte pour une alimentation durable en Occitanie



C. VERS UNE REVOLUTION ALIMENTAIRE

Un système alimentaire à réinventer pour...

Pour... être en phase avec les nouvelles pratiques de consommation

La part de l'alimentation dans le budget des ménages diminue

En 2014, les ménages affectent 20.4% de leurs dépenses de consommation à l'alimentation. En 1960 cette part était de 34.6% et l'alimentation était le principal poste de dépense des ménages [11]. Cette diminution est due à l'augmentation du niveau de vie moyen des français.e.s qui leur permet de dépenser davantage sur d'autres postes de consommation et notamment les loisirs. L'évolution du prix de l'alimentation n'est pas un facteur explicatif puisque celui-ci évolue au même rythme que les prix de l'ensemble des autres biens de consommation.

Une profonde modification du panier alimentaire

Le modèle alimentaire français, qui repose sur la commensalité, la prise de repas à heures fixes et la séquence « entrée-plat-fromage-dessert » est une spécificité qui reste bien ancrée dans les pratiques [12]. En revanche les ménages ont profondément modifié leur panier alimentaire depuis les années 1960 : la part des trois principaux postes (viande, fruits et légumes, pains et céréales) recule régulièrement. La part de la viande diminue depuis les années 1980 et

n'atteint plus que 20% en 2014 mais reste toutefois la principale dépense du panier alimentaire en 2014. La consommation de pain diminue tandis que celle des autres produits à base de céréales (pâtes, biscottes, biscuits, riz, farine...) augmente.

A l'inverse, certaines dépenses prennent de plus en plus de place au sein du panier alimentaire. C'est le cas des plats préparés, des produits sucrés (biscuits, confiserie, chocolat, confiture...) et des boissons non alcoolisées [11].

L'essor du digital

La révolution digitale impacte tous les secteurs y compris, depuis peu, celui de l'alimentation. Le digital modifie un grand nombre de pratiques des consommateurs : la recherche et le partage de l'information (comparateurs, base de données, géolocalisation, alimentation connectée), l'acte d'achat, les services associés à l'achat comme la livraison et l'évaluation post-achat [13]. Les ventes en ligne ne représentent encore que 0,3 % du marché alimentaire, mais cette part pourrait s'élever à 5,5 % en 2022 [14]. Parmi les impacts envisagés de cette tendance, ceux sur les circuits de distribution sont parmi les plus significatifs avec de fortes possibilités de rupture et

d'innovation à prévoir. Peuvent être cités l'arrivée de nouveaux acteurs (AmazonFresh, Chronopost Food, etc.), le défi de la livraison à domicile et de la logistique du dernier kilomètre, le développement de la désintermédiation, la remise en cause du modèle de la distribution physique, ou encore les questions de collectes et de valorisation d'une masse croissante d'informations pour le consommateur (développement des blockchains alimentaires [15]).

Le développement de tendances liées à l'évolution des modes de vie

L'urbanisation et les évolutions sociétales de ces dernières décennies ont entraîné l'émergence de nouvelles tendances alimentaires telles que la recherche de praticité, de « prêt à manger » et de nouvelles expériences de consommation; l'individualisation de l'alimentation; la redécouverte de la cuisine et du « faire soi-même » par nécessité économique pour certains par loisir pour d'autres [16].

Pour... être en phase avec les nouvelles attentes sociétales

Plusieurs études récentes [17] [18] font état des évolutions des attentes alimentaires des français.e.s en réaction notamment à la prise de conscience de l'impact de l'alimentation sur notre environnement. La montée des préoccupations sociales, écologiques et éthiques conduit les consommateurs à développer des attentes envers une alimentation plus durable. Ces attentes se traduisent par

l'émergence de transformation de nos systèmes alimentaires parmi lesquelles la recherche d'une alimentation santé/bien-être; la recherche de transparence; la volonté de consommer local; le rejet du gaspillage alimentaire; la recherche d'authenticité; le désir de naturalité et l'augmentation de la consommation biologique ou encore la baisse de la consommation de protéines animales.

Pour... valoriser la richesse du patrimoine agricole et alimentaire régional

Une agriculture diversifiée qui mise sur la différenciation et la qualité

Malgré les atouts de l'agriculture d'Occitanie, le revenu moyen par actif agricole dans la région reste inférieur de 35% à la moyenne nationale [7]. Consciente de cet enjeu, et désireuse d'assurer la pérennité et le développement des TPE et PME agroalimentaires, la Région Occitanie fait de la valorisation du patrimoine agricole et agroalimentaire régional ainsi que la structuration des

filières en vue de répartir équitablement la valeur ajoutée, deux orientations fortes du Pacte.

L'Occitanie dispose d'une agriculture diversifiée et également d'une spécialisation forte dans certaines filières comme la viticulture (1^{ère} région française en superficie et en production et 1^{er} vignoble sous appellation du monde), l'élevage, l'apiculture (1^{er} rucher de France), les céréales, la production de fruits et légumes ou encore la filière

halieutique (pêche, aquaculture et conchyliculture) qui concentre près de 8000 emplois directs et indirects, et génère plus de 137 000 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel [7].

Cette très grande variété de productions est due à la diversité des paysages et du

climat. Les montagnes et les causses sont propices à l'élevage d'herbivores, les plaines et coteaux du centre-ouest de la région sont plutôt orientés vers les grandes cultures. La façade littorale quant à elle, se prête particulièrement à la viticulture (cf figure 1).

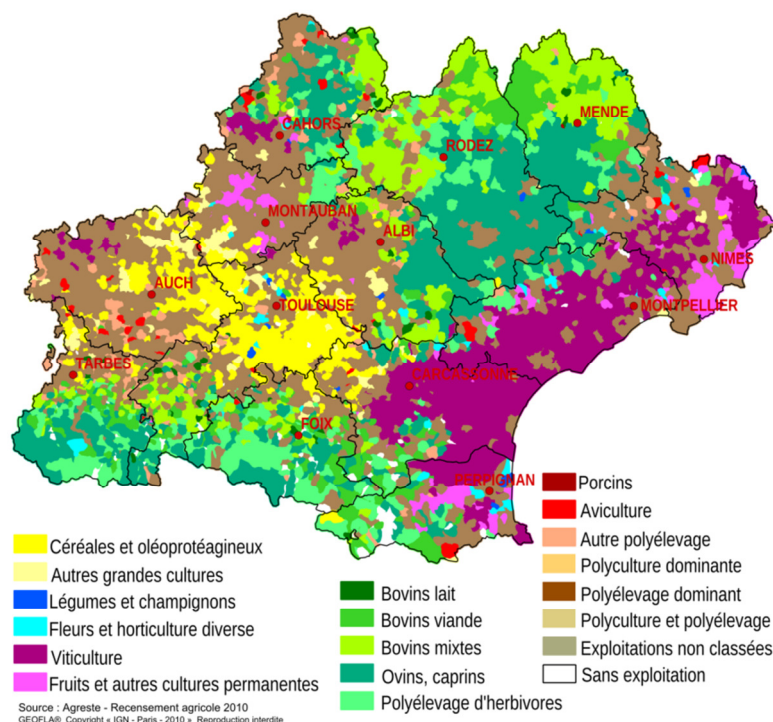


Figure 1 : Orientations technico-économiques des exploitations agricoles d'Occitanie (Source : SRISE)

Une région en pointe sur l'agriculture biologique

La Région Occitanie connaît une croissance rapide de son agriculture biologique : augmentation de plus de 34% des surfaces en 2015 et de plus de 23% en 2016. L'Occitanie est la première région française en agriculture biologique, pour le nombre d'exploitations engagées en bio avec 22% des exploitations bio nationales, et les surfaces certifiées bio ou en conversion avec plus du quart des surfaces bio françaises [7]. La Région dispose également d'un peu plus de 1 700 transformateurs et distributeurs en 2015. La Région est en capacité de fournir

quasiment la gamme complète des produits bio.

En 2017 la Région s'est dotée d'un Plan régional pour l'agriculture biologique, le « **Plan Bi'O 2018-2020 – Produire, Consommer et Vivre Bio en Occitanie** » [19]. La Région souhaite ainsi confirmer son engagement en faveur de la bio en adoptant un plan d'intervention pluriannuel, transversal, mobilisant l'ensemble des compétences de la Région autour d'un projet de développement de l'agriculture biologique, de la production à la consommation. Le Pacte pour une alimentation durable est en cohérence avec les objectifs du Plan Bi'O.

Les circuits de proximité en Occitanie

En 2010, une exploitation sur cinq s'inscrivait, en Occitanie, dans une démarche de circuit court. 49% des producteur.rice.s de miel et 46% des producteur.rice.s de légumes vendent en circuits courts alors que pour les produits laitiers et ceux de l'aviculture, seuls 8%

des producteur.rice.s sont concernés [7], (cf figure 2).

Pour la plupart des exploitations concernées, les circuits courts représentent une part importante de leur chiffre d'affaires global. En 2010, 41% des exploitations pratiquant les circuits courts déclarent en retirer plus des trois quart de leur chiffre d'affaires.

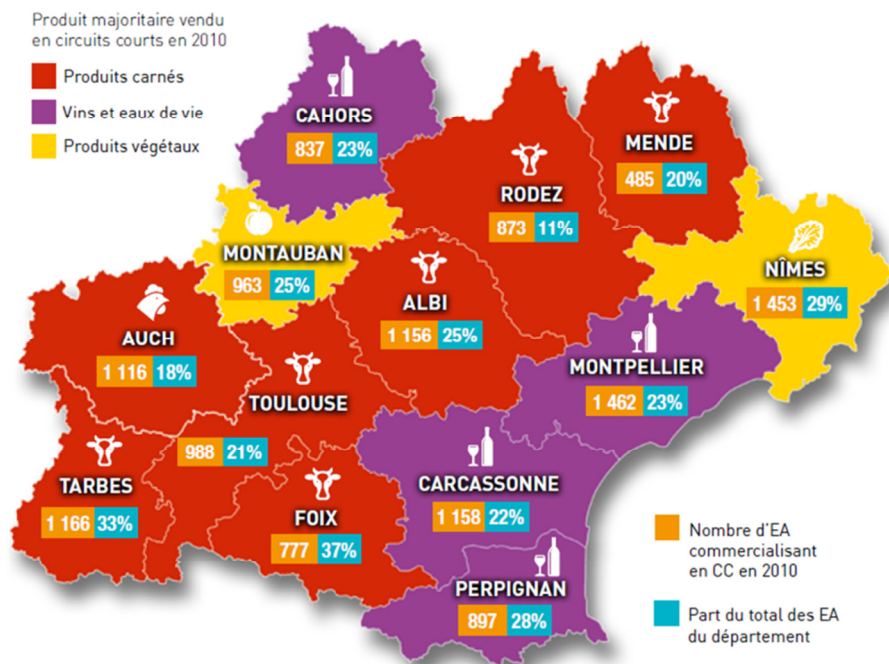


Figure 2 : La place des circuits-courts dans les départements (Source : RA 2010 / Inosys)

Pour... protéger la santé et l'environnement

Les effets néfastes sur le long terme de l'alimentation industrielle du point de vue de la santé

L'alimentation des français.e.s est composée de 25% de produits issus de transformateurs agroalimentaires industriels contre 14% en 1960 [19]. Cette consommation accrue de produits transformés a des impacts sur l'équilibre nutritionnel car ils sont souvent trop salés et de qualité nutritionnelle incertaine. Ils

peuvent entraîner également une prise alimentaire trop importante (portions trop grosses).

L'amélioration de l'équilibre nutritionnel des habitant.e.s d'Occitanie est un enjeu de santé publique important puisque l'on sait que les personnes présentant surpoids et obésité sont également les plus touchées par le diabète, le cholestérol, le cancer et l'hypertension artérielle.

L'impact de l'alimentation sur l'environnement

La production des aliments, leur transformation, transport et stockage nécessite une grande consommation d'eau et d'énergie et peut impacter la qualité de l'air, du sol, de l'eau, la biodiversité et le climat. Ainsi en France, notre alimentation est à l'origine de 23 % des gaz à effet de serre générés par les ménages, c'est-à-dire presque autant que le transport (28%) ou le logement (25%) [20].

Par ailleurs, en France, 10 millions de tonnes de produits sont perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine chaque année. Cela représente 15,3 millions de tonnes équivalent CO₂ soit 3% de l'ensemble des émissions de l'activité nationale. Ce gaspillage alimentaire intervient principalement à l'étape de la consommation et chaque habitant.e gaspille chaque année 30 kg d'aliments, dont 7kg d'aliments encore emballés [21].

Contribution des systèmes alimentaires à l'atténuation et l'adaptation au changement climatique

L'Accord de Paris [22] reconnaît dans son préambule qu'il existe une « vulnérabilité des systèmes de production alimentaire aux effets néfastes des changements climatiques » et souligne l'importance de considérer tous les maillons de la chaîne alimentaire et

d'identifier de nouveaux leviers **d'adaptation** (évolution des pratiques agricoles, résilience des infrastructures de stockage, de transformation, des transports,...) et **d'atténuation** (capture du carbone dans la biomasse, lutte contre les pertes et gaspillages, changement des habitudes alimentaires...) **au changement climatique.**

L'agriculture, représente un potentiel global d'atténuation du changement climatique important (évalué dans une fourchette de 20 à 60%) par le biais de pratiques agricoles permettant de stocker durablement du carbone dans les sols. Aussi la Région souhaite s'engager dans le soutien au développement d'une agriculture à partir d'exploitations ancrées dans les territoires et de filières qui s'appuient sur de nouvelles techniques pour s'adapter au climat et en limiter le changement. Que ce soit à travers le développement de l'agro-écologie, de l'agriculture biologique, de conservation, ou de précision, la Région Occitanie favorisera des stratégies et des techniques favorisant en particulier des économies d'eau (lutte antiérosive, développement des réserves en eau, sélection de variétés plus résistantes à la sécheresse, modes d'élevage adaptés, ...), la simplification du travail des sols (semis direct), la rotation des cultures, l'agroforesterie ou encore le mélange d'espèces variétales.

Pour... offrir une alimentation de qualité à tous

L'alimentation est un grand marqueur social tant sur des aspects nutritionnels que par son impact sur la santé. Ces différences de consommation sont notamment dues à un ajustement des

pratiques alimentaires en fonction des contraintes économiques : le budget est un facteur déterminant de la composition des repas et pour les foyers précaires le critère « prix » pèse davantage que le

critère « santé » lors des achats [23]. Or les aliments les moins chers sont souvent ceux ayant la moins bonne qualité nutritionnelle. Contrairement à de nombreuses idées reçues, les messages et recommandations nutritionnels sont le plus souvent connus des populations précaires [24]. Les ménages les plus

modestes sont particulièrement vulnérables, car ils consacrent une part importante de leur budget à l'alimentation et doivent fréquemment arbitrer avec d'autres postes de dépenses (logements, habillement, loisirs, etc.). Ainsi l'enjeu de proposer une alimentation saine et de qualité, accessible à tous, est de taille.

D. ORIENTATIONS STRATEGIQUES DU PACTE

La démarche de concertation menée par la Région Occitanie a réuni non seulement des citoyen.ne.s mais également grand nombre d'expert.e.s et de professionnel.le.s de l'alimentation. Cette concertation a permis de construire une stratégie régionale globale. Celle-ci est constituée des 10 mesures co-construites avec les citoyen.ne.s que viennent consolider six orientations stratégiques. L'ensemble formant une démarche globale et cohérente permet de répondre à la fois aux attentes des citoyen.ne.s, des professionnel.le.s de l'agriculture, l'agroalimentaire, la restauration ; des collectivités ainsi que des acteurs de la recherche et du monde associatif.





1. VALORISER LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE RÉGIONAL

Enjeux

Le patrimoine agricole et gastronomique d'Occitanie constitue le socle du Pacte pour une alimentation durable en Occitanie. Riche de l'ensemble des productions sous signes de qualité, de variétés et races locales typiques, du patrimoine bâti, des traditions et des savoir-faire régionaux autour de l'alimentation, ce patrimoine est vivant car en constante évolution au fil du temps et au gré des mouvements de population. Noyau dur de ce patrimoine exceptionnel, les **250 productions sous SIQO** telles que le bœuf Gascon, le taureau et le riz de Camargue, l'abricot et l'artichaut du Roussillon, l'ail violet de Cadours, la noix du Périgord, la blanquette de Limoux, le Picpoul de Pinet, le Pélardon, le Rocamadour, le Roquefort, le porc noir de Bigorre, etc. ; mais également quelques spécialités régionales emblématiques : Cassoulet, Garbure, Aligot, Gâteau à la broche, Brandade de morue, Tielles ou encore les Rousquilles [25].

Il s'agit de préserver ce patrimoine, de le développer, de le valoriser et le faire connaître pour augmenter la consommation de produits régionaux. Ainsi, les habitant.e.s auront la possibilité d'être de vrais ambassadeurs de la culture alimentaire régionale et de contribuer à

son rayonnement au-delà des frontières régionales et nationales.

Consommer des produits régionaux est un moyen de soutenir les producteur.rice.s de nos territoires, d'œuvrer pour la préservation de l'environnement, de contrôler au plus près la qualité des produits et de favoriser une alimentation constituée de produits frais et de saison [26]. Relocaliser une partie de notre alimentation c'est également réparer une incohérence. A l'échelle du territoire, la quasi-totalité des produits agricoles consommés est importée et dans le même temps la quasi-totalité de ce qui est produit est exporté. Les importations nationales de produits agroalimentaires ont augmenté de 79% entre 2000 et 2015 [27]. Les fruits sont les principaux produits importés par la France, suivis par les viandes. Or l'Occitanie est la deuxième région productrice de fruits, avec près de 20% des vergers français, et première région productrice de pêches, nectarines, brugnons et de prunes de table.

Consommer des produits régionaux est également une demande exprimée par les citoyen.ne.s d'Occitanie à travers la grande enquête menée par la Région en 2018. En effet **92% des répondants** ont affirmé qu'ils **privilégieraient les aliments**

produits en Occitanie si ceux-ci étaient facilement identifiables.

La restauration hors domicile et notamment la restauration collective représente un fort potentiel de débouchés pour les produits régionaux. En Occitanie, **1,3 million de repas** sont servis tous les midis en restauration collective et 1 personne sur 3 fréquente un site de restauration collective. Au niveau de la Région, **25 millions de repas par an** sont assurés dans 193 restaurants scolaires soit **157 000 repas par jour**. De plus, se fixer l'objectif d'augmenter la part de l'approvisionnement local dans la restauration collective régionale, est une porte d'entrée vers de multiples actions de territoires telles que le renforcement des capacités de productions locales, la structuration de l'offre de produits régionaux, la valorisation de la production locale par la création de marques territoriales, l'éducation des citoyen.ne.s à une consommation locale et responsable et la mise en réseau de porteurs de projets locaux.

Afin de promouvoir la consommation de produits régionaux auprès des habitant.e.s d'Occitanie et des **12 millions de touristes** visitant la Région chaque année, la Région s'appuiera notamment sur sa marque Sud de France Occitanie. Par

ailleurs, l'ambition de la Région est que la place des produits régionaux soit renforcée dans tous les circuits de distribution : des petits commerces de proximité aux enseignes de grande distribution installées sur le territoire régional en passant par la restauration commerciale et la restauration collective. Le développement des circuits de proximité est particulièrement encouragé car ceux-ci répondent à une réelle demande de confiance et de relation plus directe avec le producteur.rice ou le transformateur.rice. Néanmoins la grande distribution demeure un point de liaison forte avec les consommateurs : 72% des dépenses alimentaires nationales se font dans les grandes surfaces et 70% des habitant.e.s d'Occitanie s'y rendent régulièrement. La vente en ligne ne doit pas non plus être négligée comme piste de commercialisation des produits régionaux. Ces dernières années les ventes sur internet ont progressé de près de 15% par an et l'alimentation et les produits de grande consommation sont achetés par 28% des e-acheteurs en 2018 [28]. La vente en ligne permet également aux producteur.rice.s de vendre directement leurs produits, y compris à une clientèle éloignée de leur lieu de production à la différence de la vente en ligne physique.

Orientations de l'action régionale

En lien avec les actions phares suivantes :



1. Promouvoir les produits et les savoir-faire régionaux

Faire connaître les produits régionaux, renforcer leur notoriété à l'échelle locale ou nationale – la manière dont ils sont produits, leur histoire, les différentes manières de les accommoder, etc. – est un levier pour renforcer leur consommation.

→ Organiser et soutenir des événements et publications de promotion du patrimoine alimentaire

La Région poursuivra et renforcera son soutien aux foires, salons, marchés de producteurs et autres manifestations autour du thème de l'alimentation visant à mettre en valeur nos produits régionaux et les savoir-faire qui s'y rattachent. Une « Semaine du produit en Occitanie » et un « Printemps de l'alimentation » seront également organisés.

→ Créer un Centre régional de l'agriculture et de l'alimentation

La création d'un Centre régional de l'agriculture et de l'alimentation est envisagée. Cette structure serait pensée comme une vitrine permanente du patrimoine culinaire et œnologique ainsi que des savoir-faire régionaux. Il permettrait également de sensibiliser le grand public aux enjeux de l'alimentation durable via des expositions interactives,

des ateliers ludo-pédagogiques, ou encore des démonstrations et dégustations culinaires. Enfin des formations, par des grands chefs régionaux, pour les professionnel.le.s de la restauration pourront y être organisées.

→ Développer une offre de tourisme gourmand

Plus de 10 millions de touristes découvrent chaque année l'Occitanie et son patrimoine agricole et alimentaire. Le tourisme est l'un des vecteurs de l'exportation de la culture alimentaire et contribue à la notoriété des produits régionaux ainsi qu'au renforcement de l'image qualitative de la région et de notre agriculture. Le développement d'une offre structurée de « tourisme gourmand » aurait plusieurs impacts positifs sur le territoire en termes de développement local, de développement économique, de valorisation culturelle et patrimoniale des savoir-faire régionaux.

2. Faciliter l'identification des produits locaux et des points de vente

→ Soutenir les initiatives visant à renforcer l'identification des produits locaux bruts et transformés sur les points de vente

De nombreux habitant.e.s de la région souhaitent augmenter leur consommation de produits régionaux mais indiquent avoir du mal à les identifier, ainsi que les lieux où se les procurer. La Région souhaite œuvrer à une identification plus systématique et claire de l'origine, notamment régionale, des produits.

→ Recenser les points de vente de produits régionaux

La Région propose de réaliser un recensement valorisé sous différents formats des producteur.rice.s régionaux.les commercialisant leur production en direct ainsi que des points de vente et restaurants proposant des produits régionaux de manière régulière et bien identifiée.

→ **Renforcer l'utilisation et la connaissance de la marque régionale Sud de France**

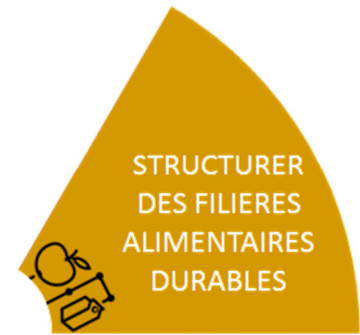
La marque Sud de France est l'un des leviers forts de la Région pour identifier les produits régionaux. Née en 2006, elle garantit l'origine Occitanie des produits et permet ainsi l'identification facile des produits régionaux. Forte de sa grande diversité de produits, Sud de France a évolué vers une distinction de la marque en 3 espaces complémentaires : « **Produit en Occitanie** » ; « **Bio Occitanie** » pour les produits issus de l'agriculture biologique ; « **L'Excellence d'Occitanie** » pour les produits sous SIQO. Cette distinction s'appuie sur 24 cahiers des charges qui ont été renforcés sur l'origine régionale des matières premières. Il s'agit à présent de renforcer l'utilisation de la marque auprès des producteur.rice.s et entreprises régionales ainsi que de la

faire connaître auprès des consommateur.rice.s.

Cette communication pourra également être l'occasion d'expliquer les critères de différenciation des produits régionaux justifiant leur prix.

→ **Encourager l'utilisation de produits locaux en restauration commerciale**

La restauration commerciale représente ainsi un important débouché pour les produits régionaux ainsi qu'une vitrine de premier choix pour les mettre en valeur auprès des habitant.e.s et des touristes. Ainsi, la Région encouragera l'utilisation de produits régionaux, notamment Sud de France, dans les points de restauration commerciale en s'appuyant sur le label « **Qualité Occitanie Sud de France** » ainsi que les projets agri et oenotouristiques régionaux.



2. STRUCTURER DES FILIERES ALIMENTAIRES DURABLES

Enjeux

En premier lieu il est primordial d'œuvrer pour le maintien d'une agriculture dynamique et d'un potentiel nourricier des territoires en Région Occitanie dans un contexte de diminution du nombre d'exploitation régionales. Cela passe notamment par la facilitation de l'accès au foncier et sa préservation face à la montée des prix, mais aussi le développement de l'installation agricole, la protection des sols, des terroirs et des paysages. Tous les 10 ans en France, l'équivalent d'un département est artificialisé et les terres agricoles sont les plus touchées. En Occitanie, avec l'arrivée de **52 000 nouveaux habitant.e.s par an** [29], la pression foncière est particulièrement forte. Entre 2006 et 2012, la surface régionale artificialisée a augmenté de 1 650 hectares par an. Sur les 10 500 hectares artificialisés pendant cette période, 90% étaient initialement des territoires agricoles principalement localisés au pourtour des grands centres urbains et le long des principaux axes de communication [30].

Le projet de la Région est d'orienter le développement de l'agriculture régionale vers des productions en adéquation avec les attentes et les besoins des consommateurs. Ces attentes ont

notamment été exprimées lors de la concertation menée par la Région en 2018 : des produits régionaux qualitatifs et de saison ; de la transparence sur le mode de production, l'origine et la rémunération des agriculteur.rice.s et producteur.rice.s ; issus d'une agriculture reliée à son territoire, respectueuse de l'environnement, du bien-être animal, de la santé.

Parmi ces productions, l'agriculture biologique est en augmentation constante depuis plusieurs années : multiplication par 2,7 du budget des ménages consacré aux produits bio entre 2007 et 2015 et répond à des exigences sociétales. Aussi la Région poursuivra sa politique de développement et de soutien à l'agriculture biologique initiée dans son « **Plan Bi'O 2018-2020 – Produire, Consommer et Vivre Bio en Occitanie** ».

De manière complémentaire au soutien de l'agriculture biologique, la Région soutiendra des modèles agricoles faisant preuve de pratiques vertueuses, relevant par exemple de l'agriculture raisonnée, de de conservation ou de l'agro-écologie.

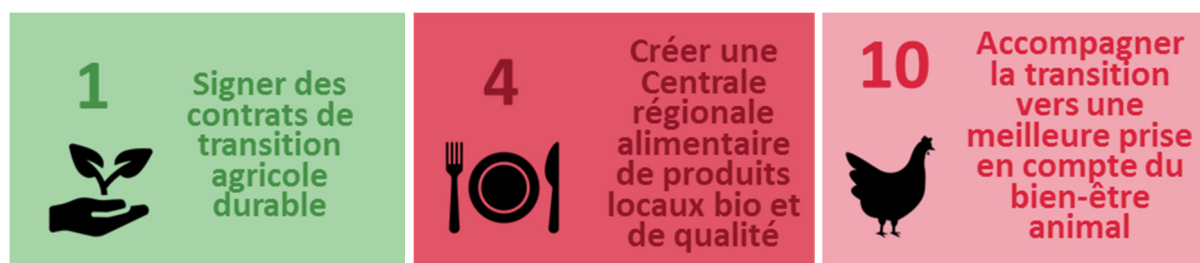
Nous constatons qu'agriculture et alimentation ne cessent de s'éloigner. En cause notamment, l'augmentation du nombre d'intermédiaires entre la production et la consommation et

l'urbanisation croissante qui éloigne les « mangeurs » des campagnes. Cet allongement des filières se répercute aux deux extrémités de la chaîne par une rémunération faible des producteurs.rice.s et un prix élevé payé par le consommateur.rice.s. Pour améliorer cette situation, la stratégie privilégiée par la Région est d'aider les agriculteur.rice.s et producteur.rice.s à renforcer ou à créer de la valeur ajoutée via la transformation, par exemple, ou en leur proposant un accompagnement économique et technique. La stratégie régionale doit aboutir au développement d'un modèle agricole régional hybride mêlant circuits courts de proximité et circuits longs à haute valeur ajoutée. Nous sommes

convaincus qu'une offre variée est nécessaire pour répondre à une demande variée qui s'appuie sur la complémentarité des systèmes de production. Il est ainsi nécessaire de maintenir à la fois des filières d'excellence, tant en local qu'à l'export, valorisant des productions régionales uniques et remarquables et de développer des filières territorialisées pour des produits de consommation courante tels que les fruits et légumes, la viande, le lait ou les œufs. Cette reterritorialisation des filières prend notamment tout son sens pour la production de viande bovine pour laquelle la Région possède 12% du cheptel national mais est à l'origine de seulement 6% de la production nationale.

Orientations de l'action régionale

En lien avec les actions phares suivantes :



1. Assurer le maintien d'une agriculture durable nourricière et dynamique

→ **Encourager le développement de pratiques agricoles durables (bio, de conservation...) visant à conserver les sols, à réduire les intrants de synthèse, contribuant à l'autonomie de l'exploitation (alimentation animale, fertilisation, énergie)**

Le système alimentaire régional de demain doit se baser sur des pratiques agricoles durables, c'est-à-dire permettant de dégager un revenu décent et de

transmettre aux générations futures des terres au potentiel de production intact. Ces pratiques sont à adapter aux différents territoires régionaux et à leurs caractéristiques. Elles doivent viser à renforcer d'une part l'autonomie des exploitations et d'autre part la résilience des exploitations face au changement climatique et aux aléas de plus en plus extrêmes qu'il engendre. La Région agit

déjà en faveur de l'agriculture biologique au travers de son **Plan Bi'O 2018-2020**. Parmi les pratiques que la Région souhaite particulièrement encourager et soutenir, se trouvent : la couverture permanente du sol ; la rotation de culture diversifiées et les associations culturales ; la mise en valeur de la complémentarité entre culture et élevage à l'échelle d'une exploitation ou d'un territoire ; la plantation de haies et d'arbres ; les démarches innovantes en faveur du bien-être animal ou encore la production d'énergie sur l'exploitation.

→ **Assurer la pérennité des exploitations, via la sécurisation du foncier, l'installation et la transmission des exploitations**

Le premier enjeu pour maintenir l'agriculture régionale et son potentiel nourricier est de sécuriser le foncier agricole. L'affirmation d'une véritable **stratégie régionale foncière** est nécessaire. Celle-ci se concrétise dans le

cadre du projet Occitanie 2040 avec l'objectif « **zéro artificialisation nette en 2040** ». La Région souhaite encourager l'utilisation de friches à des fins agricoles et faciliter l'accès au foncier pour les projets d'installation ou d'agrandissement s'inscrivant dans les objectifs du Pacte. Au même titre que la protection du foncier agricole, s'assurer de l'installation de nouveaux exploitants et de la transmission de l'ensemble des exploitations permet de maintenir le potentiel productif de la Région. La Région poursuivra et intensifiera l'accompagnement de la transmission des exploitations et de l'installation notamment via le financement de formations. Les collectivités disposant de foncier inexploité seront incitées à mettre en culture ces terres ou bien à installer des producteurs par exemple en vue d'une contractualisation pour l'approvisionnement de la restauration collective.

2. Développer des outils de structuration des filières pour créer de la valeur ajoutée et la répartir équitablement

→ **Accompagner la structuration d'outils de production, transformation et commercialisation régionaux**

La transformation de la matière première agricole est un moyen de créer de la valeur ajoutée et d'améliorer le revenu des producteurs qui réalisent cette transformation. D'ores et déjà la Région aide les projets individuels ou collectifs de création et de développement d'ateliers de transformation d'agriculteur.rice.s ou d'entreprises. Dans le cadre du Pacte, l'accent sera notamment porté sur l'aide aux projets de transformation de fruits et

légumes locaux (découpe, surgélation, conditionnement, préparation (ratatouilles etc.)) et de viande (abattage, découpe, conditionnement, préparation) et autres produits alimentaires (céréales, légumineuses, lait) à destination de la restauration commerciale et collective locale, pour lesquelles un fort besoin est identifié. Des **critères de sélection et/ou de bonification** seront intégrés aux dispositifs de financement existants afin d'encourager les projets s'inscrivant dans une logique de développement durable via un sourcing local, la réduction

des pertes et gaspillages, l'introduction de critères d'équité dans l'approvisionnement, les démarches innovantes visant à renforcer le bien-être animal ou encore l'amélioration de l'efficacité énergétique et l'optimisation de la consommation d'eau.

→ **Accompagner la structuration des filières régionales**

Les Plans de filières nationaux demandés à l'issue des États généraux de l'alimentation ont été adaptés en région sous l'égide de la DRAAF et en co-animation avec la Région, les interprofessions et la Chambre régionale d'agriculture. L'enjeu est désormais d'accompagner leur mise en œuvre dans l'objectif de structurer les filières régionales afin de **créer de la valeur ajoutée sur le territoire**. Pour une action efficace, des études sont nécessaires afin d'identifier les filières et maillons de ces filières à renforcer plus particulièrement ainsi que les actions à mettre en place : renforcer ou créer des interprofessions, organisations de producteur.rice.s ou coopératives ; créer ou renforcer des outils de production, de transformation, de logistique ou de commercialisation ; développer la contractualisation ; augmenter la production ou relocaliser les circuits de distribution pour répondre à la demande locale ; poursuivre la valorisation de la production régionale par la labellisation...

Parmi les filières nécessitant la mise en place d'un plan de structuration, les **filières viande et légumineuse** sont d'ores-et-déjà identifiées. C'est également un objectif affirmé du **Plan Montagne**. Cette

dernière a pour objectif de valoriser les spécificités de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la viticulture de zone montagne en particulier à partir d'outils collectifs structurants à même de créer une valeur ajoutée supplémentaire. Des analyses régulières régionales sur la consommation détaillée par filière seront à réaliser afin de disposer d'outils d'aides à la décision.

→ **Contribuer au développement de filières équitables et solidaires**

Les consommateur.rice.s sont en attente de produits à prix transparents et garantissant une juste rémunération des producteur.rice.s. Le commerce équitable répond à cette attente en se basant sur des relations économiques plus justes et équilibrées, établies sur du long terme, des prix fixés par rapport aux coûts de production, en toute transparence vis-à-vis des consommateur.rice.s tout en assurant un rôle de sensibilisation et d'éducation de ces derniers. La Région va solliciter l'obtention du Label « Territoire de Commerce Equitable » dont l'objectif est double. D'une part favoriser, à l'échelle locale, le déploiement d'une économie plus juste et durable ; d'autre part l'affirmation d'un engagement sur le long terme en faveur d'achats publics socialement durables. A plus long terme l'intégration de critères d'équité au sein de la marque Sud de France et la création d'une labellisation des points de vente et de restauration commercialisant des produits locaux, équitables et durables pourra être envisagée afin de faciliter une consommation responsable.

3. Développer le potentiel de l'aquaculture et de l'agriculture, l'agroalimentaire et la viticulture de montagne

→ Développer le potentiel de l'aquaculture régionale

L'ensemble de la filière halieutique en Occitanie – pêche, aquaculture et conchyliculture, concentre près de 8 000 emplois directs et indirects, et génère plus de 137 000 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel. La Région est la 1^{ère} flottille française de pêche de la Méditerranée. En 2016 la Région s'est dotée du [Plan Littoral 21](#) afin de renforcer la compétitivité des filières halieutiques régionales. La Région souhaite poursuivre l'encouragement des projets collectifs notamment pour développer la production conchylicole sur le littoral ainsi que l'accompagnement et le développement de produits innovants. Elle souhaite également investir sur la zone halieutique du port de Sète Frontignan pour accueillir de nouvelles entreprises aquacoles ou encore accompagner un contrat de filière conchylicole de l'amont à l'aval de la filière.

→ Soutenir l'élevage de montagne et le pastoralisme

L'agriculture de montagne présente un certain nombre de handicaps naturels mais elle dispose d'atouts en termes d'attractivité de population à travers le tourisme et une image qualitative, ainsi que de possibilités de production (élevage à l'herbe, pastoralisme,...) créatrices de filières à forte identité. Valoriser les spécificités de l'agriculture de montagne peut permettre de créer de la valeur ajoutée favorisant sa conservation sur les territoires concernés. Ainsi la Région, en totale cohérence avec son [Plan Montagne](#), souhaite s'engager de façon plus marquée autour de projets de développement du pastoralisme ou celui d'activités complémentaires à la production agricole. Elle souhaite, en outre, sécuriser le lien amont-aval en particulier à travers des dispositifs logistiques adaptés dans les phases de transformation et de commercialisation. De façon générale, elle veut accompagner l'innovation pour tirer parti des atouts et de l'image des zones de montagne.

3. ÉVEILLER, INFORMER ET FORMER POUR DES CHOIX ALIMENTAIRES ÉCLAIRÉS

Enjeux

Un profond changement dans les pratiques et habitudes des consommateur.rice.s et des professionnel.le.s des systèmes alimentaires est nécessaire pour entamer la transition vers l'alimentation durable telle qu'imaginée dans le Pacte. Ce changement passera notamment par de l'information, de la sensibilisation et de l'éducation favorisant une approche complexe et une compréhension globale des enjeux contemporains liés à l'alimentation. L'objectif est de **donner les clés pour faire des choix durables et responsables en matière d'alimentation** et éventuellement susciter des initiatives individuelles et collectives.

Les jeunes sont particulièrement concernés. Un grand nombre d'entre eux sont tentés par la restauration rapide (snacks, fast food, etc.) notamment pour déjeuner, à la place d'un repas pris dans les lycées. Or du primaire aux lycées, ces jeunes sont les consommateurs de demain et feront bientôt face à leur propres choix d'achats alimentaires. La Région, compétente concernant les lycées (généraux, technologiques, etc.) les CREPS et les CFA, a un rôle tout particulier à jouer dans la sensibilisation de cette tranche d'âge. L'éveil à

l'alimentation durable concerne également les plus jeunes et, de manière générale, l'ensemble des consommateur.rice.s, qu'il faudra veiller à sensibiliser via des partenariats.

Cet éveil porte sur différentes thématiques. L'apprentissage du « bien-manger », défini comme une alimentation de saison, variée, équilibrée sur le plan nutritionnelle, locale lorsque cela est possible et pertinent, goûteuse et en quantité raisonnable. La sensibilisation à l'impact potentiel de l'alimentation la santé et sur l'environnement en termes de consommation de ressources. Renouer du lien avec l'amont de la chaîne alimentaire en expliquant les principes de bases de l'agriculture et les procédés de fabrication des aliments ou sensibiliser à la reconnaissance du travail nécessaire à la production des aliments et à la valeur de l'alimentation. Autant de leviers pour donner les clés de compréhension permettant de s'orienter vers des choix de consommation responsables et éclairés et inciter à limiter le gaspillage alimentaire.

Pour parvenir à un modèle alimentaire durable, **l'éducation des consommateur.rice.s doit impérativement s'accompagner d'une formation des**

professionnel.le.s. D'une part la formation des professionnel.le.s de la restauration, notamment dans l'objectif de renforcer l'approvisionnement local (connaissance des produits locaux et de saison et de la manière de les cuisiner, rédaction et réponse aux marchés publics, introduction de matières premières locales à coûts maîtrisés), de limiter le gaspillage

alimentaire et de proposer des repas équilibrés préservant la santé ; d'autre part la formation des professionnel.le.s des métiers du secteur sanitaire et social dans l'objectif de renforcer leurs connaissances des possibilités offertes par l'alimentation en tant que levier pour le renforcement de l'estime de soi et du lien social.

Orientations de l'action régionale

En lien avec les actions phares suivantes :



1. Éduquer les jeunes et le grand public aux principes d'une alimentation saine et durable

→ Soutenir des projets éducatifs autour de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la cuisine et de l'alimentation pour les jeunes publics

Les jeunes – notamment dans les territoires les plus urbanisés – sont de plus en plus éloignés du monde agricole et nombreux ont perdu de vue le lien entre l'agriculture et leur alimentation quotidienne. Parallèlement les métiers de l'agroalimentaire et de la cuisine, à fort potentiel d'emplois, souffrent d'un défaut d'image et d'attractivité. Afin de faire prendre conscience aux jeunes de la valeur de l'alimentation au regard du travail et des savoir-faire qu'a nécessité sa production et de valoriser ces métiers, la Région organisera des **temps de découverte des métiers de l'agriculture, l'agroalimentaire et la cuisine via la rencontre de**

professionnel.le.s. Par ailleurs dans le cadre de la nouvelle stratégie d'intervention pour l'essor de l'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD) en Occitanie, des projets éducatifs autour de l'alimentation à destination des publics jeunes et lycéens pourront être financés. Enfin, des **projets éducatifs innovants** seront proposés à titre expérimental sur la base du volontariat dans les lycées : création de jardins potagers, de poulaillers ou organisation d'ateliers cuisine.

→ Animer la politique régionale alimentaire auprès du grand public

Les citoyen.ne.s d'Occitanie ont grandement contribué à l'élaboration du Pacte lors de plusieurs phases de concertation, montrant ainsi tout l'intérêt

porté à cette thématique. La Région veillera à tenir au courant les citoyen.ne.s de l'avancée de la mise en œuvre du Pacte, à laquelle ils pourront être associés. L'animation du Pacte auprès du grand public pourra prendre la forme d'événements et de campagnes de communication visant à faire connaître la richesse des productions agricoles et alimentaires d'Occitanie mais aussi les projets et initiatives exemplaires régionales. A travers cette animation, l'enjeu est également de valoriser, de diverses

manières, le travail et les compétences des professionnel.le.s de l'agriculture, de la transformation agroalimentaire, du négoce et de la distribution, de l'alimentation et de la restauration comme levier pour redynamiser ces secteurs et créer des vocations. Par ailleurs, une communication positive sur les bonnes pratiques de ces professionnel.le.s semble pertinente pour restaurer la confiance des consommateurs et déconstruire les idées reçues.

2. Former les professionnel.le.s concernés aux principes de l'alimentation durable

→ Former les professionnel.le.s et futurs professionnel.le.s de la restauration à des pratiques favorisant une alimentation durable

Dans le cadre du dispositif « Occitanie dans mon assiette » la Région a d'ores et déjà entrepris de former les agents de restauration des lycées régionaux à l'utilisation de produits de qualité et de proximité. La Région souhaite poursuivre ce travail auprès des agents régionaux et des professionnel.le.s de la restauration et des métiers de bouche en incluant dans les parcours de formation des filières concernées des enseignements sur l'origine, la saisonnalité, la réduction du gaspillage alimentaire et des consommations en eau et énergie, le travail et l'achat de produits locaux et issus de l'agriculture biologique ainsi qu'une sensibilisation au rôle de la restauration collective dans l'apprentissage du bien manger et du vivre ensemble.

→ Former les professionnel.le.s et futurs professionnel.le.s des métiers du soin aux personnes à intégrer l'alimentation dans leurs leviers d'action auprès des publics fragiles

La Région ne peut agir sur les programmes pédagogiques des formations sanitaires et sociales, néanmoins elle peut organiser des actions de sensibilisation et d'information en plus des enseignements obligatoires. L'objectif est d'aider à trouver des moyens simples et peu coûteux pour maîtriser leur alimentation - par la cuisine et l'accès à une offre de distribution de qualité notamment. L'alimentation est aussi un levier vers le renforcement de l'estime de soi, d'émancipation, de reconquête d'autonomie et permet de développer de nouvelles compétences. Les initiatives et actions autour de l'alimentation peuvent également permettre de recréer du lien social et de la convivialité. Par ailleurs les

travailleurs sociaux peuvent être accompagnés pour disposer davantage d'informations sur l'aide alimentaire et les différentes formes qu'elle peut revêtir. Enfin il semble intéressant

d'intégrer des enseignements de nutrition adaptée à des profils particuliers tels que les personnes âgées.



FAVORISER LA
SOLIDARITÉ ET LA
CITOYENNETÉ
ALIMENTAIRES

4. FAVORISER LA SOLIDARITÉ ET LA CITOYENNETÉ ALIMENTAIRES

Enjeux

Bien manger doit être accessible à tous. **Un français sur cinq** a du mal à se nourrir sainement trois fois par jour, pour des raisons financières [31]. Les citoyen.ne.s les moins fortuné.e.s sont les plus concerné.e.s par les maladies liées à l'alimentation et bien souvent, l'alimentation est le poste de dépenses qui sert de variable d'ajustement dans les budgets des ménages les plus précaires. Or la précarité est source d'inégalités de santé dont certaines découlent de pratiques alimentaires induites par la précarité qui ont des conséquences négatives sur l'état de santé : malnutrition ou développement de l'obésité selon l'intensité de la précarité. Les populations précaires ont une alimentation globalement moins diversifiée avec une plus faible consommation de fruits et légumes, de produits laitiers, de poissons et de produits céréaliers complets que le reste de la population ; une consommation accrue de boissons et de snacks sucrés en dehors des repas ainsi que d'aliments gras salés (pizzas, aliments frits et panés, chips...) et sucrés (gâteaux, viennoiseries,...) ; une absence de petit déjeuner équilibré et un manque d'activité physique. Ces différences de consommation sont notamment dues à un ajustement des pratiques alimentaires en

fonction des contraintes économiques : le budget est un facteur déterminant de la composition des repas et pour les foyers précaires le critère « prix » pèse davantage que le critère « santé » lors des achats. Or les aliments les moins chers sont souvent ceux ayant la moins bonne qualité nutritionnelle. Contrairement à de nombreuses idées reçues les messages et recommandations nutritionnels sont le plus souvent connus des populations précaires. Le surpoids et l'obésité est un des marqueurs des inégalités sociales de santé les plus objectivés : leur fréquence est fortement liée au milieu social. La lutte contre la précarité alimentaire est donc un enjeu primordial.

Pour y parvenir la Région souhaite s'engager aux côtés des associations d'aide alimentaire et des organismes et associations travaillant au contact des populations vulnérables. Œuvrer pour **l'accessibilité d'une alimentation de qualité pour l'ensemble des habitant.e.s d'Occitanie** est non seulement un enjeu d'équité et de santé publique mais redonner à ces populations le pouvoir de choisir leur alimentation est un formidable levier de création de lien social, d'insertion, de réalisation de soi et de

renforcement des capacités individuelles [32], [33], [34], [35].

Par ailleurs nous souhaitons encourager l'émergence d'une « **citoyenneté alimentaire** ». Une multitude d'initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation de qualité, saine et durable fleurissent sur le territoire régional et au-delà : associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP), jardins partagés, groupements d'achat, magasins coopératifs et lutte contre le gaspillage alimentaire. Le succès de ces initiatives traduit la volonté d'un nombre toujours croissant de citoyen.ne.s désireu.x.ses de prendre en main leur alimentation et

d'insuffler le changement qu'ils veulent voir dans les systèmes alimentaires. Il faudra veiller à ce que ces initiatives soient vectrices de vivre ensemble, de cohésion et de mixité sociale. Pour les citoyen.ne.s d'Occitanie, la clé du changement repose essentiellement dans les mains des consommateurs, cités par plus de 65% des répondants comme les acteurs les plus susceptibles de favoriser une alimentation durable. La Région ne souhaite en aucun cas se substituer à ces initiatives. Au contraire son ambition est de créer un terreau fertile à l'éclosion et à la multiplication de ces projets.

Orientations de l'action régionale

En lien avec les actions phares suivantes :



1. Lutter contre la précarité alimentaire et sensibiliser au rôle de l'alimentation sur la santé

→ Accompagner l'émergence de projets d'aide alimentaire innovants et de projets sociaux autour de la cuisine

La précarité alimentaire correspond à un accès restreint, inadéquat ou incertain à des produits sains et nutritifs. Selon l'Insee 8,8 millions de personnes vivent aujourd'hui en dessous du seuil de pauvreté et, selon le ministère de l'Agriculture, 3,9 millions ont recours à l'aide alimentaire. Un des leviers

identifié par la Région pour lutter contre cette précarité alimentaire est d'accompagner dans leurs missions les associations d'aide alimentaire afin de les renforcer et d'**augmenter la part de produits frais distribués**, notamment les fruits et légumes. Pour une action pertinente les besoins des associations seront identifiés, par exemple en termes de moyens logistiques : stockage, transport réfrigéré et outils de transformation.

L'aide alimentaire directe n'est pas la seule option permettant d'assurer la sécurité alimentaire des populations précaires [36]. Citons notamment les épiceries sociales et solidaires, les groupements d'achat, les jardins potagers ou encore les cantines populaires. Les projets ciblant les quartiers prioritaires de la ville (QPV) et les jeunes défavorisés de moins de 25 ans hors circuits scolaires seront particulièrement encouragés. De nombreuses initiatives existent en région, qu'il s'agit aujourd'hui de d'identifier, de développer et d'étendre à l'ensemble du territoire.

→ S'engager pour l'équilibre nutritionnel des personnes âgées

Le vieillissement influence sur la manière de s'alimenter, notamment en diminuant les perceptions du goût et de l'odorat et la consommation. Or, le maintien d'une alimentation suffisante et adaptée est essentiel pour rester en bonne santé et conserver une autonomie. Lorsqu'une personne âgée ne mange plus suffisamment pour couvrir ses besoins, on parle de dénutrition qui entraîne une perte musculaire, de l'épuisement et un risque accru de chutes. À terme, une personne dénutrie sera plus vulnérable aux maladies infectieuses ou à l'aggravation d'une maladie chronique. La Région souhaite soutenir des actions visant à améliorer l'état nutritionnel des personnes âgées et à créer du lien social et intergénérationnel autour de

l'alimentation. Les possibilités sont multiples : projets autour de la cuisine et de la transmission de savoir-faire et de recettes ou encore, en lien avec les communes, création de jardins potagers en lien avec des établissements scolaires ou de petite enfance.

→ S'engager pour l'équilibre nutritionnel des jeunes

Avoir une alimentation équilibrée est indispensable pour être en bonne santé et en pleine possession de ses capacités physiques et intellectuelles. Avec ces 191 restaurants scolaires la Région nourrit des jeunes 5 fois par semaine. Il est indispensable de veiller à l'équilibre nutritionnel de ces repas, voire de les adapter pour les élèves ayant des besoins particuliers, par exemple ceux pratiquant le sport de manière intensive. Les repas pris en collectif peuvent également être des temps privilégiés pour l'apprentissage du bien manger et la prise de bonnes habitudes alimentaires qui pourront perdurer tout au long de la vie. A commencer par la vie étudiante, période à laquelle un grand nombre de jeunes se retrouvent pour la première fois maîtres de leurs achats alimentaires et de leurs repas. Ainsi la Région souhaite garantir la qualité nutritionnelle des repas servis aux lycéens ; faire du temps des repas un moment d'apprentissage ou encore accompagner des actions éducatives orientées sur le lien entre l'alimentation et la santé.

2. Favoriser l'implication et l'émergence d'initiatives citoyennes ou à destination de l'ensemble des citoyen.ne.s en faveur d'une alimentation durable de qualité

→ Créer un terreau fertile au développement des initiatives citoyennes et accompagner leur essaimage

Une multitude d'initiatives en faveur d'une alimentation durable, et notamment d'une relocalisation de l'alimentation, existent et continuent à voir le jour sur le territoire d'Occitanie : AMAP, groupements d'achat, associations luttant contre le gaspillage alimentaire, création de potagers collectifs, ... Ces initiatives, souvent mises en place à petites échelles, sont des solutions adaptées aux besoins et contextes locaux, facteur de leur succès. La Région souhaite créer un **terreau fertile pour la multiplication de ces initiatives en étant à l'écoute des besoins des porteurs de projets**. Les initiatives les plus porteuses d'avenir seront identifiées afin qu'elles puissent grandir, essaimer, voire être transposées à l'échelle de la Région.

En outre, 80% des répondants à l'enquête menée par la Région se disent prêts à participer à des initiatives qui leur permettraient d'avoir accès à des produits locaux de qualité. La Région souhaite faciliter l'engagement citoyen dans ces initiatives citoyennes.

→ Soutenir les collectivités dans la création d'espaces nourriciers partagés (jardins, incroyables comestibles...)

Dans le cadre de la consultation, les citoyen.ne.s se sont exprimés en faveur de la **création d'espaces nourriciers partagés** qui permettraient l'apprentissage, la transmission des savoirs et la réappropriation de l'alimentation. Ainsi la Région souhaite accompagner la création de **jardins partagés** et autres lieux de production collectifs, idéalement implantés au cœur des quartiers ou des territoires afin de devenir de vrais espaces de vie et de création de lien.

5. FAIRE DE L'ALIMENTATION UN PILIER DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Enjeux

La production de notre alimentation nécessite une grande consommation d'eau et d'énergie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et peut être à l'origine d'impacts négatifs sur l'air, le sol, l'eau, la biodiversité et le climat. En France, notre alimentation est ainsi à l'origine de **23 % des gaz à effet de serre** (GES) générés par les ménages et de 37% de notre empreinte écologique [20] (quantité de surface terrestre et de ressources nécessaires pour produire les biens et services consommés et absorber les déchets produits). **10 millions de tonnes** de produits sont perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine chaque année. Cela représente 15,3 millions de tonnes équivalent CO₂ soit 3% de l'ensemble des émissions de l'activité nationale [21]. Ainsi, le système alimentaire régional que la Région souhaite soutenir en Occitanie devra être durable et s'appuyer sur une logique de conservation de la richesse des ressources naturelles régionales. L'Occitanie dispose d'un patrimoine naturel unique, qui en fait notamment la première région de France métropolitaine en matière de biodiversité.

Etant donné l'impact de l'alimentation sur notre environnement, la Région souhaite que l'alimentation participe à sa politique de transition écologique, pour laquelle elle est résolument engagée. Pour cela la Région souhaite promouvoir des pratiques durables en agriculture, dans les entreprises agroalimentaires et en restauration collective. Il s'agit notamment de réduire des pertes et gaspillages alimentaires, d'utiliser de manière optimale les ressources, d'augmenter la part d'énergie renouvelable, de réduire les emballages ou encore d'optimiser la logistique. Une évolution des pratiques et régimes alimentaires de chacun est également à accompagner vers une logique qualitative plutôt que quantitative : le choix de produits d'origine locale, de saison, issus d'une agriculture biologique ou raisonnée ; une diminution de la consommation de produits transformés [37].

Les actions prévues dans le cadre du Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie sont en cohérence et complémentaires avec les autres politiques régionales en faveur du développement durable et de la transition écologique :

- **Démarche « REPOS, Région à énergie positive »** : la Région s'est engagée à diviser par deux les consommations d'énergie, par la sobriété et l'efficacité énergétiques et en développant la production d'énergies renouvelables à l'horizon 2050. La Région a également créé en 2017 une Agence Régionale Energie Climat, l'AREC.
- **Plan régional de prévention et de gestion des déchets**: co-construit avec les acteurs du territoire, il fixe les orientations en matière de prévention, valorisation et gestion des déchets et intègrera un Plan régional d'actions en faveur de l'économie circulaire, élaboré en lien avec l'Ademe, qui permettra de favoriser la mutation progressive du secteur des déchets vers des filières plus vertueuses, liées au recyclage et réemploi, et pourvoyeuses d'emplois non délocalisables.
- **Stratégie régionale pour la biodiversité** : elle vise à favoriser l'intégration de la biodiversité dans l'aménagement du territoire, à limiter l'artificialisation des sols avec comme objectif de tendre vers « zéro artificialisation nette » mise en œuvre notamment par l'Agence régionale de la biodiversité et à limiter l'appauvrissement des sols.
- Le soutien aux **Parcs Naturels Régionaux** de la Région : Il s'agit de poursuivre le soutien des démarches en faveur d'une alimentation durable menées par les parcs qui bénéficient d'une longue expérience en la matière et d'une grande expertise (restauration collective, développement des circuits courts, valorisation d'une marque « valeurs parc naturel régional », biodiversité cultivée telles que les races anciennes, les semences locales...).
- Démarche régionale prospective pour l'eau « **H2O 2030, l'eau en partage** » : la Région s'engage sur une gestion durable et solidaire de l'eau visant à répondre aux besoins des habitant.e.s et des activités économiques tout en respectant les ressources locales et en promouvant la restauration et la mise en valeur des milieux aquatiques. A noter que 42% de l'eau prélevée annuellement en Occitanie est dédiée à l'agriculture.
- Politique volontariste d'accompagnement à **l'éducation à l'environnement et au développement durable** en Occitanie : Elle contribue à la réussite de la transition écologique, énergétique et alimentaire de la région Occitanie par la sensibilisation et l'éducation de tous les publics (notamment les publics jeunes), par l'accompagnement des territoires de projet et des réseaux d'acteurs de l'EEDD et plaçant l'alimentation durable comme l'un de ses champs d'action transversale.
- Enfin, d'ici 2019, la Région se dotera d'un Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Équilibre des Territoires (**SRADEET**) appelé « **Occitanie 2040** ». Ce document élaboré en concertation, transversal, prescriptif et territorialisé comprendra notamment des volets climat, énergie, biodiversité, eau et foncier.

Orientations de l'action régionale

En lien avec les actions phares suivantes :



1. Soutenir des entreprises alimentaires et une restauration collective durable

→ Soutenir les pratiques durables dans les entreprises

La nécessité d'évoluer vers des pratiques durables n'est pas réservée au secteur agricole. Les entreprises agro-alimentaires et les distributeurs sont également concernés. En renforçant ses dispositifs d'aide existants, la Région soutiendra et valorisera des projets portant sur un approvisionnement en matières premières locales ; la mise en place de démarches de réduction des pertes et gaspillages alimentaires ; l'introduction de critères d'équité dans l'approvisionnement ; la réduction des emballages ou le développement d'emballages « verts » et l'optimisation des consommations d'énergie et d'eau. La Région pourra également soutenir la création de potagers et poulaillers partagés dans les entreprises, à destination des salariés.

→ S'engager pour une restauration collective durable, notamment dans les lycées, CFA et CREPS

La durabilité en termes de restauration collective ouvre la voie à de nombreux champs d'action que la Région souhaite investir au sein des restaurants des lycées dont elle a la gestion. Il s'agit de limiter l'impact environnemental en réduisant l'utilisation des fluides (eau, énergie), les pertes et gaspillage alimentaire et les déchets non alimentaires ; maîtriser l'impact des approvisionnements selon des objectifs écologiques, nutritionnels et de santé publique ; promouvoir un commerce mondial plus équitable ; s'assurer de l'accès à tous au service de restauration ; respecter la saisonnalité ; être un lieu d'éducation au goût et d'apprentissage de la nutrition ou encore mettre en valeur le métier des agents de la restauration.

2. Encourager la gestion et la valorisation des biodéchets, notamment vers un retour au sol de qualité de la matière organique ou pour la production d'énergie

→ Soutenir le développement d'outils de valorisation des biodéchets alimentaire sur l'ensemble du territoire

Les biodéchets alimentaires sont produits à toutes les étapes de la chaîne, de la production à la consommation. Le gisement régional de biodéchets alimentaires est important. En 2015, 74,5 kg par habitant.e et par an de biodéchets sont produits annuellement en Occitanie, soit un quart de nos poubelles. Seuls 2 kg/an/hab de biodéchets sont collectés séparément, leur permettant d'être valorisés. Les biodéchets produits par les gros producteurs (restauration, commerces, GMS...) sont quant à eux évalués à 170 000 tonnes au niveau de la région. Or, depuis le 1er janvier 2016, les producteurs de biodéchets de plus de 10 t/an ont l'obligation de trier ces biodéchets et de les faire valoriser dans des filières adaptées. Au travers de son

PRPGD, la Région mènera des actions structurantes et des investissements visant à augmenter la valorisation des biodéchets alimentaires d'Occitanie dans le but premier d'un retour au sol de qualité et en proximité de la matière première organique.

→ Favoriser le compostage de proximité et encourager le compostage in situ dans les lycées CFA et CREPS

Au sein des lycées la Région évaluera les solutions techniques de gestion et valorisation des biodéchets, recensera les pratiques existantes dans les lycées, CREPS et CFA et accompagnera les lycées, CREPS et CFA dans la mise en œuvre de ces solutions de gestion des biodéchets issus de la restauration. Des expérimentations de compostage in situ des déchets issus de la restauration pourront également être engagées dans les établissements volontaires.



6. FAIRE DE L'OCCITANIE UN LABORATOIRE D'INNOVATION POUR L'ALIMENTATION DE DEMAIN

Enjeux

L'Occitanie est un terrain propice à la recherche et l'innovation, elle est la première région française en matière d'effort de R&D qu'il s'agisse de recherche publique ou de recherche privée avec **3,72 % du PIB** (5,6 Md€) consacrés aux dépenses R&D et comprend sur son territoire **245 000 étudiants**, plus de **30 000 chercheurs** et 11 organismes de recherche [38]. La Région réserve une place prioritaire à l'innovation dans ses politiques régionales et a adopté en 2017 son Schéma Régional de Développement Économique, d'Innovation et d'Internationalisation (SRDEII) voté en Assemblée plénière le 2 février 2017, qui est un des piliers de la Stratégie Régionale pour l'Emploi et la Croissance (SREC).

L'innovation dans le champ de l'agriculture et de l'alimentation est primordiale pour engager nos systèmes alimentaires sur la voie de la durabilité face aux multiples défis de nature économiques, environnementaux ou sociétaux à relever. L'innovation est également un levier essentiel de la compétitivité des entreprises et un moyen de répondre toujours mieux aux besoins et attentes des citoyen.ne.s. Elle peut prendre différentes formes, technologique, d'usage ou sociale ; intervenir sur un ou

plusieurs maillons de la chaîne alimentaire, de la production à la gestion/valorisation des déchets alimentaires en passant par la transformation, la distribution ou la consommation; s'opérer à différentes échelles, de la parcelle au territoire ; être portée par des citoyen.ne.s, des entreprises, des collectivités et des associations.

Ainsi la recherche et l'innovation en matière d'alimentation constitue l'une des grandes orientations identifiée pour le Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie. La Région ambitionne en effet de faire l'Occitanie un laboratoire d'innovation pour l'alimentation de demain.

Pour ce faire la Région pourra s'appuyer d'une part sur les outils et infrastructures dont elle s'est dotée et renforcer ses dispositifs d'appui à la recherche-expérimentation en agriculture (recherche variétales et évolution des pratiques agricoles) et à destination des entreprises ; d'autre part sur la présence sur son territoire d'institutions, de stations d'expérimentations, de centres de recherche et d'établissement d'enseignement supérieur au rayonnement national et international

fortement impliqués dans les thématiques de l'agriculture, l'alimentation et l'environnement. Ils sont notamment rassemblés au sein de Toulouse Agri Campus (regroupant Enfa, l'El Purpan, l'ENVT, l'INP-Ensat et l'Inra) ou d'Agropolis International (regroupant notamment CIHEAM-IAM.M, Cirad, Inra, Irstea, IRD, Montpellier SupAgro, Universités de Montpellier, Nîmes et Perpignan). Les stations d'expérimentation et instituts techniques comme les exploitations et ateliers technologiques des lycées agricoles ainsi que les parcs naturels régionaux qui œuvrent dans ce domaine en lien avec le monde de la recherche depuis de nombreuses années pourront également être des acteurs ressources.

Citons également le pôle Réalis (Réseau actif pour l'innovation sociale) et la YESS

Académie pivots de la stratégie régionale de développement de l'économie sociale et solidaire (ESS) et de l'innovation sociale proposant aux entreprises des prestations d'accompagnements ou encore l'appel à projets Readynov qui a pour but de soutenir les projets innovants collaboratifs dans différents champs d'actions. Les actions menées par la Région seront en cohérence avec sa Stratégie régionale de l'innovation 2014-2020, pilotée par l'Agence Ad'Occ, qui constitue la ligne directrice de la politique de la Région Occitanie en matière de développement économique par la recherche et l'innovation et plus particulièrement avec l'axe « productions agro-alimentaires territorialisées et valorisation de la biomasse » de la Stratégie régionale de l'innovation (SRI).

Orientations de l'action régionale

En lien avec l'action phare suivante :



1. Innover pour réduire l'impact environnemental des systèmes alimentaire régionaux

→ Innover pour une agriculture et une aquaculture durable

La Région souhaite soutenir des projets de recherche-expérimentation et des projets innovants s'inscrivant dans les objectifs du Pacte, portant sur le développement de variétés, de modes de cultures et d'élevage économes en

intrants, en eau et en énergie, respectueux des ressources, et résilients face au changement climatique. Pour ce faire la Région pourra s'appuyer sur son exceptionnel potentiel de recherche pluridisciplinaire en agronomie et en environnement, ainsi que sur des entreprises

technologiques régionales de premier rang. L'innovation devra également appuyer des pratiques relevant de l'agriculture de précision en renforçant l'usage numérique pour un meilleur pilotage de la production ou des outils pouvant accélérer l'accès à l'agriculture de précision.

→ **Entamer une réflexion pour optimiser la logistique des circuits courts**

La Région souhaite encourager le développement des circuits de proximité et de nombreuses initiatives régionales en ce sens existent déjà. Néanmoins la logistique de ces circuits n'est pas toujours optimisée d'un point de vue économique et environnemental. Plusieurs points sont particulièrement sensibles : la collecte des produits sur leurs lieux de production et leurs acheminements vers les différents lieux de distribution (pouvant aller jusqu'à une

distribution à domicile). Il existe ainsi un enjeu particulièrement fort à optimiser la logistique des « premier » et « dernier » kilomètres respectivement dans les zones rurales et urbaines. Par logistique il est entendu l'organisation et les infrastructures et équipements nécessaires au transport et au stockage. Un manque de plateforme de stockage au plus proche des bassins de consommation est notamment identifié. La Région souhaite ainsi entamer une réflexion visant à optimiser la logistique de transport et de collecte des circuits de proximité et à mettre en œuvre des solutions innovantes de logistique de proximité (applications numériques, innovations dans les lieux de distribution,..). Cette réflexion pourra s'appuyer sur des circuits et acteurs existants tels que le cluster logistique et les marchés d'intérêt national (MIN) de la Région.

2. Imaginer et mettre au point les produits et modes de commercialisation de demain

→ **Innover dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la distribution**

L'innovation constitue l'un des principaux leviers de la compétitivité de l'industrie agro-alimentaire régionale, source de valeur ajoutée et de création d'emplois. Dans le cadre du Pacte et en cohérence avec sa politique en faveur de l'innovation, la Région souhaite poursuivre et intensifier le soutien aux projets innovants des entreprises agroalimentaires et de la distribution répondants à une logique de production et d'alimentation durables, notamment via **l'appel à projets**

Readynov. Seront particulièrement soutenus les projets répondants aux attentes du marché en termes de transparence, santé, naturalité, qualité et durabilité tels que les projets de formulation de produits sains et naturels, les projets visant à organiser une traçabilité et à renforcer la transparence auprès des consommateurs ou encore les projets contribuant à l'économie des ressources (réduction et recyclabilité des emballages, réduction du gaspillage alimentaire, process eco-efficients, ...).

Vers une administration exemplaire, la Région s'engage aux côtés des citoyen.ne.s et professionnel.le.s

Au-delà des actions menées dans les lycées, CREPS et CFA volontaires, la Région souhaite décliner les objectifs du Pacte en interne. Des critères en faveur d'un approvisionnement en produits bio, locaux et issus des circuits courts ont déjà été intégrés dans les marchés de restauration gérés par la Région. Plus largement que les actions menées au sein du restaurant administratif de Toulouse, la Région souhaite mettre en place une démarche s'adressant à l'ensemble de ses

agents en menant une action réfléchie sur l'ensemble des espaces de prise de repas des différents sites administratifs. Par ailleurs une démarche de valorisation des déchets organiques par du compostage en vue d'une utilisation dans les espaces verts de la Région sera engagée, des ruches seront installées et la mise en place d'un distributeur de snacks sains, à base de produits locaux et bios est à l'étude.

E. MISE EN ŒUVRE DU PACTE

1. La stratégie régionale pour l'alimentation : impulser, faciliter, accompagner et agir collectivement

■ L'alimentation, une cause partagée

Le champ de l'alimentation est particulièrement vaste. Il recouvre la santé, l'éducation, l'environnement, la cohésion sociale, le développement économique ou encore la culture. De plus, l'invention de systèmes alimentaires répondants aux objectifs fixés par le Pacte nécessite d'agir au plus près des territoires et de leurs acteurs.

De nombreuses collectivités sont engagées dans cette démarche qui doit se

poursuivre en Occitanie. A l'instar des nombreuses politiques visant à atteindre une alimentation de qualité en restauration collective dont la réussite implique l'engagement des Mairies pour les écoles, des Départements pour les collèges et de la Région pour les lycées, de nouvelles démarches coordonnées et complémentaires doivent être poursuivies.

FOCUS

Accompagner les territoires dans leurs démarches en faveur d'une alimentation durable

La Région souhaite impulser sa dynamique de développement de l'économie locale à travers l'alimentation auprès des collectivités qui n'ont pas encore entamé cette réflexion. L'Assemblée des territoires et les contrats territoriaux sont des outils sur lesquels la Région pourra s'appuyer pour y parvenir.

■ Une politique qui se veut multi-partenariale

Un grand nombre d'actions exposées dans le Pacte est à mettre en œuvre en partenariat. En effet, l'ambition de la Région n'est pas de se substituer aux initiatives existantes en faveur d'une alimentation durable mais bien de devenir facilitateur et accompagnateur de ces initiatives et des porteurs de projets. Elle souhaite porter une politique partagée

avec les acteurs du territoire, qui permette de créer les conditions nécessaires au dialogue et à l'émission de diagnostics et de plans d'actions afin de donner de l'ampleur aux actions locales pour les structurer, les coordonner, les accompagner et les étendre à une échelle régionale. Pour ce faire, la Région pourra également intervenir pour la création

d'équipements ou la mise en place de dispositifs structurants, dans son champ de compétences, permettant de répondre

aux objectifs qu'elle s'est fixée dans ce Pacte.

▪ Une action transversale à de nombreuses politiques régionales

La Région agit d'ores-et-déjà pour une alimentation durable au travers de ses politiques agricoles ; de développement économique ; d'emploi, éducation, formation ; d'environnement et aménagement du territoire ; du littoral et croissance bleue ; de la montagne et ruralité ou encore des solidarités, culture et sport. Citons particulièrement le dispositif « **Occitanie dans mon**

assiette » qui vise à approvisionner l'ensemble des restaurants des lycées avec 40% de produits régionaux de qualité, dont la moitié en bio.

Ces actions seront poursuivies et amplifiées conformément aux objectifs du Pacte. Le Pacte permet ainsi de créer du lien entre les politiques régionales en les décloisonnant, de les mettre en cohérence et de les valoriser.

▪ Une gouvernance pour évaluer la mise en œuvre du Pacte

Le Pacte a été construit en concertation avec les citoyen.ne.s, les professionnel.le.s et les partenaires locaux compétents en matière d'alimentation. Aussi il est naturel que sa mise en œuvre se poursuive en contact étroit avec ces publics via la mise en place d'une gouvernance inclusive sous la forme d'un comité de suivi et d'évaluation dont les fonctions seraient d'assurer le suivi de la mise en œuvre, le respect du calendrier et l'évaluation des actions du Pacte. Pour la réalisation de ce suivi, des indicateurs sont d'ores et déjà identifiés pour chaque action du Pacte.

Ce comité se réunira 1 à 2 fois par an et sera composé d'une quarantaine de représentants maximum d'une diversité de parties-prenantes. Parallèlement à la mise en place de cette gouvernance les citoyen.ne.s – notamment ceux ayant participé aux étapes de la concertation de la démarche « Alimentation, grande cause régionale » - pourront être régulièrement sollicités pour prendre part à de nouvelles consultations ou soutenir des projets régionaux en lien avec l'alimentation.

Objectifs de la gouvernance

Mettre en cohérence les différents projets régionaux concernant l'alimentation

Rassembler l'ensemble des acteurs régionaux autour d'un projet concerté

Favoriser les synergies entre les différents segments de la chaîne alimentaire

Emettre des diagnostics partagés et mieux cerner les besoins et les attentes

Permettre l'émergence de **solutions co-construites**

Organiser collectivement le suivi et l'évaluation de la mise en œuvre du Pacte

■ Calendrier et budget

Les actions du Pacte seront mises en œuvre sur la période 2019-2023. Pour financer le Pacte, conformément aux résultats de la consultation, un budget de 5 millions d'euros sera alloué spécifiquement à la mise en œuvre du Pacte. De plus, des crédits issus du Fonds européen agricole pour le développement

rural pourront être mobilisés pour certaines actions. Enfin, il faut également ajouter les crédits engagés dans d'autres dispositifs généraux de la Région ainsi que dans les mesures des deux Programmes de développement rural (PDR) régionaux.

■ Inscription dans le temps de la démarche

Afin d'approfondir les concertations citoyennes réalisées, de poursuivre la sensibilisation, l'éducation et la communication sur ce thème qui a mobilisé 100 000 participants en 2018, la grande cause alimentations se poursuivra en 2019. Dans ce cadre des appels à projets citoyens, des budgets participatifs, des conférences et des débats seront organisés afin de consolider le lien créé entre la Région, les territoires et les citoyen.ne.s autour de l'alimentation. La mise en valeur d'actions et initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation durable permettra également de rendre honneur à celles et ceux qui s'engagent pour une alimentation durable.

Bibliographie

- [1] **Région Occitanie**, « Alimentation : un secteur qui pèse dans la balance ! », disponible en ligne : <https://www.laregion.fr/Alimentation-un-secteur-qui-pese-dans-la-balance>
- [2] **Ceser Occitanie**, 2017, « Quelles perspectives pour les filières pêche et aquaculture en Occitanie ? », disponible en ligne : <https://www.ceser-occitanie.fr/wp-content/uploads/2018/10/C6-PECHE-AQUA.pdf>
- [3] **Inra**, 2016, « Impact de l'évolution des connaissances sur nos aliments », revue de l'ouvrage « Nos aliments sont-ils dangereux ? » de Pierre Feillet, directeur de recherche honoraire à l'Inra
- [4] **Abel Poitrineau & Gabriel Wackermann**, « Révolution agricole », disponible en ligne : <https://www.universalis.fr/encyclopedie/revolution-agricole/>
- [5] **Clara Champagne, Ariane Pailhé & Anne Solaz**, 2015, « Le temps domestique et parental des hommes et des femmes : quels facteurs d'évolutions en 25 ans ? », *Economie et Statistique*, n° 478-480, pp. 209-242
- [6] **Xerfi, Dirrecte & Région Occitanie** « Etude Occitanie 1990-2040 Les déterminants de la croissance »
- [7] **Chambres d'Agriculture d'Occitanie & Cerfrance Occitanie**, 2018, « Agri'scopie 2018 », disponible en ligne : https://occitanie.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Occitanie/Productions_techniques/AGRISCOPIE-crao2018.pdf
- [8] **La Gazette des Communes**, 2017, « atteindre 10 à 15% d'autonomie alimentaire est un objectif raisonnable »
- [9] **OMS**, 2018, « Obésité et surpoids », disponible en ligne : <http://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- [10] **CSA Research**, « Pratiques et habitudes de consommation de fruits et légumes », matinée Études du 13 avril 2016, France Agrimer. http://www.franceagrimer.fr/content/download/44343/423207/file/Pratiques_et_habitudes_de_consommation_de_fruits_et_légumes.pdf
- [11] **Brigitte Larochette & Joan Sanchez-Gonzalez**, 2015 « Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements », *Insee Première* n°1568
- [12] **Thibaut de Saint Polet & Layla Ricroch**, 2012, « Le temps de l'alimentation en France », *Insee*
- [13] **Ceser Occitanie**, 2018, « Comment renforcer les filières agricoles et agroalimentaires de la région Occitanie pour favoriser l'approvisionnement et la consommation alimentaire locale ? Quel impact du e-commerce sur les modes de distribution existants ? »
- [14] **Jamil Satchu & Michael Greenway**, 2016, « Playing to Win in the Rapidly Evolving Omnichannel Ecosystem », *IRI*
- [15] **Acta – les instituts techniques agricoles**, 2018 « La blockchain dans le monde agricole : quels usages pour quels bénéfices ? Vers l'agriculture de confiance »

- [16] **Blezat Consulting, Crédoc & Deloitte Développement Durable**, 2017, « Étude prospective sur les comportements alimentaires de demain et élaboration d'un dispositif de suivi des principales tendances de consommation à destination des entreprises de la filière alimentaire ». Étude financée par le MAAF, l'Ania, la CGAD, la CGI, Coop de France, la FCD et FranceAgriMer
- [17] **Vigie Alimentation**, 2018, « 10 transformations majeures du système alimentaire »
- [18] **Région Occitanie**, 2017, « Plan Bi'O – Produire, Consommer et Vivre Bio en Occitanie », disponible en ligne : https://www.laregion.fr/IMG/pdf/planbio_2018-2020.pdf
- [19] **Anses**, 2017, « Étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires (INCA) »
- [20] **Ademe**, 2018, « Alimentation et environnement, c'est quoi le rapport ? », disponible en ligne : <https://www.ademe.fr/en/particuliers-eco-citoyens/dossiers-comprendre/dossier/alimentation-environnement-cest-quoi-rapport/impacts-alimentation-lenvironnement>
- [21] **Ademe**, 2016, « Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire »
- [22] **Nation Unies**, 2015, « Accord de Paris », disponible en ligne : https://unfccc.int/sites/default/files/french_paris_agreement.pdf
- [23] **Jean-Pierre Poulain & Laurence Tibère**, 2008, « Alimentation et précarité », *Anthropology of food*, disponible en ligne : <http://journals.openedition.org/aof/4773>
- [24] **Magali Ramel, Huguette Boissonnat Pelsy, Chantal Sibue de Caigny, Marie France Zimmer**, 2014, « Se nourrir lorsqu'on est pauvre. Analyse et ressenti de personnes en situation de précarité », ATD Quart Monde
- [25] **Irqualim Occitanie**, « Produits d'Occitanie sous signes d'identification de la qualité et de l'origine », disponible en ligne : <https://www.irqualim.fr/produits-doccitanie-sous-signes-didentification-de-la-qualite-et-de-lorigine>
- [26] **Ademe**, 2017, « Alimentation – Les circuits-courts de proximité »
- [27] **Agreste**, Conjoncture Commerce extérieur agroalimentaire, disponible en ligne : <http://agreste.agriculture.gouv.fr/conjoncture/commerce-exterieur-agroalimentaire-608/>
- [28] **Baromètre Fevad/CSA**, 2018, dans « Les chiffres clés 2018 de la Fédération –commerce et vente à distance », disponible en ligne : <https://www.fevad.com/chiffres-cles-cartographie-e-commerce-2017/>
- [29] **La Dépêche**, 27 décembre 2017, « Avec 51 200 nouveaux arrivants chaque année, l'Occitanie compte désormais 5 774 185 habitants »
- [30] **Agence d'urbanisme et d'aménagement Toulouse aire métropolitaine**, 2017, « Dynamiques d'Occitanie, regards croisés des agences d'urbanismes », disponible en ligne : <http://www.aua-toulouse.org/spip.php?article1753>
- [31] **Secours populaire français & Ipsos**, 2018, « Baromètre de la pauvreté édition 2018 : focus sur la précarité alimentaire », disponible en ligne : https://www.secourspopulaire.fr/sites/default/files/atoms/files/barometre_ipsos_spf-juin_2018.pdf

[32] **Loriane Carracha**, « L'aide alimentaire pour et par les personnes en situation de précarité. Un projet répondant à un contexte territorial », Forum 2018/1 (n° 153), p. 62-72

[33] **Pauline Scherer**, « La solidarité alimentaire de proximité comme espace d'expérimentation démocratique et vecteur d'émancipation. Recherche-action au sein du Secours Populaire Français en Occitanie », Forum 2018/1 (n° 153), p. 28-34

[34] **Magali Ramel & Huguette Boissonnat**, « Nourrir ou se nourrir. Renouveler le sens que l'on porte à l'acte alimentaire pour renouveler nos pratiques face à la précarité alimentaire », Forum 2018/1 (n° 153), p. 53-61

[35] **Dominique Paturel**, 2017, « Insécurité alimentaire et Précarité alimentaire », disponible en ligne : http://www.academia.edu/35160145/Insecurite_alimentaire_et_Precarite_alimentaire_EGA

[36] **Resolis**, 2016, « La lutte contre la précarité alimentaire, quelles solutions ? »

[37] **Solagro**, 2016, « Scénario Aferres 2050 »

[38] **Région Occitanie**, « Un territoire attractif et innovant », disponible en ligne sur : <https://www.laregion.fr/Un-territoire-attractif-et-innovant-37011>

Pour aller plus loin







Nicolas Bricas, Catherine Esnouf, Marie Russel, 2011, « Pour une alimentation durable. Réflexion stratégique duALIne », Éditions Quae, Paris, 2011, 288 p. Disponible en ligne : <http://www.cirad.fr/publications-ressources/edition/etudes-et-documents/dualine>





HLPE, 2017, « Nutrition and food systems », rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition (High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition). Disponible en ligne : http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_Reports/HLPE-Report-12_FR.pdf

Ademe, 2014, « Alléger l'empreinte environnementale de la consommation des français en 2030. Vers une évolution profonde des modes de production et de consommation »

Pacte régional pour une alimentation durable en Occitanie

10 ACTIONS PHARES VALORISÉES PAR LES CITOYENS

Priorité de la consultation	Volonté de la Région	Comment ?
Soutenir les exploitations agricoles durables & Accélérer la recherche pour éviter les pesticides	 <p>Accompagner les agriculteur.rice.s vers des pratiques visant à diminuer l'utilisation de pesticides et de traitements phytosanitaires de synthèse à travers des contrats de transition agricole durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Développer des modes de culture et d'élevage économes en intrants de synthèse ou utilisant des alternatives • Financer des formations • Financer des programmes de recherche pour diminuer l'utilisation d'intrants et de traitements phytosanitaires de synthèse ou trouver des alternatives
Garantir un juste salaire à chaque professionnel de l'alimentation	 <p>Organiser les assises régionales de la distribution alimentaire (grandes et moyennes surfaces, grossistes) pour soutenir les producteurs locaux dans leur droit à une juste rémunération</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Négocier avec la grande distribution • Renforcer l'implantation des produits Sud de France, au travers des labellisations "Produit en Occitanie", "Bio Occitanie" et l'"Excellence d'Occitanie", dans les grandes et moyennes surfaces
Soutenir davantage la vente de proximité	 <p>Développer et soutenir de nouveaux réseaux de distribution (magasins de producteurs, marchés, criées, e-commerce) pour augmenter l'achat de produits locaux au juste prix</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Renforcer le maillage des circuits-courts régionaux • Soutenir des commerces de proximité et équitables • Développer des projets reposant sur des modèles coopératifs
Proposer plus de produits locaux et bio dans les restaurants scolaires	 <p>Créer une Centrale régionale alimentaire de produits locaux, bio et de qualité en partenariat avec les initiatives existantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Faciliter pour les collectivités locales l'approvisionnement en produits bio et locaux en restauration collective, en s'appuyant sur les lycées engagés dans le dispositif « Occitanie dans mon assiette » pour permettre à l'Occitanie d'être une région exemplaire • Développer des outils collectifs de transformation, de collecte, de logistique et de livraison dans les territoires • Aider financièrement les lycées, CFA et CREPS à chaque repas afin que le surcout ne soit pas supporté par les familles • Former les professionnels de la restauration collective et valoriser les bonnes pratiques
Développer des activités pour les jeunes et les lycées autour de l'alimentation	 <p>Initier les jeunes au bien manger et à l'utilisation de produits locaux, de qualité et de saison; par des cours de cuisine et des activités pédagogiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Créer un Food truck pédagogique • Financer des actions éducatives et des cours de cuisine • Créer de supports d'information (chaîne web...) et mettre en place une application mobile • Organiser un concours régional de cuisine à destination des jeunes
	 <p>Valoriser et former les jeunes aux métiers de demain en agriculture, agroalimentaire et restauration en valorisant l'offre de formations publiques des lycées agricoles de la région Occitanie et en multipliant les rencontres avec les professionnels pour sensibiliser et susciter des vocations</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favoriser l'utilisation de produits d'Occitanie dans les lycées hôteliers • Valoriser les métiers dans le cadre des salons TAF • Anticiper et valoriser les métiers de demain au sein des Cités des métiers et des Cités régionales de l'orientation • Préserver les savoir-faire régionaux en mettant en relation les talents d'Occitanie (grands chefs cuisiniers, artisans et commerçants...) avec les formateurs

<p>Financer des initiatives anti-gaspillage</p>	 <p>Récompenser les initiatives exemplaires de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction des emballages</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aller vers l'objectif ZERO plastique en Resto'co et supprimer les emballages plastiques des manifestations organisées par ou en partenariat avec la Région • Diminuer par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2023 • Soutenir l'innovation en matière d'emballage au sein des entreprises • Former les professionnels à la lutte contre le gaspillage alimentaire • Organiser un appel à projets avec jury citoyen pour financer des projets innovants de lutte contre le gaspillage alimentaire (budgets participatifs)
<p>Accompagner les dynamiques citoyennes territoriales</p>	 <p>Accompagner les initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser un « Printemps de l'alimentation durable », manifestation citoyenne et festive autour de l'alimentation • Soutenir la création de maisons de l'alimentation ouvertes à tous pour favoriser l'éducation à l'alimentation (expositions, conférences, Fab lab, cours de cuisine...) • Recourir aux budgets participatifs de la Région pour le soutien de projets citoyens en lien avec l'alimentation durable
<p>Soutenir les associations d'aide alimentaire d'Occitanie</p>	 <p>Favoriser le développement d'épiceries sociales, solidaires et ménagères et des initiatives d'accompagnement permettant à tous d'accéder une alimentation de qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les épiceries sociales et solidaires pour développer des actions d'éducation ménagères (gestion des achats, budgets, formation cuisine,...) • Soutenir les associations d'aide alimentaires par le financement d'infrastructures logistiques (plateformes de stockage mutualisées, camions réfrigérés, outils de transformation...) • Créer des fiches menu (tous support) pour des repas à moins de 5 euros par personne
<p>Contribuer au bien-être animal</p>	 <p>Accompagner financièrement la transition pour une meilleure prise en compte du bien-être animal, durant l'élevage, le transport et l'abattage des animaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Encourager et soutenir l'élevage en plein air, le pâturage et la sortie des animaux et aider les éleveurs à aller vers des modes de production plus respectueux du bien-être animal • Conditionner les subventions d'investissement et d'équipement aux structures en veillant au respect des normes relatives au bien-être animal