Pays d'Armagnac

Pôle d'Équilibre Territorial et Rural

# Projet Alimentaire Territorial

## Les points clés du diagnostic

# *L'alimentation en Armagnac*

## 1/ Un poids et un potentiel économique considérables !

A l'échelle du Pays d'Armagnac, sont consommés **49 millions** de repas par an soit **135 000** repas par jour.

Cette consommation représente environ **40 000 tonnes** de nourriture par an pour un chiffre d'affaires estimé à **100 millions d'euros**.

Ces besoins sont satisfaits très majoritairement par des circuits d'approvisionnement issus de la grande distribution, organisée à partir de centrales d'achat d'envergure nationale. De fait, l'alimentation consommée dans le Pays d'Armagnac est massivement « importée ».

## 2/ C'est une part de l'identité

Première destination touristique du Gers, le Pays d'Armagnac dispose d'atouts reconnus dont la gastronomie est un élément majeur. L'Armagnac jouit d'une réputation internationale basée sur ses produits viticoles, l'art de la table de la Gascogne et de nombreux produits agricoles protégés par des signes officiels de qualité, notamment : l'Armagnac, le Floc et les vins des Côtes de Gascogne, les palmipèdes gras (canards et oies) et les volailles.

Cette image du bien-vivre et du bien manger rayonne à l'extérieur des frontières du Pays et représente un atout indéniable pour l'attractivité du territoire.

# 3/ C'est un élément majeur de la santé d'une population

Avec près de 30% d'habitants de plus de 65 ans, le Pays d'Armagnac présente le profil d'un territoire caractérisé par le vieillissement de sa population. Pour ce public, comme pour l'ensemble de la population, la qualité de l'alimentation constitue un facteur important de qualité de vie et de prévention médicale. Ces éléments sont à croiser avec la fragilité sociale observée, notamment des retraités agricoles, qui conduit une part croissante de la population vers la précarité alimentaire.

Ce volet de prévention de la santé par l'alimentation passe également par l'éducation à l'alimentation, l'apprentissage des goûts et la transmission de notre patrimoine culinaire et gastronomique aux jeunes générations.

**Nous sommes**
**Ce que nous mangeons…**

# *La place des produits locaux*

## 1/ Un intérêt fort de la population pour les produits locaux

Les habitants du Pays d'Armagnac semblent très attachés à la « localité » des produits alimentaires qu'ils consomment puisque **69%** d'entre eux en consomment chaque semaine. Ils sont fortement en demande d'une offre plus large et plus accessible en produits locaux, lesquels sont perçus comme plus frais et de meilleure qualité.

Face à cette attente, la production alimentaire locale est faible, mal équilibrée dans sa diversité et bien en deçà des besoins et des souhaits de la population. Le territoire ne propose également que peu d'unités de transformation pour valoriser les produits et les rendre plus faciles à préparer ou à consommer.

## 2/ Le défi logistique dans une zone peu densément peuplée

Pour le consommateur de produits locaux, l'offre est non seulement faible mais éclatée. Pour constituer un panier complet, il faut multiplier les points d'approvisionnement nécessitant du temps et de nombreux trajets. En zone rurale peu dense (26 habitants par km² à comparer à la moyenne nationale de 118 habitants par km²) et malgré des pôles de services bien répartis, la mobilité s'impose comme un facteur limitant la consommation des produits locaux. La forte proportion de personnes âgées, évoqué précédemment, dont les capacités à se déplacer diminuent, rend cette problématique encore plus aiguë.

Pour le producteur local, l'organisation des circuits de distribution ainsi que la maîtrise du temps consacré à la commercialisation sont essentiels à la rentabilité de l'activité.

La logistique apparaît comme un facteur prépondérant du développement des produits locaux dans le Pays d'Armagnac.

# 3/ Le défi climatique qui s'annonce

Le climat océanique de l'Armagnac tend à évoluer vers un climat plus chaud. Les projections météorologiques font état de menaces accrues sur les ressources en eau dans un département déjà en zone de répartition des eaux : les prélèvements humains sont supérieurs à la ressource locale. L'agriculture - et l'agriculture vivrière en particulier - doivent anticiper ces nouvelles contraintes pour être en capacité de préserver le potentiel de production et faire face aux aléas climatiques, tout particulièrement aux longs épisodes de sécheresse intense qui s'annoncent plus fréquents.

**Le Pays d'Armagnac présente une Surface Agricole Utile d'environ 126 000 hectares.**

**Selon les rendements moyens en maraîchage et arboriculture, moins d'un pourcent (1%) de cette surface, seraient suffisants pour produire de quoi nourrir la population du Pays d'Armagnac en fruits et légumes courants.**

# Les thèmes étudiés dans le diagnostic

**Le territoire :**

102 communes réparties en 4 communautés de communes et abritant 45 000 habitants sur 1700 kilomètres carrés. Un territoire enclavé hyper-rural où l'agriculture est prééminente, maillé de petites communes (48 communes ont moins de 200 habitants, seules 4 en ont plus de 2000) avec 74,4% de SAU. Une densité de 26 habitants/km².
135 000 repas consommés chaque jour, 49, 275 millions de repas / an.
Soit 39420 tonnes d'aliments consommés / an pour une valeur d'environ 100 millions d'€uros.

**L'eau :**

Une problématique qualitative (pollutions) et quantitative (déficit structurel) de l'eau, rendant le territoire sensible aux changements climatiques en cours. Une préoccupation majeure.

**Le climat :**

Un climat océanique doux ayant tendance à une évolution vers un climat plus chaud. Des projections d'évolution du climat qui représentent une menace pour l'agriculture et la ressource en eau.

**Le tourisme :**

Première destination touristique du Gers, le Pays d'Armagnac dispose d'atouts indéniables : beauté des paysages, patrimoine naturel, bâti et gastronomique. L'armagnac jouit d'une réputation internationale en matière de gastronomie. Une identité touristique à forger, un potentiel à valoriser et développer.

**La population :**

45 000 habitants. Une population vieillissante (27,7% de + de 65 ans), globalement fragile économiquement et socialement. Une population active avec une forte proportion d'agriculteurs (11%) mais dont le profil mute fortement vers une augmentation du secteur tertiaire. Des habitants très demandeurs en produits alimentaires locaux.

# Les thèmes étudiés dans le diagnostic

**L'agriculture :**

74,4% du territoire soit 126 480 hectares de SAU.

Dominée par la vigne et les grandes cultures céréalières et oléo-protéagineuses, une agriculture végétale prééminente et productrice mais dont l'orientation et les productions ne sont que peu tournées vers les besoins alimentaires humains du territoire. Une production animale essentiellement vouée à la filière avicole : volailles et palmipèdes.

Des filières aviaires, viticoles et grandes cultures essentiellement orientées vers l'export.

**La transformation :**

Peu d'unités de transformation sur le territoire et très peu d'industrie agroalimentaire : une valeur ajoutée qui échappe au territoire.

Des productions et un savoir-faire emblématique autour de la vigne (armagnac, floc et vins de Gascogne) et du canard gras. Une production alimentaire faible, peu diversifiée et peu accessible à la population locale.

**L'offre alimentaire :**

9 supermarchés, 21 supérettes, 6 discounts, 5 magasins bio, 15 boucheries, 7 primeurs F&L, 42 boulangeries, 14 « jours » de marché et 134 restaurants…

Une offre alimentaire majoritairement importée, concentrée sur les bourgs centres (20 communes sur 102 ont un ou plusieurs commerces alimentaires) et posant la question de la mobilité. Une offre alimentaire en produits locaux bien en deçà des besoins et des souhaits de la population locale et difficile d'accès (offre éclatée nécessitant temps et trajets pour y accéder).

**La restauration collective :**

66 établissements de restauration collective répartis en plusieurs catégories : enseignement, enseignement privé, ehpads, hôpitaux, et « autres ». 7900 repas / jour, 2 millions de repas / an.

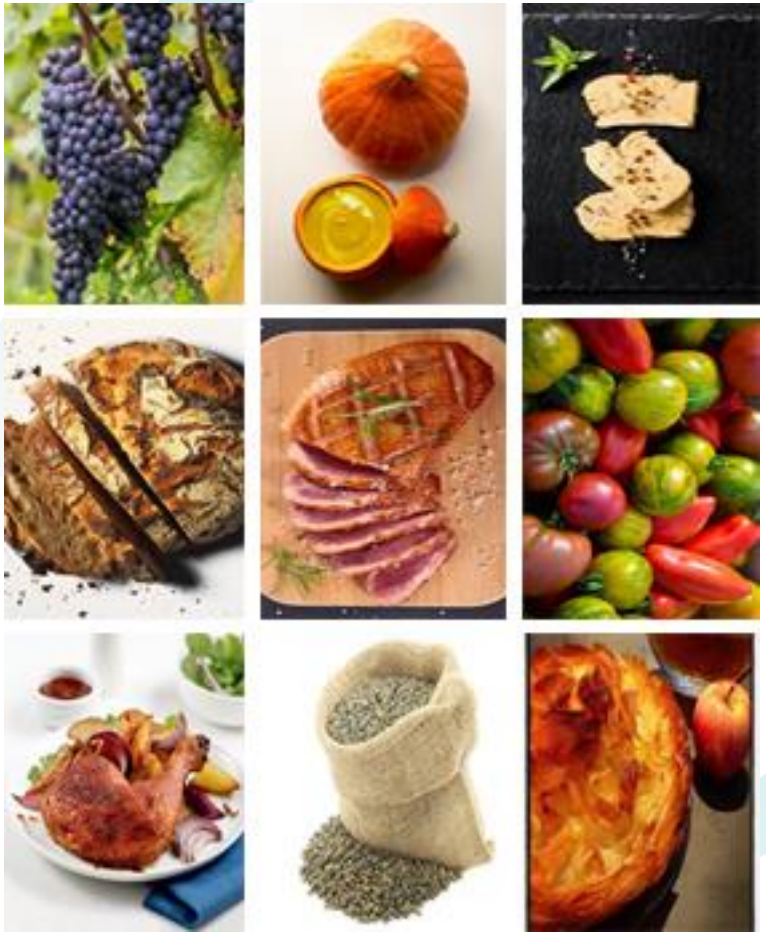
33 des 102 communes du territoire hébergent au moins 1 établissement de restauration collective scolaire. 41 cantines scolaires communales.

Une restauration collective présentant une forte variabilité, donc contrastée en termes de qualité de prestation, avec cependant des exemples remarquables de restauration scolaire, faisant figures de modèles au niveau national. Un véritable potentiel de levier pour une transition alimentaire du territoire.

# *Alimentation : Les chiffres clés du territoire*

- **134** RESTAURANTS
- **14** MARCHES DE PLEIN VENT
- **1 809** EXPLOITATIONS EN 2017
- **105** COMMERCES ALIMENTAIRES
- **7** PRIMEURS FRUITS & LEGUMES
- **33** CONSERVERIES DE FOIE GRAS
- **49,275** MILLIONS DE REPAS/AN
- **4** COMMUNAUTES DE COMMUNES
- **135 000** REPAS /JOUR
- **149** DOMAINES VITICOLES
- **126 480** HECTARES DE **SAU***
- **1 700** KM²
- **45 000** HABITANTS
- **26** HABITANTS AU KM²
- **74,4%** du territoire en **SAU***
- **42** BOULANGERIES
- **39 420** TONNES D'ALIMENTS CONSOMMES/AN
- **102** COMMUNES
- **100** M D'€/ AN DE NOURRITURE CONSOMMEE
- **15** BOUCHERIES
- **10** COOPERATIVES AGRICOLES
- **41** CANTINES SCOLAIRES
- **5** MAGASINS BIO
- **1ère** DESTINATION TOURISTIQUE DU GERS
- **66** ETABLISSEMENTS RESTAURATION COLLECTIVE

*SAU : *Surface Agricole*



**Pour aller plus loin**
**Vous pouvez obtenir la version intégrale du document de travail du diagnostic territorial (actuellement 69 pages)**

**Demande par mail à :**

**Projet-alimentaire@pays-armagnac.fr**


Pays d'Armagnac

**Hugo DEREYMEZ**
**Chargée de mission**
**Projet alimentaire territorial**
07 85 75 21 69

Pôle d'Équilibre Territorial et Rural
BP 3 - 32 800 EAUZE
www.pays-armagnac.fr


## CONTACT
### PROJET ALIMENTAIRE
### Du PAYS D'ARMAGNAC

**Projet-alimentaire@pays-armagnac.fr**
**07 85 75 21 69**
***Numéro actif à compter du 2 novembre 2020***