

# PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Vidourle Camargue

Engager le territoire Vidourle  
Camargue vers un système de  
production et de consommation  
responsables !



## LE DIAGNOSTIC

Mars 2022



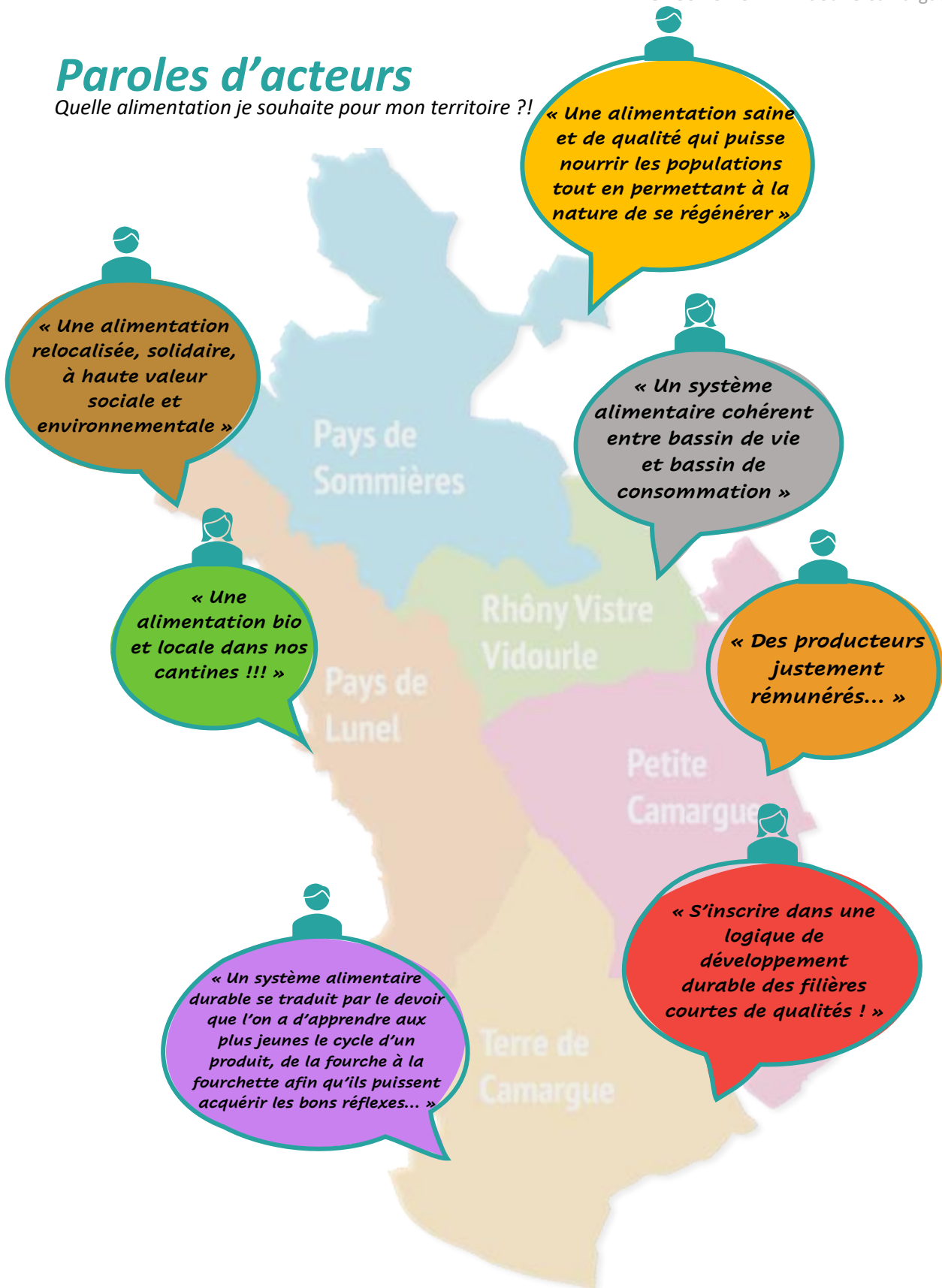
---

**Crédits photos**

Office du tourisme du Grau du Roi  
Syndicat Mixte de la Camargue Gardoise  
Titouan Denimal-Pinto  
Autres : libres de droits d'usage

## Paroles d'acteurs

Quelle alimentation je souhaite pour mon territoire ?!



# Glossaire

**AB** : Agriculture biologique

**AMAP** : Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne

**AOP/C** : Appellation d'origine protégée/contrôlée

**BRL** : Réseau Hydraulique Régional

**CCAS** : Centre culturel et d'action sociale

**CGPM** : Commission générale des pêches pour la Méditerranée

**CLEMANTINE** : Programme « CLÉS d'une Meilleure Alimentation à la caNTINE »

**CRATER** : Calculateur de Résilience Alimentaire des Territoires

**CRTE** : Contrats de relance et de transition écologique

**DOO** : Document d'orientations et d'objectifs

**EPTB** : Établissement public territorial de bassin

**GMS** : Grandes et moyennes surfaces

**IGP** : Indication géographique protégée

**LAAF** : Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt

**OP du SUD** : Organisation de producteurs du Sud (pêche)

**PADD** : Projet d'aménagement et de développement durables

**PAT** : Projet Alimentaire Territorial

**PCAET** : Plan Air-Climat-Énergie Territorial

**PLUi** : Plan Local d'Urbanisme intercommunal

**PLU** : Plan Local d'Urbanisme

**PNNS** : Plan National de Nutrition et de Santé

**RP** : Registre Parcellaire Graphique

**SAFER** : Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural

**SAGE** : Schéma d'aménagement et de gestion de l'eau

**SAU** : Surface agricole utile

**SCoT** : Schéma de cohérence territoriale

**SDAGE** : Schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux

**SITOM** : Syndicat Intercommunal du Traitement des Ordures Ménagères

**SMEPE** : Syndicat Mixte Entre Pic & Étang

**SOCOMAP** : Société coopérative des Marins Pêcheurs

**SRADETT** : Schéma régional d'aménagement, du développement durable et d'égalité des territoires

**TVB** : Trame Verte et Bleu

## Préambule

# PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL

*Nous sommes aujourd'hui de plus en plus nombreux à souhaiter mieux nous alimenter et devenir davantage acteur de nos achats. Les aliments que nous produisons et consommons, leur provenance, les pratiques de production, de transformation et de distribution jouent en effet un rôle important dans l'économie locale, dans la vie sociale et culturelle et influent sur l'état de la planète comme sur notre santé.*

*Les collectivités territoriales ont toute leur place dans la nécessaire évolution des pratiques de production et de consommation. Protection du foncier agricole, lutte pour la qualité de l'eau, contre le gaspillage alimentaire, soutien à l'évolution des pratiques agricoles et de la filière pêche...les communautés de communes du PETR Vidourle Camargue ainsi que les départements du Gard et de l'Hérault mènent depuis de nombreuses années des actions en ce sens.*

*Les collectivités disposent de leviers pour orienter l'agriculture et l'alimentation. Elles l'ont compris et avancent donc, chacune à leur rythme, sans forcément de contexte particulier mais toutes se posent la même question : comment passer à l'action ? comment et avec qui élaborer ces politiques ? Qu'est-ce qui se fait ailleurs et qu'est-ce qui est transposable à l'échelle de mon territoire ?*

*Les élus du PETR ont souhaité poursuivre ces dynamiques en 2021 par la création d'une mission spécifiquement dédiée à la structuration d'une gouvernance alimentaire. L'enjeu de cette gouvernance réside dans la capacité du PETR à rassembler l'ensemble des acteurs locaux de la chaîne alimentaire autour d'un projet collectif pour garantir la souveraineté alimentaire. L'objectif étant de réfléchir à la manière de mieux manger, mieux produire et moins gaspiller pour déployer à l'échelle du territoire des actions structurantes qui répondent aux enjeux communs identifiés.*



## Le contexte

**Le Plan alimentaire territorial Vidourle Camargue a quelques mois d'existence. Quels sont les premiers éléments de bilan du travail engagé ?**

L'émergence du PAT en septembre 2021 fait suite au vote de la création de cette mission en comité syndical. Les objectifs posés visent à **construire collectivement les conditions d'engagement** dans la démarche, à **partager la connaissance et concerter tous les acteurs qui maillent le territoire, former et informer sur les questions alimentaires** afin de structurer et de suivre un plan d'action pluriannuel.

**Quelle méthode a-t-elle été mise en œuvre ?**

L'alimentation est **multi dimensionnelle et répond à de multiples enjeux au sein d'un même territoire**. La participation de nombreux acteurs locaux différents (collectivités locales, chambres consulaires, représentants du monde agricole et de la pêche, associations, etc.) est ainsi la condition indispensable de sa réussite. Le PETR souhaite donc associer le plus grand nombre d'acteurs locaux pour travailler au sein d'un comité de pilotage et de suivi du projet, d'ateliers de travail et d'échanges, pour l'élaboration du plan d'action, etc. Au total ce sont déjà **150 acteurs contactés, interrogés puis concertés** lors de la restitution de ce travail ou du forum de l'alimentation (le dernier évènement en date).

Ce diagnostic repose ainsi sur 3 approches :

- **Approche quantitative** : compilation et valorisation des **données issues d'études réalisées par différents acteurs**
- **Approche qualitative** : Témoignages d'acteurs rencontrés (80 environ) ou recueillis lors de la concertation (3 sessions)
- **Approche transversale** de l'offre et du besoin alimentaire à travers les différents champs traités (productions agricoles, commercialisation et distribution, précarité alimentaire, gestion des ressources naturelles...)

**Quels sont les défis repérés ?**

**4 enjeux transversaux** sont clairement ressortis des réunions de concertation territoriale. Ils abordent une pluralité de champs d'action : **lutte contre la précarité alimentaire, ancrage locale et développement des productions, soutien à l'installation de nouveaux agriculteurs, gestion du foncier et du bâti agricole...** Le travail va ensuite se poursuivre pour décliner concrètement ces défis au travers d'un plan d'action pluriannuel partagé entre tous les partenaires. Chacun(e) sera force de proposition pour mettre en œuvre et promouvoir des actions exemplaires portées sur le territoire qui répondent à ces enjeux.

## Synthèse des enjeux :

priorisés à la suite du diagnostic alimentaire partagé avec les acteurs.....p04

## Méthode d'élaboration

du diagnostic alimentaire territorial.....p06

## Le territoire du PAT Vidourle

Camargue.....p08

## Le diagnostic : .....p09



.....p09



.....p22



.....p42



.....p53

## Synthèse des enjeux : priorisés à la suite du diagnostic alimentaire partagé avec les acteurs...

### 4 grands défis pour le territoire Vidourle Camargue

Le travail collectif engagé autour du diagnostic alimentaire territorial a permis lors des 3 précédentes séances de concertation de hiérarchiser les 4 grands défis à relever à travers des actions concrètes pour mettre en œuvre le projet alimentaire territorial Vidourle Camargue.

#### 1. Structuration de la production et de la distribution : Rendre visible et faciliter l'accès à l'offre de produits alimentaires locaux.

L'approvisionnement local bien qu'il fasse l'objet d'un engouement certain et de multiples solutions innovantes semble toutefois montrer ses limites sur le territoire Vidourle Camargue. Doté de manière insatisfaisante en moyens de s'approvisionner localement, **l'offre en circuit court sur le territoire reste limitée voire très carencée dans la partie sud du PETR Vidourle Camargue**. Seulement 2 boutiques de producteurs pour l'ensemble du PETR, 5 systèmes de paniers qui fonctionnent à petite échelle, des marchés de plein de vent qui maillent le territoire mais qui ne fonctionnent pas sur le long terme, une offre en circuits courts globalement peu visible, etc. Voici quelques facteurs parmi tant d'autres qui confortent les acteurs dans l'idée de mettre en œuvre des solutions pour améliorer l'accessibilité aux produits locaux en amont via la structuration de la production et de sa transformation puis en aval via le **développement d'une offre en produits locaux qui soit visible** (rendre visible et promouvoir l'existant, développer des solutions qui permettent au consommateur de trouver une large gamme de produits à un seul endroit, pallier la carence d'offre dans la partie sud du territoire, etc.). Enfin, le **manque d'outils de transformation** (actuellement : aucun atelier, conserverie et autres structures de ce type sur le territoire) mutualisés devient une problématique grandissante et constatée grâce aux divers acteurs rencontrés (porteurs de projets, chambres consulaires, collectivités, agriculteurs, etc.).

#### 2. Renforcer le soutien aux installations agricoles au service de la diversification agricole : permettre à l'agriculture de demain d'être durable, résiliente et tournée vers le territoire.

Dans cette volonté de **garantir une certaine sécurité alimentaire ainsi qu'une agriculture qui soit pérenne**, les acteurs concertés ont fait le choix de prioriser le **renforcement du soutien aux installations agricoles au service de la diversification agricole**. Cette volonté est née de la prise de conscience d'un certain nombre de constats soulevés à l'échelle du territoire :

- **Le PETR est un territoire riche d'une grande diversité de productions mais dans lequel les cultures « non alimentaires » prédominent.** La vigne représente 39,1% de la SAU et les cultures fourragères représentent 25,2% tandis que les cultures arboricoles et maraichères ne représentent que 10% de la SAU et font ainsi l'objet de nombreuses importations au même titre que la pêche (6 caisses sur 10 qui sont débarquées à la criée du Grau du Roi partent à l'export, nombreuses tonnes de poissons issus de pêche atlantique sont importées sur le territoire...)
- **Le renouvellement générationnel, la transmission et la pérennité des entreprises agricoles qui reste très fragiles...** 530 exploitations ont disparu soit une chute de 37,5% en 10 ans.



- **Une agriculture de qualité:** nombreux signes de qualité et 43% de hausse pour l'AB entre 2018 et 2021.
- **Des installations agricoles qui sont coûteuses** (retour en culture des espaces, coût moyen de l'hectare agricole qui a été multiplié par 2 en 20 ans, etc.



Voici quelques-unes des principales raisons d'agir collectivement pour l'installation d'une agriculture pérenne à l'échelle du territoire Vidourle Camargue.

### 3. Favoriser l'accessibilité sociale à l'alimentation : notion de précarité alimentaire, économie circulaire comme levier, insertion professionnelle, essaimage d'initiatives existantes, lutte contre le gaspillage...

En effet, le territoire Vidourle Camargue est **de plus en plus exposé à la précarité de manière générale**, la précarité alimentaire n'étant pas épargnée. Plusieurs facteurs témoignent de ce phénomène grandissant (fort taux de non-insertion des jeunes, inégalités sociales en matière du niveau de vie, taux de pauvreté de plus de 20% dans certaines communes, 36% des allocataires considérés à bas revenus...). De plus, la crise sanitaire a projeté une lumière crue sur la fragilité économique **de nombreux ménages et leurs difficultés à se nourrir. L'explosion du nombre de personne recourant à l'aide alimentaire a joué un rôle d'accélérateur** (la réflexion ayant tout même débuté avant). La crise sanitaire a accentué davantage certains maux de la société avec notamment l'augmentation récente des coûts affiliés au transport, à l'énergie et aux produits alimentaires. La quinzaine d'acteurs pour l'action sociale et alimentaire interrogés ont le sentiment que la situation se dégrade car de plus en plus de personnes ayant un emploi ont du mal à se nourrir dignement. Quand les revenus diminuent ou que le coût du logement, des transports ou de l'énergie augmente, **l'alimentation sert souvent de variable d'ajustement.**

### 4. Renforcer l'action foncière et l'accès au bâti agricole.

Les **espaces agricoles occupent 59,5% du territoire** contre 51% en France. La SAU représente 40% de la superficie totale du territoire. Toutefois, l'évolution des friches agricoles ne cessent de croître. Ainsi, la filière agricole est exposée à plusieurs enjeux futurs :

- **Diminution de la SAU et artificialisation des sols** au détriment des surfaces agricoles (600 ha artificialisés ces 10 dernières années)
- **Diminution des terres agricoles en secteurs périurbain :** espaces agricoles fragilisés fragmentés par l'urbanisation. L'approvisionnement local renvoie à la protection sur le long terme des terres agricoles périurbaines. Dans le cadre du diagnostic, un **nombre important de friches agricoles** a été décelé notamment autour des aires urbaines.

De plus, les friches agricoles sont la résultante de plusieurs facteurs combinés : **phénomène spéculatif** sur le marché foncier rural (principalement en secteur périurbain), **ralentissement de certaines filières agricoles**, **problèmes techniques** (absence d'irrigation, difficultés d'accès...), **successions non assurées** des exploitations, etc.

# Méthode d'élaboration du diagnostic alimentaire territorial

Le diagnostic partagé, objet du présent rapport, est une pièce obligatoire et stratégique dans la démarche d'élaboration du PAT selon la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF-2014-Art. L. 111-2-2).

Dans le cadre de l'émergence du Plan Alimentaire Territorial, un **diagnostic transversal** et partagé avec les acteurs du territoire semble être le socle de la démarche pour améliorer, partager et synthétiser la connaissance, les outils et moyens d'action autour de l'ensemble des champs de l'alimentation.

**Plusieurs objectifs** sont donc souhaités :

- **Construire collectivement** une vision partagée des questions alimentaires à l'échelle du territoire Vidourle Camargue,
- **Connecter les différentes problématiques** gravitant autour de l'alimentation (accessibilité sociale, environnement, sensibilisation, foncier...),
- **Sensibiliser les acteurs locaux** aux enjeux liés à la relocalisation du système alimentaire,
- **Créer de la mise en réseau**, sortir d'une logique d'actions et décloisonner les champs de l'alimentation en rassemblant autour de mêmes enjeux, différents acteurs n'ayant pas ou peu l'habitude de travailler ensemble,
- **Dégager les enjeux et les pistes d'actions** prioritaires qui seront déployés plus tard lorsque le PAT débutera sa mise en œuvre opérationnelle.

Les enjeux déterminés à l'issue du diagnostic structurent l'action de l'ensemble des acteurs/actrices. Au-delà des enjeux du projet et du partage de connaissance, il s'agit de favoriser le dialogue, l'interconnexion et la co-construction afin d'amorcer des pistes de mutualisation entre tous les acteurs du projet.

**Il s'est construit autour de 4 thématiques :**

## ✓ La bassin de vie

- La consommation alimentaire et habitudes d'achats pour les ménages
- Précarité alimentaire
- Quelles dynamiques territoriales ?
- Sensibilisation/ éducation alimentaire des publics

## ✓ Le bassin de production

- La production agricole et la pêche en Vidourle Camargue
- Une agriculture qualitative ; signes de qualité et AB
- La consommation foncière et développement agricole

## ✓ L'accessibilité et la distribution

- La distribution : circuit court et long
- La restauration hors domicile et pratiques de la restauration collective
- Artisanat alimentaire et transformation

## ✓ Environnement : les enjeux transversaux

- Agriculture & Énergie/climat
- Ressource en eau
- Traitement des déchets / lutte contre le gaspillage

La méthode pour construire ce diagnostic et les premiers résultats ont été de présenter puis valider les éléments avec les acteurs lors de **3 sessions de concertation territoriale** regroupant **partenaires publics, privés et citoyens du territoire** au cours des mois de décembre 2021 et janvier 2022.

Comme toute méthode, elle présente des atouts et des risques :

ATOUS	RISQUES
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pragmatisme de l'approche.</li> <li>✓ Dialogue entre les acteurs, partenaires et citoyens nécessaire à la construction d'un portrait territorial qui soit le plus objectif possible.</li> <li>✓ Enrichissement des connaissances des participants.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Manque de représentativité de certains volets du diagnostic. La dimension environnement, par exemple n'a pas été suffisamment explorée pour le moment.</li> <li>✗ Certains résultats, provenant de données ultérieures aux 3 /4 dernières années seront peut-être à nuancer aujourd'hui selon le degré de pertinence et d'évolution de chacune d'entre d'elles.</li> <li>✗ Des jeux d'acteurs parfois difficile à mettre en lumière.</li> </ul>

A partir de l'ensemble des ateliers mis en place à chaque session de concertation territoriale, une synthèse des enjeux a été exposée pour chacune des 4 thématiques du diagnostic. Pour finir, ces premiers séances de travail collaboratives ont permis au PETR, par l'implication des acteurs locaux, de prioriser 4 grands axes qui dessineront la stratégie alimentaire pour **engager le territoire Vidourle Camargue vers un système de productions et de consommations responsables.**

## Le territoire du PAT Vidourle Camargue

Le périmètre du Plan Alimentaire Territorial porté par le PÉTR Vidourle Camargue, territoire rural et périurbain à l'interstice des métropoles de Nîmes et de Montpellier, comprend 50 communes pour 151 000 habitants répartis dans les 5 communautés de communes suivantes : CC Pays de Lunel, CC Terre de Camargue, CC Petite Camargue, CC Rhône Vistre Vidourle et CC Pays de Sommières.

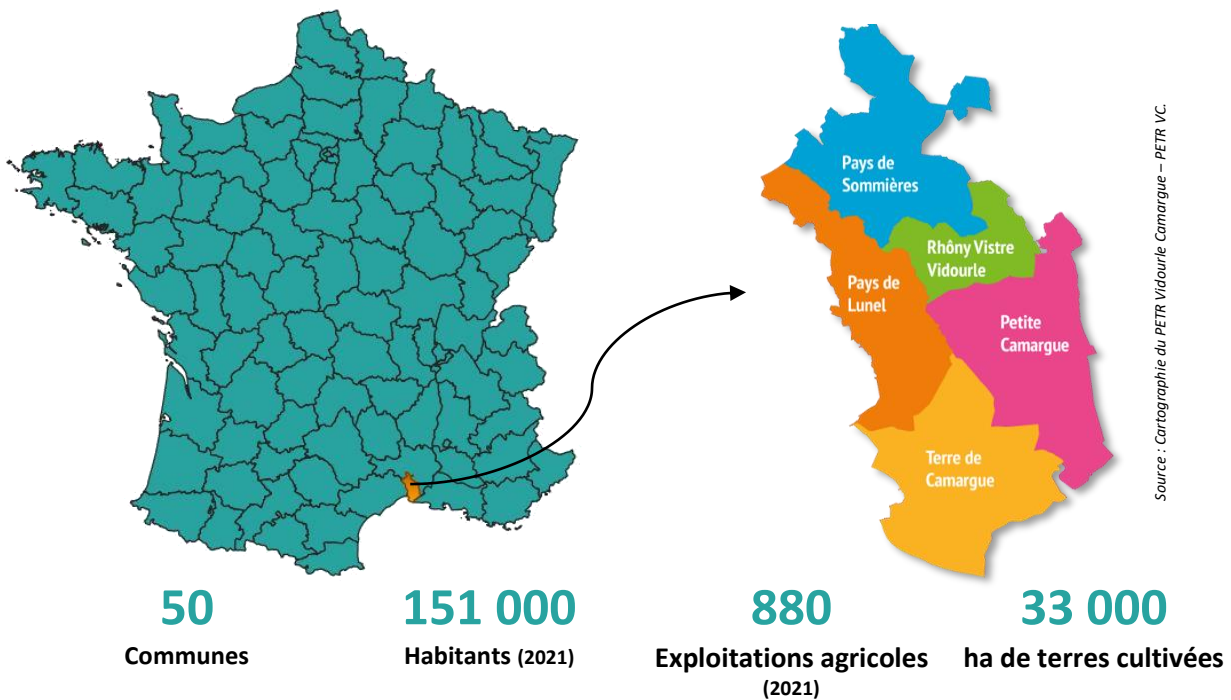
**Territoire de passage, il bénéficie à la fois d'un cadre de vie préservé** (1 Grand Site de France, 35% du territoire est en réserve de biosphère, débouché sur le littoral...) et **d'une attractivité grâce au bon réseau d'infrastructures constituant autant de passerelles pour une ouverture réelle sur l'extérieur et sur la Méditerranée**. Cet espace met en évidence une réalité territoriale et sociale où villes et campagnes se mêlent.

Les espaces agricole occupent 59% du territoire contre 51% en France . Le territoire du PAT se caractérise par des paysages agricoles divers et singuliers façonnés par des productions emblématiques s'appuyant sur des **atouts terri-**

**toriaux** indéniables **propice à cette diversification culturelles : un climat tempéré, des conditions pédologiques avantageuses, un bon niveau d'équipement hydraulique** (notamment grâce au réseau BRL), etc.

Sans être exhaustif, peuvent être cités la **riziculture en Camargue, les cultures oléicoles, la plaine alluviale du Rhône dominée par des cultures céréalières et des espaces dédiés à l'élevage, des vignobles réputés sur les plateaux de la Costières, la pêche** qui est une économie structurante du territoire grâce au port du Grau-du-Roi. Les plaines Sommiéroise et Lunelloise se caractérisent notamment par une activité maraîchère et arboricole.

Au total, nombreux sont les terroirs agricoles qui composent le territoire. Vecteurs de la culture provençale et méditerranéenne, ils assurent la complémentarité des productions entre le sud et le nord du territoire.







# BASSIN DE VIE

# 01

Cette analyse a pour but principal de dresser un **état des lieux des dynamiques locales portées par les collectivités vers la mise en place d'un système alimentaire territorial durable** et de voir leur cohérence avec le bassin vie que l'on pourrait également qualifier de bassin de consommation. Il s'agit notamment **d'analyser le contexte socioéconomique du territoire** et de le mettre en **corrélation avec les comportements d'achats ainsi que les habitudes de consommation** des habitants de ce territoire Vidourle Camargue.

## CHIFFRES CLÉS

**Les achats « réguliers » en produits locaux représentent 56 %.** *Source : consultation citoyenne alimentaire, Occitanie, 2018 > Gard/Hérault.*

**3 critères prioritaires dans l'achat de produits locaux :** l'origine géographique (50%), la qualité autrement dit l'aspect et la fraîcheur (46,5%) et le prix (40%). *Source : consultation citoyenne alimentaire, Occitanie, 2018 > Gard/Hérault.*

Un budget moyen par ménage consacré à l'alimentation qui baisse de plus en plus : **-18,5% en 10 ans entre 2006 et 2016.** *Source : L'INSEE – CREDOC (2017)*

**La GMS comme 1<sup>ère</sup> source d'approvisionnement : 70%** dont plus de 30% en hard discount. *Source : consultation citoyenne alimentaire, Occitanie, 2018 > Gard/Hérault.*

D'autres sources d'approvisionnement complémentaires et plutôt régulières : **marchés couverts ou de plein vent (52%) et magasins spécialisés ou bio (44%).** *Source : consultation citoyenne alimentaire, Occitanie, 2018 > Gard/Hérault.*

**Inégalités sociales plutôt marquées en matière de niveau de vie :** médiane du revenu par personnes et par commune témoignant d'un écart de 9 000 € entre une commune et une autre. *Source : INSEE, 2017.*

**Taux de chômage : 14,6 % (2018)** contre 12,9 en France pour les 15-64 ans. *Source : Insee, 2018.*

**Non insertion des jeunes (15-24 ans) :** 17,7 % sont inactifs contre 16% en France.

**Taux de pauvreté : 15,2 %** qui s'intensifie autour des bassins de vie (Sommières : 26%, Lunel 25%...). *source : Insee-DGFIP-Cnaf-Cnav-CCMSA, Fichier localisé social et fiscal (Filosofi), 2018.*

**36 % des allocataires sont considérés à bas revenus** (sous le seuil de pauvreté). *Source CREAI ORS 2020.*

Les structures **d'aide alimentaire** ont enregistré une **hausse de 20 à 30% de nouveaux bénéficiaires.**



## MANGEURS ET CONSOMMATEURS EN VIDOURLE CAMARGUE

En mars 2017, le comité stratégique de la filière alimentaire, présidé par le ministre de l'Agriculture, a publié une étude prospective sur les comportements alimentaires de demain. Cette étude à l'horizon 2025 permet, d'une part d'identifier les tendances les plus structurantes dans les années à venir et d'autres, part, de donner des pistes de réflexion, d'initier des processus de questionnement. Dans ce type de réflexion, l'objectif n'est pas de prédire ce que seront précisément les consommations alimentaires des Français dans 10 ans mais seulement d'identifier les grands mouvements en cours, les principales dynamiques.

De ce travail, 16 grandes tendances se dégagent et peuvent se répartir en 4 grandes familles :

- **Développement de la « consom'action ».** Le consommateur/acteur souhaite être informé sur l'origine, l'ancrage territorial, la qualité et les modes de production des aliments qu'il consomme.
- **Montée en puissance des préoccupations environnementales,** ce qui conduit les consommateurs à rechercher une alimentation plus durable conciliant respect de l'environnement, cohésion sociale, dynamisme économique et lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Gestion des contradictions entre numérique et achat de proximité :** la révolution numérique transforme les comportements alimentaires (information, achat, livraisons, évaluation...) en réponse à des enjeux de temps et de praticité. A l'inverse, les achats de proximité se développent pour répondre à une volonté des consommateurs d'une plus grande proximité géographique, sociale ou économique.
- **Perturbation du modèle du repas traditionnel, entre cuisine authentique et nomadisme :** le repas traditionnel « fait soi-même » reste ancré dans les pratiques, néanmoins une tendance forte de fractionnement et de simplification des repas apparaît, liée à des effets générationnels, de nomadisme ou encore du fait de la mondialisation amenant à l'ouverture et à de nouvelles cultures.

En parallèle et portée par la Région Occitanie en 2018, une large et vaste consultation sur l'alimentation au domicile des habitants en Occitanie a été effectuée auprès des citoyens de toute la région. Au total, ce sont 52 809 personnes<sup>1</sup> qui ont participé à l'enquête et près de 80 % d'entre eux qui ont complété le questionnaire dans son intégralité. Les résultats pour les deux départements qui nous concernent ont donc pu être extraits. Suivant l'avancée du PAT Vidourle Camargue ainsi que des besoins exprimés par le réseau des correspondants « alimentation » composé de citoyens, une enquête à l'échelle du PETR pourra venir affiner certains des résultats et constats exprimés prochainement dans cette partie.

Ces deux enquêtes présentent plusieurs changements liées à des tendances modulées par des facteurs qui peuvent être mis en regard des caractéristiques de la population en territoire Vidourle Camargue. **Selon les territoires, les facteurs culturels, démographiques, de modes de vie, de valeurs et d'accès**

---

<sup>1</sup> L'échantillon a été redressé selon les dernières données INSEE issues du recensement 2014 sur le sexe, l'âge, la profession de l'individu, le département de résidence et la catégorie d'agglomération.

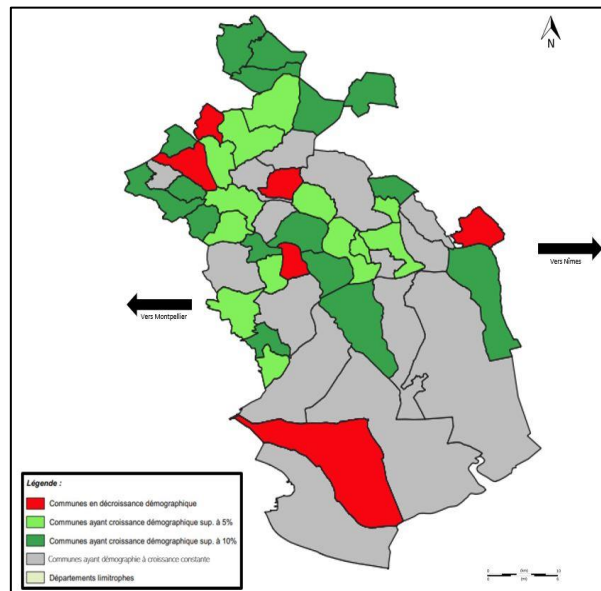
aux technologiques influent sur les pratiques des consommateurs. De plus, le contexte économique contraint les choix alimentaires des consommateurs dont le budget est devenu une variable d'ajustement.

#### ▪ DYNAMIQUES DÉMOGRAPHIQUES ET TERRITORIALES

Ces dix dernières années, le PETR a gagné plus de 10 000 habitants (+ 14% entre 2007 et 2017). La majorité des communes ayant eu la plus forte évolution démographique sont celles qui se trouvent aux frontières du périmètre du PETR et celles qui sont les plus proches des aires urbaines de Nîmes et Montpellier, principalement au nord du territoire.

Toutefois cette structuration géographique et démographique du territoire moins avantageuse en interne a conduit à une dépendance forte des habitants du territoire Vidourle Camargue aux déplacements quotidiens en automobile.

La recherche d'efficacité dans les déplacements, par les extensions urbaines périphériques et le développement des contournements routiers notamment, a probablement amplifié les phénomènes d'affaiblissement des centres-villes et favorisé le fort développement des grandes surfaces.



Source : Évolution démographique entre 2007 et 2017, INSEE - Titouan Derinial-Pinto

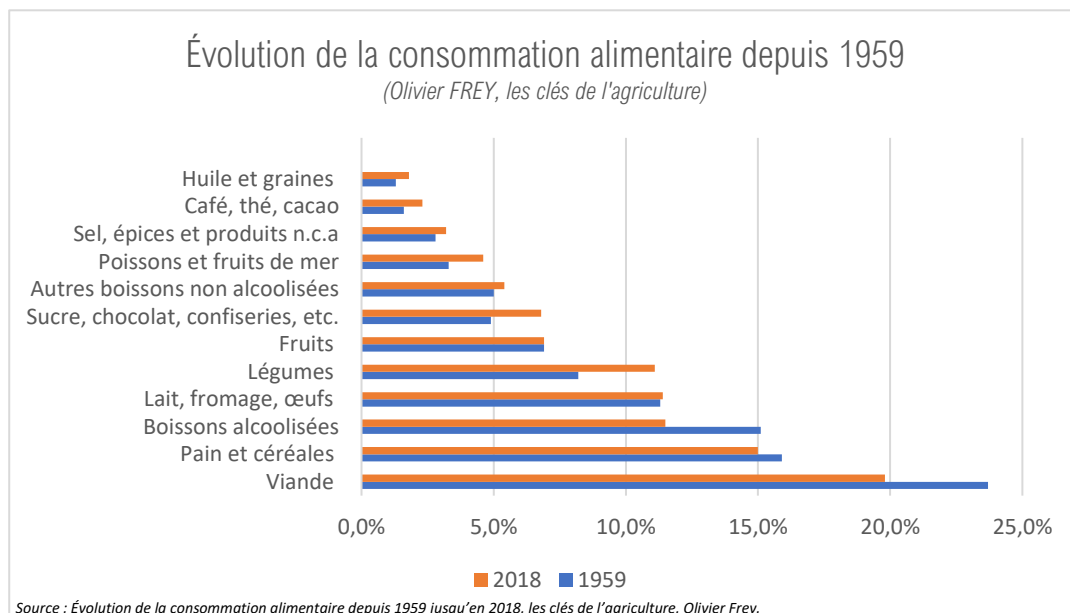
#### ▪ BUDGET DES MÉNAGES POUR L'ALIMENTATION ET CONTENU DES PANIERS ALIMENTAIRES

Depuis 1960, la part du budget consacrée à l'alimentation est passée de 34% à 21%. Elle constituait alors le principal poste de dépenses des ménages. Depuis, cette part tend globalement à diminuer, en lien avec l'élévation du niveau de vie moyen. De 1960 à 2014, la consommation alimentaire progresse certes en volume par habitant de 1,1 % par an en moyenne, mais deux fois moins rapidement que l'ensemble de la dépense de consommation. Ces contractions du budget dédiée à l'alimentation sont accentuées par l'émergence depuis les années 60 de dépenses nouvelles ou en augmentation notable : loisirs, numérique mais aussi logement. Après observation du détail des dépenses alimentaires, nous observons qu'en 1959, 72% du budget de l'alimentation correspondait aux produits alimentaires et boissons non alcoolisées.

Si l'on regarde en détail, on remarque la baisse du poste viande, qui est passé d'une part de 23% en 1959 à 19,8% en 2018. La viande a représenté jusqu'à 25,8% du panier de courses des Français en 1967. Dans le même temps, la part des boissons alcoolisées est passée de 16,1% à 11,5%. La part du poste lait, fromages et œufs est passée de 8% en 1959 à 11,4% en 2018. Enfin, certains postes restent

relativement stables, comme le pain et les céréales, qui représentait 15,5% des dépenses en 1959 et 15% en 2018.<sup>2</sup>

**A l'inverse, certaines dépenses prennent de plus en plus de place au sein du panier alimentaire : c'est le cas des produits sucrés, friandises, chocolats, etc.**



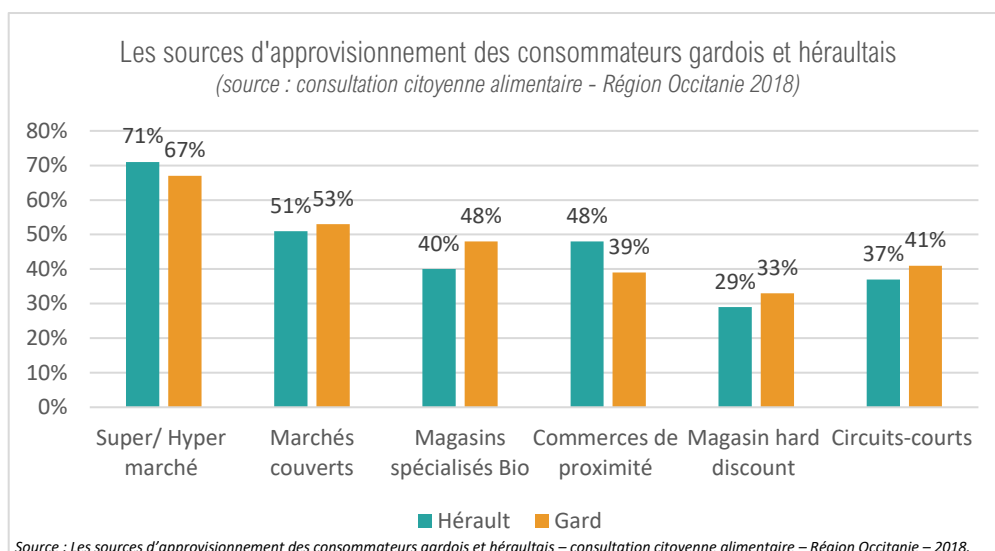
Toujours sur cette consommation alimentaire, les données de la CCI du Gard indiquent qu'en 2016, **les ménages** du territoire Vidourle-Camargue **dépensaient** environ 243 euros millions pour leur alimentation soit **environ 2 510 euros par habitants (très légèrement inférieur à la moyenne du Gard par exemple, qui est à 2 630 euros)**

#### ▪ SOURCES D'APPROVISIONNEMENT

D'après l'enquête menée par la Région Occitanie, les ventes alimentaire semblent se faire pour les deux tiers en grandes surfaces. L'émergence de nouveaux comportements d'achat apparaît depuis quelques années avec une croissance de l'alimentation spécialisée et des divers circuits de vente (vente à la ferme, sur les marchés, sur internet...). Depuis la crise sanitaire liée au COVID-19, ce phénomène s'est probablement amplifié via le déploiement sur le territoire de systèmes de drive permettant de commander sur internet. Malgré de nombreux outils existants, la vente locale ne semble pas toujours se développer au même rythme que sur d'autres territoires voisins.

Par ailleurs, il est à noter le succès des marchés alimentaires soit **39% des approvisionnements en circuits courts** (Source consultation alimentaire Occitanie, 2018) dès lors qu'ils sont organisés aux horaires adaptés et avec un gamme assez large de produits . En outre, **le développement du jardinage partagé offre également une opportunité de diversifier ses sources d'approvisionnement tout en sensibilisant le grand public aux questions de gestion des déchets et en créant du lien social.**

<sup>2</sup> L'évolution de la consommation alimentaire des Français depuis 1659, par Olivier Frey / [www.lesclesdelagriculture.com](http://www.lesclesdelagriculture.com)



Par ailleurs, **3 critères** semblent prioritaires dans l'achat de produits alimentaires :

1. Origine géographique (50%)
2. Qualité : aspect et fraîcheur (46,5%)
3. Prix (40%)

▪ **VENTE DE PRODUITS AB**

**82 % des Français estiment important de développer l'agriculture bio** (source : baromètre Agence Bio/CSA research janvier 2017). On sait aujourd'hui que la demande est présente et que les produits bio sont consommés très régulièrement : **44,5 % des héraultais/gardois interrogés disent acheter des produits bio souvent.**

▪ **GASPILLAGE ALIMENTAIRE**



Source : État du gaspillage alimentaire en France, 2016, ADEME.

En France, chaque année près de 20% de la nourriture produite finit à la poubelle. Cela représente **150 kg de nourriture par personne et par an, gaspillés tout au long de la chaîne alimentaire depuis le producteur jusqu'au consommateur.**

En d'autres termes, c'est aussi chaque année 10 millions de tonnes de nourriture gâchée, soit 16 milliards d'euros et **15 millions de tonnes équivalent CO2**, soit 3% des émissions de gaz à effet de serre de l'activité nationale (ADEME 2016).

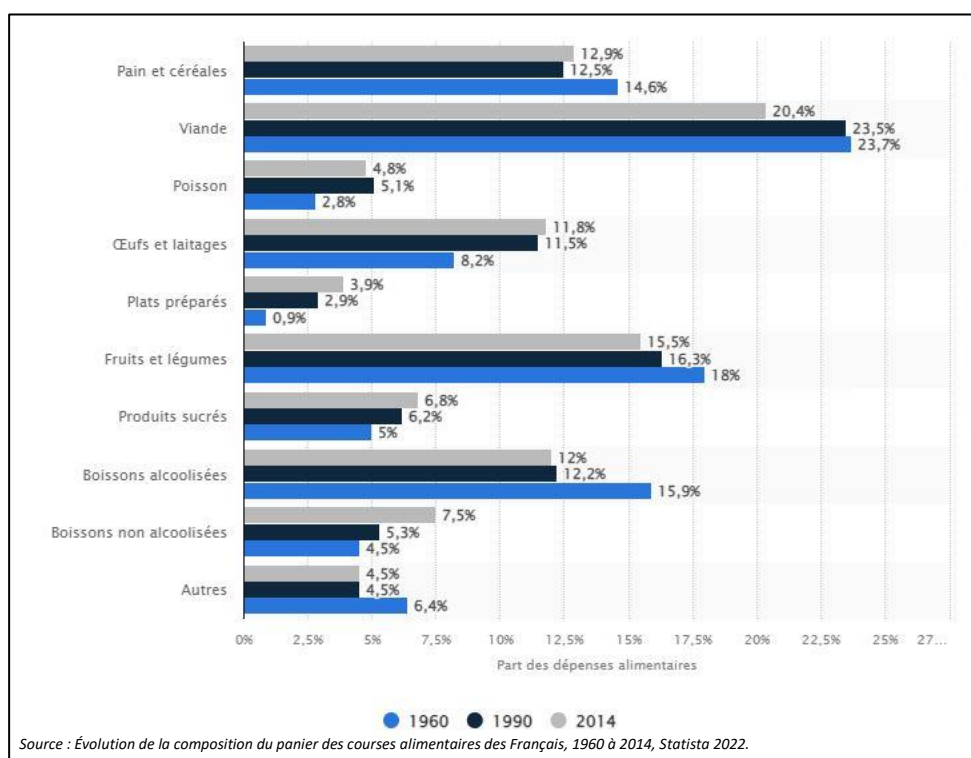
Dans le même temps, **5,5 millions de personnes** bénéficiaient de l'aide alimentaire en 2017 et **8 millions de personnes** étaient en situation d'insécurité alimentaire pour raisons financières.

## DIFFICULTÉS D'ACCÈS A UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ POUR TOUS

### ▪ L'ÉVOLUTION DE LA COMPOSITION DU PANIER DE BIENS ALIMENTAIRES

**Le panier de biens alimentaires au niveau national a évolué depuis 50 ans. Aujourd'hui, les individus limitent leur consommation de viande.** Les différentes crises alimentaires qui ont suivi les années 90, notamment celle de la vache folle en 2001, ont certainement contribué à faire prendre conscience de l'intérêt de manger des produits de qualité. L'évolution de la consommation de produits biologiques en est également la preuve, puisqu'en 2003, la consommation régulière de produits bio n'était que de 37%. Elle atteint 65%<sup>3</sup> aujourd'hui. Dans la GMS, il est aujourd'hui possible de trouver **une large gamme de ces produits ainsi que des produits transformés de protéines végétales.** Ce n'était pas toujours possible il y a une dizaine d'années. **Pourtant ces produits, bien que disponibles dans les grandes surfaces, sont essentiellement achetés par des consommateurs aux revenus plus aisés.**

*D'après la **consultation citoyenne** effectuée par CSAResearch ainsi que la Région Occitanie : **54%** des répondants (département Hérault + Gard) **pensent qu'avoir une alimentation saine et équilibrée coûte cher !***



<sup>3</sup> Agence du Bio : Dossier de presse « Croissance historique de la Bio en France, le secteur confirme son envol en 2016 », 2016.



## LE REVENU : SOURCE D'INÉGALITÉ

L'étude du niveau de revenu et celle de la consommation sont corrélés puisque l'on constate que les personnes aux revenus plus aisés s'orientent davantage vers l'alimentation locale. Plusieurs raisons expliquent ce phénomène : certains produits locaux vendus grâce à des circuits alternatifs sont plus onéreux que dans la grande distribution. Le territoire du PETR a un revenu fiscal moyen plutôt correct (21 052 euros)<sup>4</sup> puisqu'il reste plus élevé que les taux départementaux. Toutefois, nous constatons dans le détail que des **disparités en matière de revenus** subsistent et qu'une dizaine de communes, pas toujours les plus rurales, voient leur **taux de pauvreté supérieur à 10 % et donc bien supérieur aux taux départementaux** (dont le Gard qui est le 3<sup>ème</sup> département français le plus pauvre). Le PETR compte **15,1% des ménages sous le seuil de pauvreté**. Trois communes voient leur taux supérieur à 20 %. **La précarité semble être un phénomène plutôt urbain du fait de la concentration des logements sociaux par exemple**. En dehors de ces aires urbaines, les communes ont des taux de pauvreté bien plus faible. Par ailleurs, la crise sanitaire de la COVID19 a eu de lourdes conséquences sur les budgets des ménages ces deux dernières années puisqu'entre juin 2019 et juin 2020, **on observe une hausse de 10,34% des foyers allocataire du RSA alors qu'elle n'était que de 2,04% auparavant**.

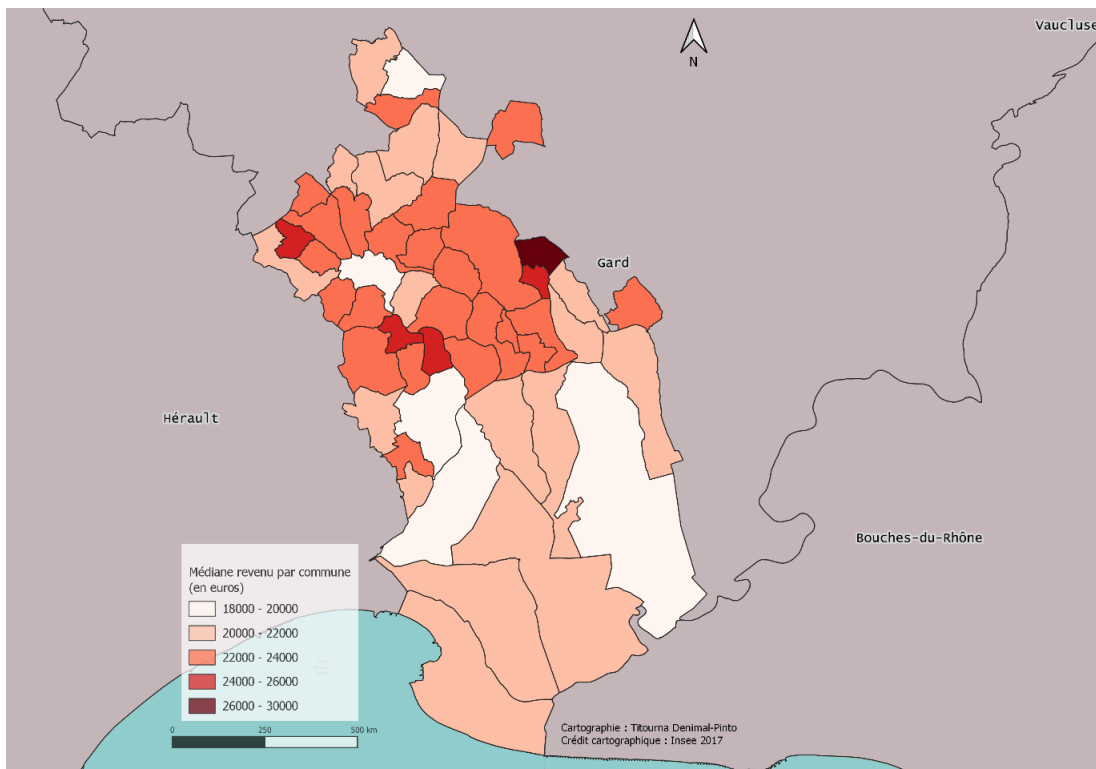
⇒ Niveau de vie et de précarité de certaines communes du PETR Vidourle Camargue.

	Niveau de vie médian/mois	Taux de pauvreté
Sommières	1571 €	26 %
Lunel	1512 €	25 %
Vauvert	1523 €	22 %
Marsillargues	1641 €	18 %
Lunel-Viel	1670 €	17 %

Source : Niveau de vie et de précarité de certaines communes du PETR Vidourle Camargue, INSEE 2017.

<sup>4</sup> Médiane du revenu disponible correspondant au niveau au-dessous duquel se situent 50% de ces revenus après déduction des impôts et prélèvement sociaux, Insee-DGFIP-Cnaf-Cnav-CCMSA, Fichier localisé social et fiscal (Filosophi), 2018.

⇒ Revenu fiscal moyen par commune à l'échelle du PETR Vidourle Camargue



Source : Revenu fiscal moyen par commune à l'échelle du PETR Vidourle Camargue, INSEE 2017 – Titouan Denimal-Pinto.

#### ▪ L'AIDE ALIMENTAIRE : UNE DEMANDE DE PLUS EN PLUS PRÉGNANTE

La crise sanitaire a projeté une lumière crue sur la fragilité économique de nombreux ménages et leurs difficultés à se nourrir. L'explosion du nombre de personnes recourant à l'aide alimentaire a joué un rôle d'accélérateur (la réflexion ayant toute même débuté avant).

Notre société moderne est confrontée à une situation paradoxale : bien que dans un état inédit d'abondance alimentaire, certaines catégories de la **population rencontrent des difficultés à avoir accès à une alimentation saine, équilibrée et de qualité** (selon les critères du Plan National Nutrition Santé (PNNS)). On parle ainsi d'**insécurité alimentaire** : « une situation dans laquelle des personnes n'ont pas accès à une alimentation sûre et nutritive en quantité suffisante qui satisfasse leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour permettre de mener une vie active et saine. » (Conseil national de l'alimentation, ; avis n°72, en date du 22 mars 2012). C'est donc pour cette raison que consommer une nourriture saine, équilibrée et durable n'est pas une problématique spécifique aux ménages précaires. **Les politiques et autres projets visant à promouvoir ce mode d'alimentation doivent donc être universelles mais en tenant compte des spécificités liées à la précarité.**

**Le public bénéficiaire de l'aide alimentaire est de plus en plus hétérogène.** Parmi les profils plus classiques (retraités, familles monoparentales, etc.), on note de **nouveaux profils** tels que les **jeunes avec ou sans emploi et plus largement les travailleurs précaires** dont le revenu ne leur permet pas de pouvoir s'alimenter dignement.

La rencontre d'acteurs différents œuvrant en faveur des plus démunis qui ne peuvent pas s'alimenter dignement, a permis de hiérarchiser quelques enjeux/constats communs.

- **Les acteurs ont le sentiment que la situation se dégrade**, que de plus en plus de personnes ayant un emploi ont du mal à se nourrir. Quand les revenus diminuent ou que les coûts du logement, des transports ou de l'énergie augmentent, **l'alimentation sert souvent de variable d'ajustement. A défaut de se rapprocher des structures alimentaires, de nombreux ménages changent alors de régime et s'orientent vers des produits de moindre qualité**. Par ailleurs, les acteurs interrogés redoutaient déjà à l'automne 2021 d'une recrudescence des personnes bénéficiaires; liée à la récente augmentation de 3 secteurs : l'électricité, le carburant et certains produits alimentaires de base.
- **De nombreux acteurs font aussi remarquer que les bénéficiaires de l'aide alimentaire sont loin d'être les seuls affectés par la précarité alimentaire**. De nombreux ménages qu'on ne voit ni dans les associations ni dans les centres communaux d'action sociale (CCAS), sont invisibles soit parce qu'ils ne souhaitent pas dépendre d'une aide, soit parce qu'ils ne sont pas assez pauvres pour être éligibles et donc n'ont tout de même pas les moyens de bien se nourrir.
- Ce constat concerne moins la banque alimentaire départementale mais plutôt d'autres petites structures locales (centre socioculturel, CCAS, permanence Restos du Cœur...) : **il semble subsister la problématique d'accès aux produits frais qui sont souvent en moins grande quantité que d'autres produits secs comme les conserves ou féculents**. Cela s'explique en partie par la mise en vente des dates courtes au sein de la GMS depuis quelques années. Ainsi, la part des produits frais donnés aux structures d'aide alimentaire diminue.
- Bien que la manière la plus utilisée pour lutter contre la précarité alimentaire reste **le don de denrées**, de belles initiatives sont mises en place à des échelles plus locales comme c'est le cas sur notre territoire avec la **création de jardins partagés** qui permettent aux épiceries solidaires d'être en partie autonomes sur la production de fruits et légumes. **De nombreuses initiatives d'éducation et de sensibilisation alimentaire autour du « bien manger », du « mieux consommer sans se ruiner »** sont perceptibles. Ces structures ne sont pas seulement des lieux de passage pour venir récupérer son colis alimentaire. Ce sont de véritables lieux de vie qui permettent aux bénéficiaires d'entretenir des relations sociales avec les membres des associations. Pour que les personnes isolées en milieu rural puissent bénéficier d'une aide alimentaire, une **tentative d'épicerie sociale itinérante** s'est mise en place il y a quelques mois mais cette dernière n'a malheureusement pas perduré. Pourtant, **selon les lieux de vie, l'accès à l'aide alimentaire n'est pas identique pour tous**. Vivre en zone rurale implique des trajets parfois importants pour se rendre aux locaux des associations d'aide alimentaire. **Les populations précaires sont moins bien équipées ou non équipées en moyen de locomotion**, ce qui les rend d'autant plus dépendantes des services de transports en commun, aux amplitudes horaires faibles. Cela constitue un frein d'accès notable à l'aide alimentaire.
- Les acteurs interrogés semblent **être ouverts à l'idée d'étendre ces initiatives à l'échelle du PÉTR voire de mutualiser certaines actions**, certains services pour une **aide alimentaire qui soit la plus homogène** et la plus efficace possible notamment en matière d'approvisionnement.

## QUELLES DYNAMIQUES TERRITORIALES EN VIDOURLE CAMARGUE ?

### ▪ UN ENGOUEMENT PLUTÔT GÉNÉRAL ET DES COLLECTIVITÉS PRÊTES A S'INVESTIR DANS LE SYSTÈME ALIMENTAIRE DE LEUR TERRITOIRE.

Les collectivités qui composent le territoire Vidourle Camargue ont tout à fait conscience des enjeux découlant de cette nécessité d'accompagner le système agricole et alimentaire vers un modèle plus vertueux. Toutefois, cette difficulté à s'emparer de la thématique en y consacrant des moyens techniques, et financiers proviendrait en partie, du caractère multifonctionnel qu'impose la gestion agricole et alimentaire sur son territoire : valorisation paysagère, préservation de milieux favorables à la biodiversité, son lien avec les systèmes alimentaires territorialisés, son approche socio-économique (cohésion économique et sociale), etc.

Plusieurs communes et intercommunalités s'emparent depuis quelques mois voire quelques années maintenant, de la question de l'alimentation, de l'agriculture et souhaitent se positionner sur son accompagnement et souvent sur sa transition. Ils comprennent très souvent les tenants et aboutissants mais s'interrogent sur la manière dont il faudrait accompagner ce type d'économie, qui ne s'accompagne pas forcément comme une économie d'entreprise classique. Il y a alors un travail de sensibilisation nécessaire à faire auprès des collectivités sur toutes les questions de transition alimentaire et agricole car elles ne possèdent pas toutes les cartes et tous les éléments de compréhension. **Les collectivités ont toutefois compris qu'elles disposaient de leviers pour orienter l'agriculture et l'alimentation.**

### ▪ DES INTÉRÊTS PARFOIS CONTRADICTOIRES AVEC LES POLITIQUES NATIONALES ET EUROPÉENNES QUI FAVORISENT CERTAINES PRATIQUES ET N'INCITENT PAS TOUJOURS AU CHANGEMENT.

**Promouvoir et soutenir la transition agricole et/ou alimentaire implique une mise en cohérence des politiques publiques.** Il n'est pas possible de soutenir parallèlement des modèles qui lui nuisent. De surcroît, les politiques publiques doivent aussi favoriser l'acquisition d'autres moyens de production comme le **matériel agricole, du foncier, des engrais organiques, qui sont des leviers importants pour la transition.**

Aujourd'hui, nous faisons souvent le constat d'intérêts contradictoires entre les politiques nationales et européennes qui favorisent certaines pratiques plutôt que d'autres et n'incitent donc pas au changement des pratiques. **La PAC par exemple, dans sa forme actuelle, ne répond pas aux défis de la durabilité économique de nos agricultures.** Toutefois, elle reste, dans une certaine mesure, indispensable pour permettre aux agriculteurs européens d'assurer notre **souveraineté alimentaire quantitative** (nourrir les citoyens européens) et **qualitative** (produire des produits de qualité sains). La problématique pouvant être de trouver et de maîtriser cette agriculture que nous pourrions qualifier d'intensive et les impacts irréversibles qu'elle pourrait avoir sur le développement d'agricultures locales...

De manière objective, une bonne politique publique pour la transition des pratiques agricoles et d'une alimentation qualitative accessible au plus grand nombre doit **soutenir les initiatives locales, paysannes et encourager leur émergence**, tout en faisant en sorte qu'elles correspondent aux réalités locales. C'est d'ailleurs pour cette raison que **les collectivités s'emparent d'outils de planification stratégiques incluant ces dimensions (PCAET, SCoT, CRTE, etc.).**

## GRILLE D'ANALYSE

	ATOUTS	FAIBLESSES
Interne	<p><b>DYNAMIQUES TERRITORIALES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une croissance forte des surfaces et du nombre de producteurs en agriculture BIO &gt; correspond à ma demande locale et supra locale</li> <li>- Des territoires qui souhaitent s'investir sur les enjeux agricoles et alimentaires</li> <li>- Des réseaux régionaux et nationaux structurés ou en cours (chambres consulaires, CIVAM, PAT départementaux, etc.)</li> <li>- Des acteurs de l'alimentation nombreux et diversifiés sur le territoire favorisant la sensibilisation des consommateurs ainsi que l'éducation alimentaire (goût, bien manger, lutte contre le gaspillage...) &gt; l'école, premier levier d'action directe</li> </ul> <p><b>PRATIQUES D'ACHATS &amp; COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un patrimoine culinaire français et locale (Sud, Camargue, Méditerranée) reconnu &gt; plats traditionnels facteurs de partage et de lien social</li> <li>- Des acteurs/citoyens conscients de la nécessité d'envisager la sécurité alimentaire territoriale au-delà du périmètre Vidourle Camargue (échelle départementale plus pertinente)</li> </ul> <p><b>PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nombre d'organismes / d'acteurs qui œuvrent localement auprès des personnes en situation de précarité...</li> <li>- Ancrage et expertise des structures sociales (centres sociaux culturels, associations locales et nationales...)</li> </ul>	<p><b>DYNAMIQUES TERRITORIALES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pas (peu) d'échanges entre les territoires sur l'agriculture et l'alimentation</li> </ul> <p><b>PRATIQUES D'ACHATS &amp; COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le coût des produits locaux, pas toujours accessibles : L'accès à une alimentation saine et locale est encore difficile pour les personnes à faibles revenus</li> <li>- De faibles éléments de connaissance sur les comportements alimentaires propres au territoire Vidourle Camargue (les données sont extraites aux échelles départementales)</li> <li>- Une part du budget des ménages pour l'alimentation en baisse structurelle (-18,5% en 10 à l'échelle nationale entre 2006 et 2006)</li> </ul> <p><b>PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Difficultés géographiques et socio-économiques qui impactent l'accès aux produits locaux/de qualité (faiblesse de l'emploi, problématique de mobilité, etc.)</li> <li>- Paupérisation du territoire : de fortes disparités en matière de niveau de vie ainsi qu'une part importante de personnes exposées à la précarité (jeunes, familles monoparentales, travailleurs précaires...) &gt; des pratiques de consommation qui sont hétérogènes.</li> </ul>
Externe	<p style="background-color: #00a0a0; color: white; text-align: center;">OPPORTUNITÉS</p> <p><b>DYNAMIQUES TERRITORIALES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les acteurs de l'alimentation semblent motivés pour s'adapter à la demande d'amélioration de l'alimentation des consommateurs</li> <li>- Accueil de la population et donc augmentation de la demande (et de la « qualité »)</li> </ul> <p><b>PRATIQUES D'ACHATS &amp; COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilité et prise en compte de plus en plus importante chez les consommateurs vis-à-vis des effets/dimensions autour de l'alimentation (santé, gaspillage, notion du local et de la saisonnalité...) &gt; accentuation grâce à la crise sanitaire ! &gt; émergence d'une sensibilité particulière au développement durable (consommateurs comme collectivités) &gt; émergence du vrac par exemple</li> </ul>	<p style="background-color: #d62728; color: white; text-align: center;">MENACES</p> <p><b>DYNAMIQUES TERRITORIALES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peu de coopération entre les différents acteurs pour organiser le système alimentaire (entre les associations et institutions/ entre collectivités)</li> </ul> <p><b>PRATIQUES D'ACHATS &amp; COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les prix de l'alimentation risquent d'augmenter pour les consommateurs</li> <li>- Une perte de la culture culinaire traditionnelle « le fait maison » ainsi que la place réduite de l'alimentation dans l'évolution des modes et rythmes de vie.</li> </ul> <p><b>PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE :</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Émergence de la vente à distance sur internet, tout en gardant à l'esprit la possible synergie entre numérique et proximité (application digitale de mise en lien entre producteurs et consommateurs par exemple)</li> <li>- Évolution récente de la législation en faveur d'une alimentation durable, saine et reterritorisée (Loi d'Avenir, loi EGALIM, loi Climat et Résilience, PAT, etc.)</li> </ul> <p><b>PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodes de sensibilisation à l'alimentation de plus en plus employées sur le territoire (ateliers culinaires, jardins partagées/solidaires, etc.)</li> <li>- Le croisement des enjeux d'accès à une alimentation de qualité avec d'autres questions comme le cadre de vie, l'insertion professionnelle, etc.</li> <li>- Un système d'aide alimentaire à développer qui ne soit pas basé essentiellement sur le don alimentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'évolution de la pauvreté territoriale et hausse des difficultés liées à l'alimentation (aide alimentaire de plus en plus sollicitée, santé publique menacée, etc.)</li> </ul>
--	--



# BASSIN DE PRODUCTION

# 02

Le bassin de production, se définit ici, comme l'ensemble des étapes qui vont de la production de la matière première, jusqu'à sa transformation en produit fini. Seront analysés dans cette seconde partie, **le foncier agricole, la production agricole et alimentaire ainsi que les différentes transformations réalisées sur le territoire**. Plus globalement, l'analyse de ces éléments a principalement pour but **d'identifier les jeux d'acteurs présents**, de déterminer les **grands enjeux agricoles pour le territoire pour la mise en place d'un système alimentaire territorial durable**.

## CHIFFRES CLÉS

**La SAU représente 40% de la superficie totale** soit 33 000 hectares. *Source : CRAter 2018.*

**La vigne 1<sup>ère</sup> filière agricole** soit 39,1% de la SAU totale. *Source : CRAter 2018.*

**880 exploitations** dont **299 en bio**. *Source : Agreste, Interbio 2021.*

**530 exploitations disparues en 10 ans**. *Agreste - Recensement agricole 2010,2021.*

**L'élevage bovin** du territoire Vidourle Camargue représente **26%** (en termes de chiffre d'affaires) **de la production à l'échelle du Gard**. *Source : DRAAF Occitanie, SRISET, 2020.*

**Croissance de l'AB de 43%** ces 3 dernières années, soit **12 698 ha**. *Source : Interbio 2021.*

**1<sup>er</sup> port de pêche chalutière** en Méditerranée française !

**1 installation pour 3 départs en retraite**. *Source : CA Gard, 2017.*

En termes de production, **le territoire Vidourle Camargue ne répond qu'à 26,8 % de ses besoins**. *Source : CRAter 2018.*

Une **activité maraîchère et arboricole moindre** sur le territoire : 10% de la production territoriale dont 2/3 d'arboriculture. *Source : CRAter 2018.*

Potentiel important de reconquête du foncier agricole : **les friches représentent 11,30 % de la SAU**. *Source : SCoT Pays de Lunel et Sud Gard.*

Environ **200 artisans/commerçants qui développent des gammes de produits locaux**. *Source : CCI Gard, Hérault.*

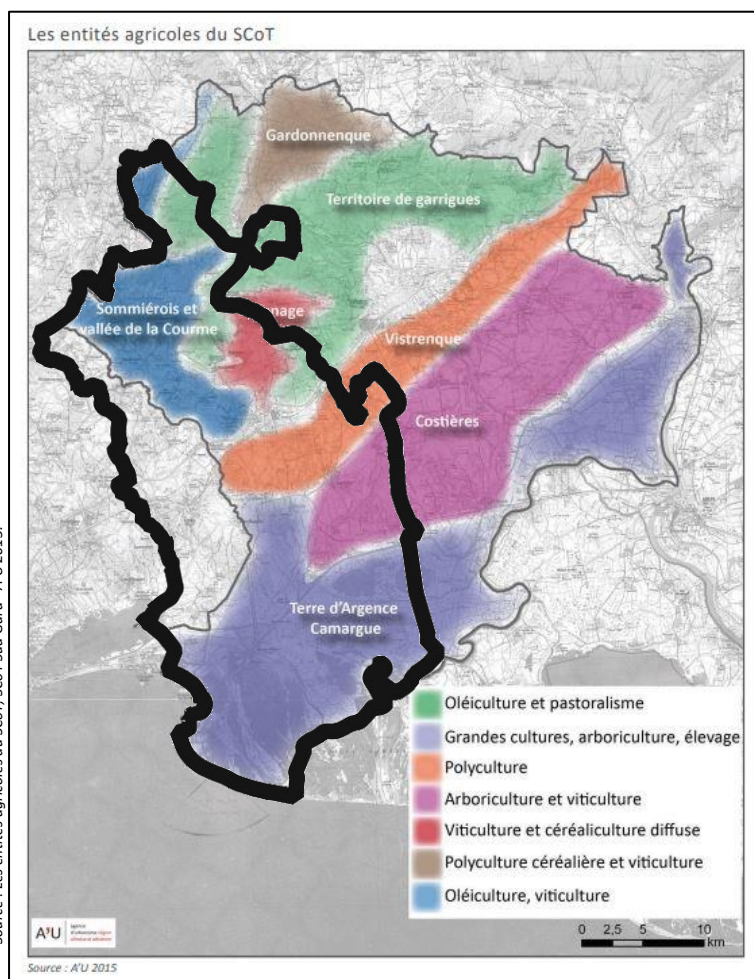
**600 ha artificialisés** ces 10 dernières années à l'échelle du PETR Vidourle Camargue. *Source : Observatoire de l'artificialisation des sols – Plan Biodiversité, 2009-2019.*

## UNE AGRICULTURE DIVERSIFIÉE ET QUALITATIVE

### ■ DE NOMBREUSES ENTITÉS AGRICOLES AUX SPÉCIFICITÉS MARQUÉES

L'agriculture en Vidourle Camargue occupe une place centrale dans l'aménagement et la production de richesses bien que **le territoire ait perdu 37 % de ses exploitations** (530 exploitations disparues) **en l'espace de 10 ans** entre 2010 et 2020.

Malgré que la géographie agricole du territoire soit propice à une certaine diversité, nous retiendrons **4 principales entités paysagères et agricoles** : *(en partant du sud vers le nord)*



1) **La Camargue** : une agriculture qui reflète particulièrement les spécificités paysagères de la zone humide avec l'élevage de taureau, la riziculture (2 600 ha cultivés en 2019), l'arboriculture ou encore la production de sel.

2) **Les Costières** qui se prolongent jusqu'à la plaine Lunel-Mauguio, marquées par la viticulture, l'arboriculture et le maraîchage.

3) **Les plaines du Vistre et du Vidourle** qui se caractérisent plus par des zones de polyculture et de prairies où l'agriculture s'est diversifiée au profit des cultures céréalières et légumineuses. La vigne est là encore, toujours présente.

4) **Les garrigues** dont le relief accueille principalement vignes et oliviers.

En plus de son importance économique, elle véhicule une **bonne image par ses productions de qualité** (agriculture qui semble diversifiée et adaptée au milieu...), son authenticité et son action sur le paysage camarguais (milliers d'hectares de pâturage façonnés par l'élevage). A l'échelle du SCoT Sud Gard par exemple, **l'élevage extensif permet d'entretenir 50 000 ha de pâturage** soit presque l'équivalent du vignoble gardois.



Source : Agriculture et économie de la mer, les différents terroirs en Vidourle Camargue - PÉTR Vidourle Camargue, INSEE 2017.

#### ▪ UNE AGRICULTURE LOCALE MARQUÉE PAR LA DIVERSIFICATION AGRICOLE

La monoculture est présente mais elle ne constitue pas le principal modèle de culture. On retrouve une **diversification dans les productions « territorialisées »** (olive, vigne...) tandis que d'autres abordent une démarche de **diversification d'activité notamment par le biais du tourisme** (hébergements, activités de loisir, restauration, et...). En optant pour cette stratégie de diversification, les exploitants répondent au **besoin de durabilité** en couplant **l'agriculture à d'autres enjeux**. Cette association notamment passe par la qualification des produits, ce qui explique qu'une **grande partie des exploitations** (plus de 50%) aient **au moins un produit sous signe de qualité**.

#### ▪ UN ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL ET QUALITATIF : UN MARQUEUR DE L'IDENTITÉ AGRICOLE VIDOURLE CAMARGUE.

**Les signes de qualité**, nombreux sur le périmètre du PAT sont un **atout pour les agriculteurs et éleveurs**. Ils peuvent ainsi mieux **valoriser leurs productions et répondre à la demande des consommateurs en matière de traçabilité, typicité, qualité et respect de l'environnement**, via les pratiques agricoles définies dans les cahiers des charges.



**Élevage :** La viande Taureau de Camargue, sous Appellation d’Origine Protégée (AOP) concerne principalement la partie sud du territoire. Produit de niche, il permet aux éleveurs une plus-value financière d’environ 0,60€ par kilo en comparaison à une viande hors appellation. Le Poulet des Cévennes ou Chapon des Cévennes sont également sous Indication Géographique Protégée (IGP). La spécificité de ces produits repose sur la réputation des productions ainsi que sur la caractéristique du mode d’élevage : les parcours cévenols.



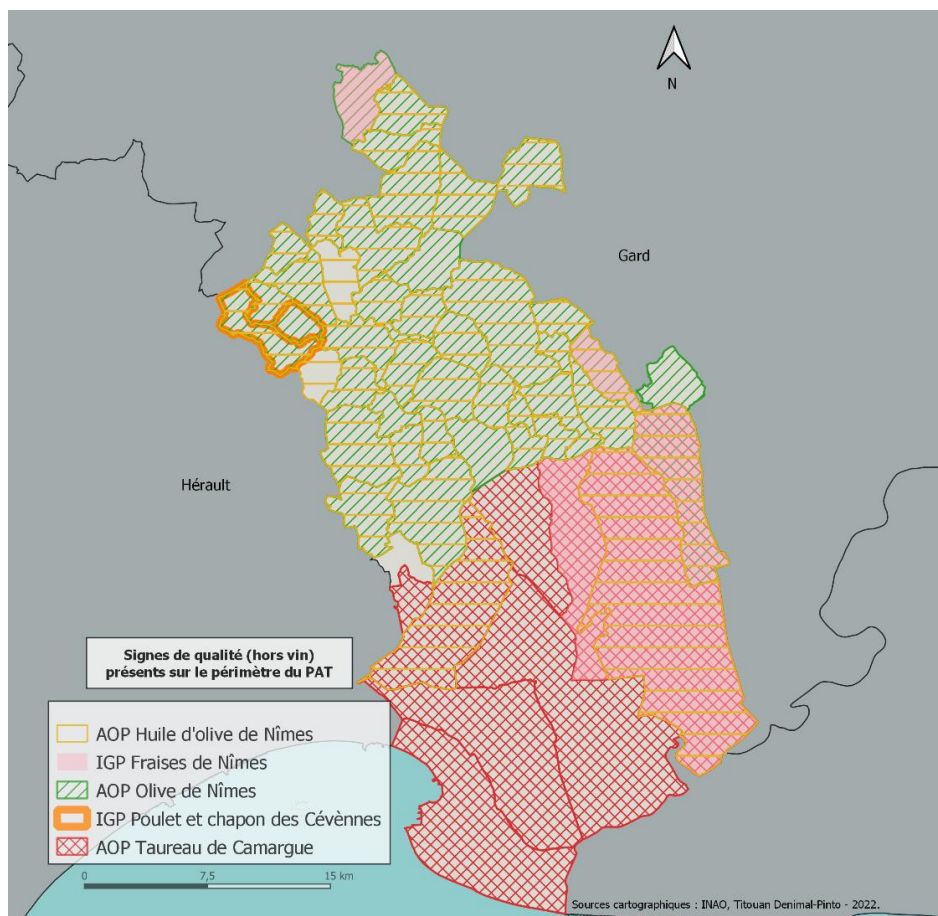
**Riz de Camargue :** Les opérations de promotion et la diversification des produits issus du riz (sous IGP) permettent d’améliorer la valorisation de la production. La culture du riz permet notamment de lessiver le sel présent dans le sol et, ainsi de pouvoir continuer à cultiver. En 2019, 2 600 ha dédiés à la riziculture ont été recensés sur le territoire, principalement dans le bassin d’Aigues-Mortes.



**Produits de l’olive :** Bénéficiant de 2 AOP (Huile d’olive de Nîmes et l’Olive de Nîmes), les résultats de cette filière sont fluctuants et dépendent fortement du rendement obtenu (sécheresse, problèmes sanitaires). A l’échelle du PETR on compte environ 70ha soit 35% de la surface enregistrée pour 70 producteurs également donc une moyenne de 1ha par producteur. La coopérative oléicole de Villevieille est le plus gros metteur en marché d’huile d’olive de Nîmes (entre 15 et 17 tonnes par an) la production vient d’un peu partout dans le département du Gard et de l’Hérault car l’appellation va jusqu’à Castries.



**Viticulture :** 4 appellations sont présentes sur le territoire (AOC Muscat de Lunel, IGP Sables de Camargue, AOC Languedoc de Sommières, AOC Languedoc St-Christol).

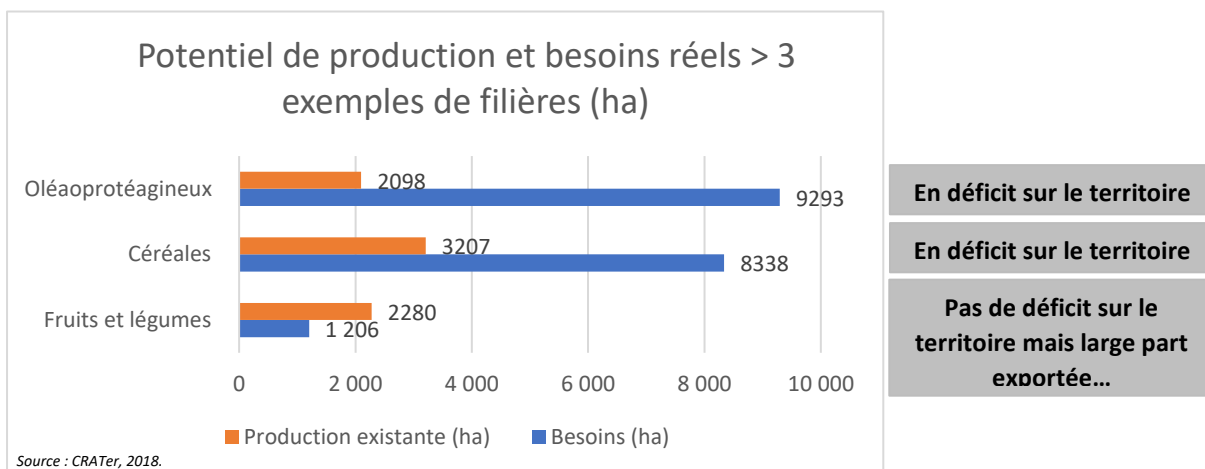
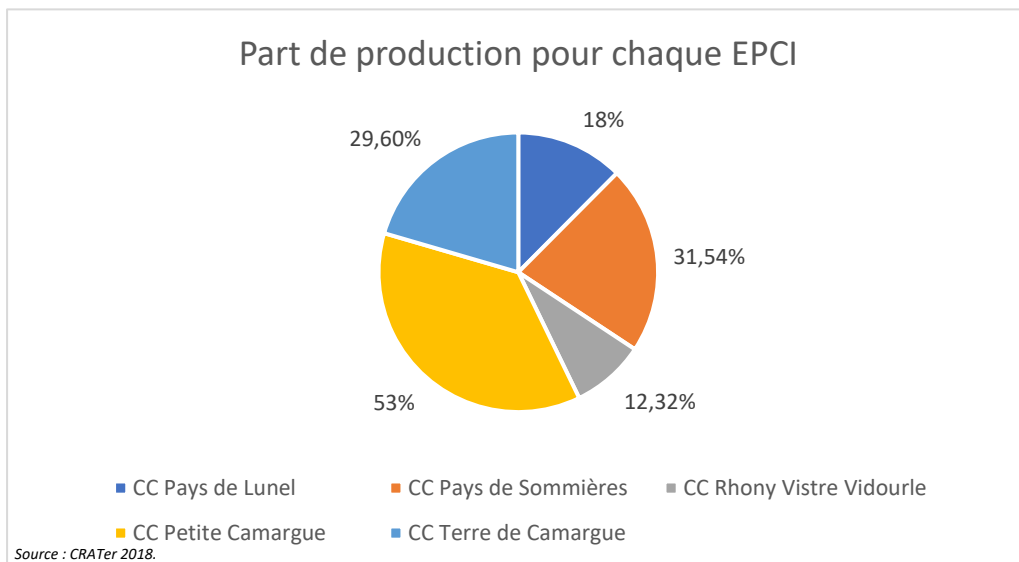




▪ **UN TAUX DE COUVERTURE DES BESOINS ALIMENTAIRES PLUTÔT FAIBLE...**

A travers l’outil CRATER, le calculateur de résilience alimentaire des territoires, il s’agit de constater si le territoire Vidourle Camargue couvrait relativement bien ses propres besoins alimentaires. Comme on peut le voir ci-dessous, on constate que le territoire conserve un taux de couverture assez faible au regard de la diversité de ses productions. Ces résultats sont à nuancer et sont potentiellement sous-estimés notamment parce qu’ils ne prennent pas en compte l’élevage et la part d’autoproduction (jardins particuliers et œufs) mais ils nous en donnent toutefois les grandes tendances. Il s’agit donc ici d’une première estimation mais le territoire pourra faire l’objet plus tard d’une étude plus approfondie sur la manière dont le territoire répond à ses besoins alimentaires en matière de production agricole.

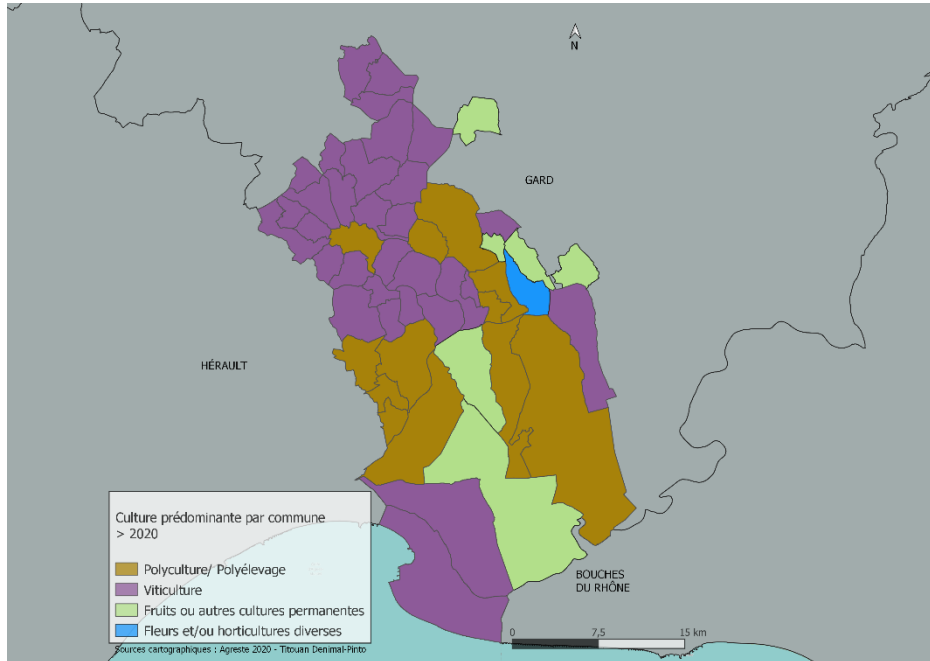
En moyenne, **le territoire Vidourle Camargue ne répond qu’à 26,8% de ses besoins**. 68 457 ha en plus mériteraient d’être exploités pour répondre à la totalité des besoins de consommation alimentaire (humaine et animale) du territoire. Là encore, ce constat reste à nuancer car les **systèmes alimentaires, pour qu’ils soient correctement structurés**, et efficaces mais aussi pour qu’ils puissent assurer une certaine sécurité alimentaire durable, **doivent se réfléchir à des échelles bien plus larges que les échelles intercommunales**.



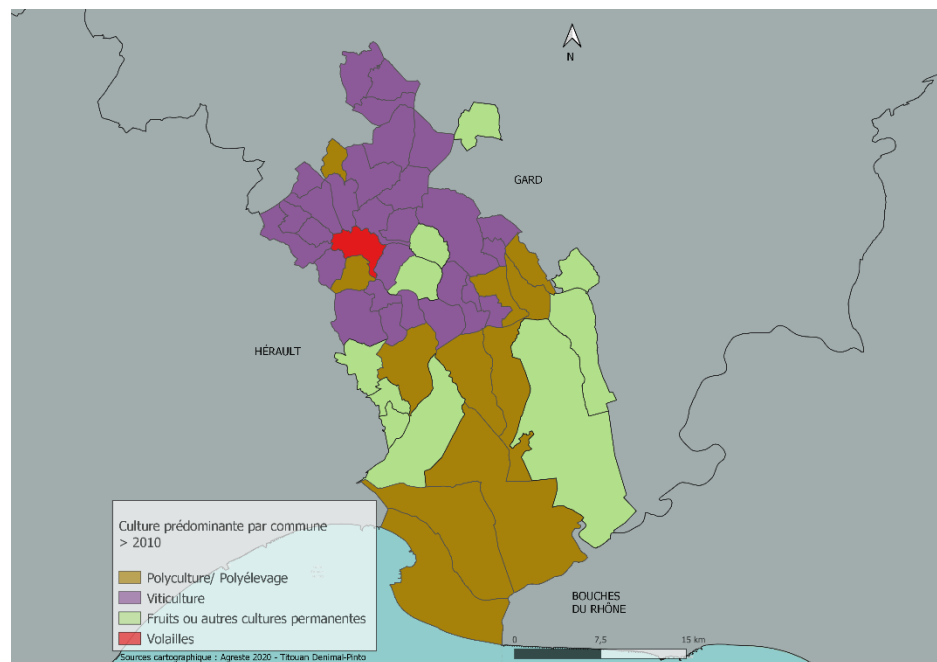
Les deux cartes suivantes témoignent encore des prédominances culturelles évoquées précédemment mais elles montrent également que ces deux filières ; **la viticulture et la polyculture/polyélevage ont continué à gagner du terrain en l'espace de 10 ans.**

Pour rappel, la polyculture et/ou polyélevage est un système de production agricole combinant une ou plusieurs cultures (destinées à la vente et/ou à l'alimentation des animaux) et au moins à l'élevage.

En 2010 :



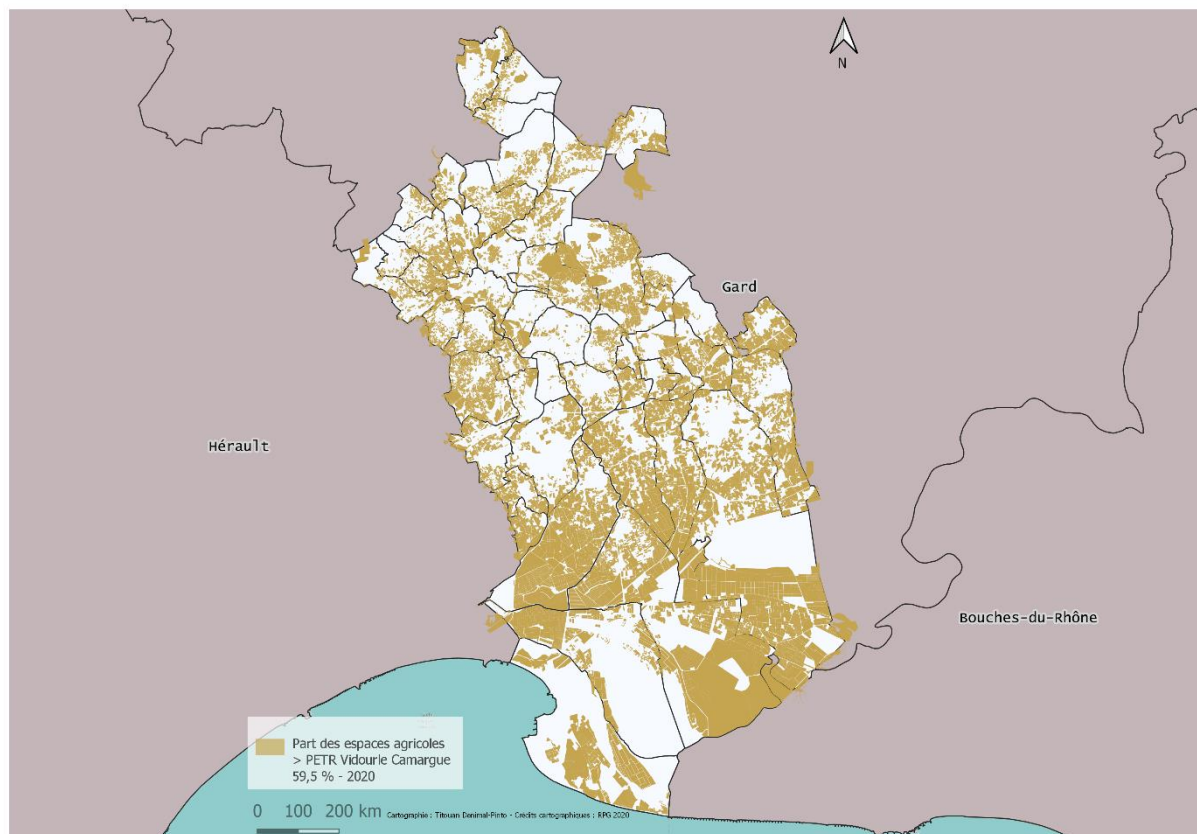
En 2020 :



## L'ACCÈS AU FONCIER ET LE RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS : PRINCIPAUX ENJEUX DE L'AGRICULTURE

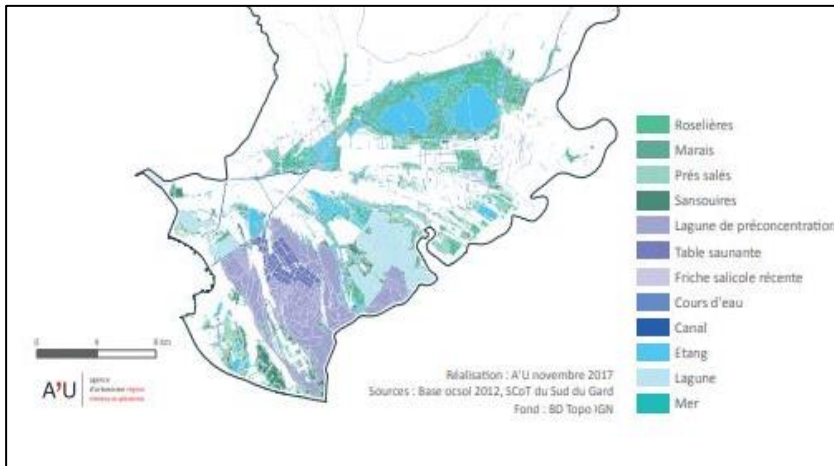
### LES ESPACES AGRICOLES : UNE PLACE FORTE DANS LA COMPOSITION DU TERRITOIRE VIDOURLE CAMARGUE.

Les espaces agricoles occupent 59,5 % du territoire contre 51% en France.

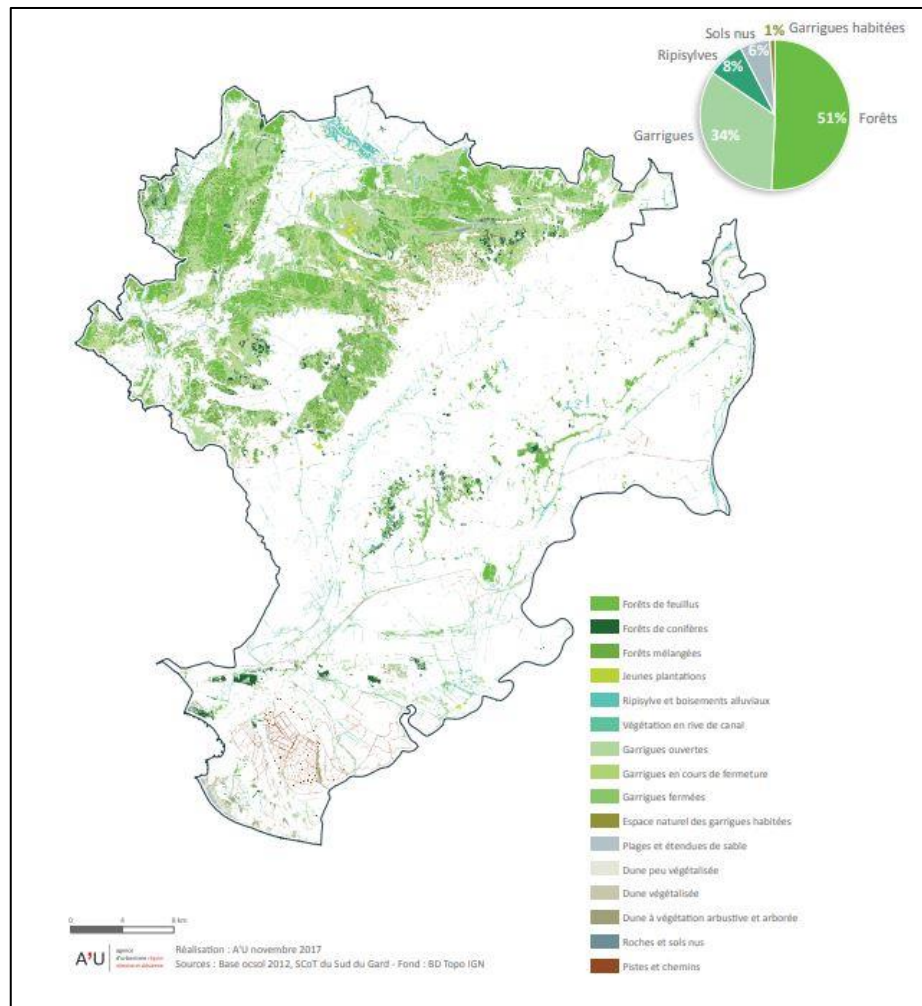


Les zones humides et les espaces en eau représentent près de 13% du territoire et occupent donc une place significative avec la Petite Camargue. Les données récoltées sur l'occupation du sol témoignent des grands paysages qui composent le PÉTR Vidourle Camargue. Il a été intéressant de constater que les territoires agricoles représentent près de 80% de la Communauté de communes Petite Camargue ou que la Communauté de communes Rhône Vistre Vidourle fait partie de celle où le taux d'espaces artificialisés sont les plus forts. Les forêts et milieux semi-naturels sont majoritaires dans le Communauté de communes Pays de Sommières. Les zones humides et surfaces en eau occupent 50% du territoire de la Communauté de communes Terre de Camargue.

⇒ Les zones humides et les espaces en eau, territoire Vidourle Camargue. Base oscol 2012, SCoT du Sud Gard, 2018.



⇒ Les forêts et milieux semi-naturels du SCoT du Sud du Gard, focus sur le Pays de Sommières, Base oscol 2012, SCoT du Sud Gard, 2018.



## ■ DES ESPACES AGRICOLES SOUS PRESSION DÛ A L'EFFET MÉTROPOLE.

La particularité du territoire Vidourle Camargue concernant la perte de foncier est l'effet métropole, beaucoup de gens travaillent à Montpellier ou à Nîmes. Fort d'un cadre et d'une qualité de vie reconnus, l'habitat permanent se déplace sur le territoire, ce qui entraîne par conséquent un **démantèlement des exploitations agricoles**. Par ailleurs, la **fragmentation et le morcellement du foncier agricole par l'urbanisation** tout comme le changement de vocation des sols et du bâti (notamment en secteur périurbain) contribuent à détériorer les conditions de viabilité et de fonctionnement des exploitations (circulation des engins, entretien des parcelles et des canaux d'irrigation...).

L'évolution de la part de la SAU dans la superficie totale montre bien que la **disponibilité des terres agricoles productive a diminué significativement** entre 2000 et 2010. Cette baisse s'est d'ailleurs accentuée ces 10 dernières années puisqu'en 2019, nous constatons que 4,2% de la SAU totale a été artificialisée soit 597,3 ha.

⇒ Évolution de la SAU dans la superficie totale de chaque EPCI entre 2000 et 2010.

CC Petite Camargue	- 2,66 %
CC Terre de Camargue	- 7,88 %
CC Pays de Sommières	- 8,13 %
CC Rhône Vistre Vidourle	- 12,95 %
CC Pays de Lunel	- 15,46 %

Source : Évolution de la SAU dans la superficie totale de chaque EPCI entre 2000 et 2017, Agreste, RA 2010.

Si nous cumulons ces données à l'échelle du PETR, **c'est 47% d'espaces agricoles consommés par d'autres activités que celle de l'agriculture entre 2000 et 2010.**

Une légère tension spéculative sur le prix des terres se fait ressentir sur le territoire du PAT avec la présence croissante d'acheteurs non-agriculteurs et bien sûr **l'accaparement de terres par de nombreux propriétaires qui espèrent que ces terres deviennent un jour constructibles**. La **raréfaction des terres et la hausse des prix freinent ainsi l'accès au foncier** pour les agriculteurs locaux et les candidats à l'installation sur le territoire.

⇒ Évolution du prix des terres agricoles.

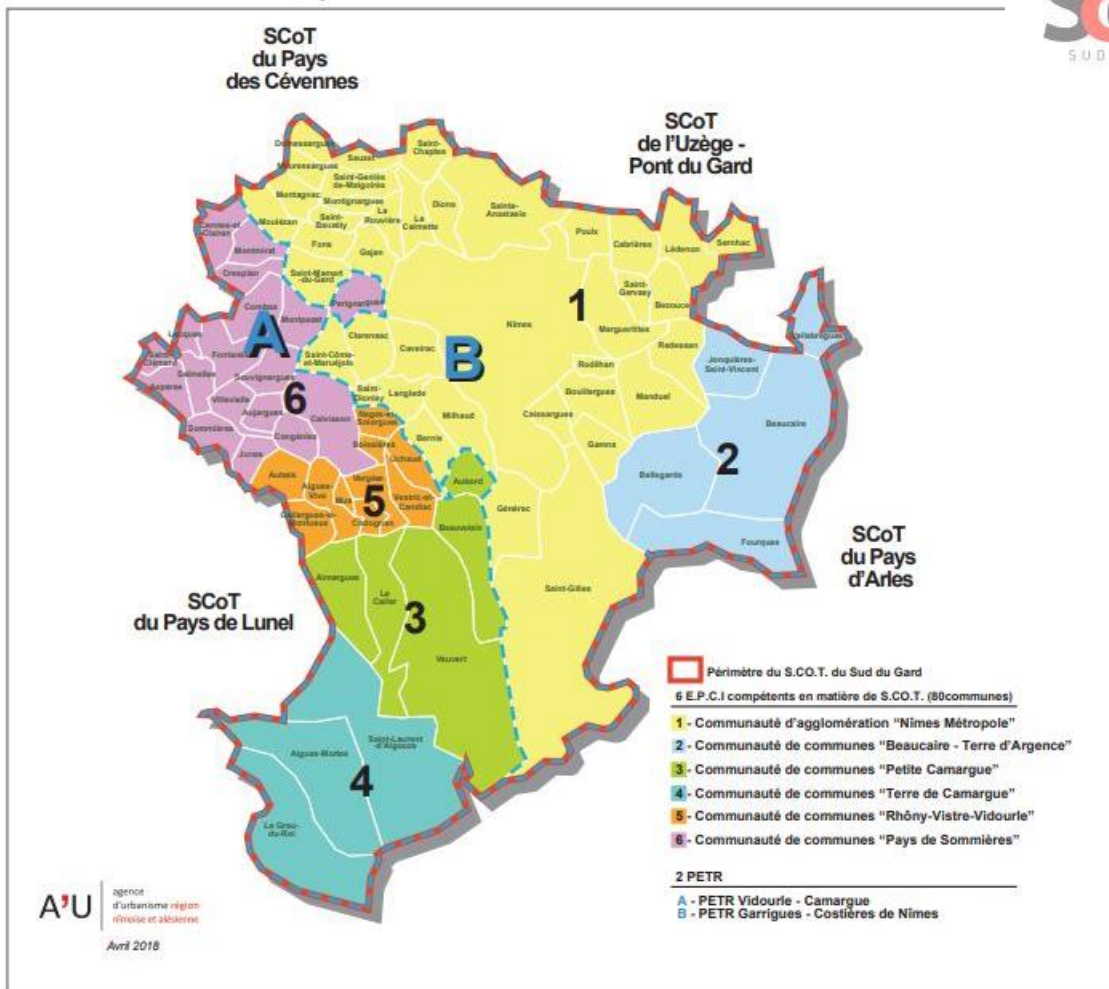
	Hérault > littoral languedocien et plaine viticole	Gard > Vallée du Rhône et plaine viticole
Évolution prix 2000 à 2018	5400 € en moyenne en 2000 10 360 € en moyenne en 2018	5 750 € en moyenne en 2000 11 715 € en moyenne en 2018
Évolution 2017 à 2018	+ 13 %	+ 2 %
Écart des prix (min/max) en moyenne	3290 € à 25 680 €/ ha	2 030 € à 27 230 €/ha

Source : Les prix moyens triennaux 2019, Safer-SSP-Terres d'Europe-Scafr.

## ■ LES OUTILS DE PLANIFICATION SUR LE TERRITOIRE : SCOT SUD GARD ET SCOT PAYS DE LUNEL

D'après le site du gouvernement, le SCOT est « l'outil de conception et de mise en œuvre d'une planification stratégique intercommunale à l'échelle d'un large bassin de vie ou d'une aire urbaine,

dans le cadre d'un projet d'aménagement et de développement durables (PADD) ».



Ce document est réalisé à l'échelle du sud gardois.

**Plusieurs objectifs de ce document de planification concernent l'agriculture et les paysages.** Un des objectifs présents dans le Projet d'Aménagement et de Développement Durables (PADD) est de maintenir les espaces agricoles comme « supports » d'une activités agricole productive et éviter leur surconsommation par l'éparpillement des développements urbains. A travers cette objectif, un travail assez transversal va être mené afin de modérer la consommation d'espace. Cela passe notamment par une conception renouvelée du développement des espaces urbains des villes comme des villages. Une trame viaire adaptée aux modes de déplacement alternatifs à la voiture, des choix de localisation d'équipements collectifs en continuité de l'urbanisation existante, une programmation restrictive des réseaux d'assainissement et la promotion des services numériques sont aptes à rendre plus « soutenable » le fonctionnement de ces espaces (y compris par la réduction des émissions de gaz à effet de serre).

Dans le Document d'Orientations et d'Objectifs (DOO), plusieurs prescriptions ont été faites pour la rédaction des PLU. Dans l'orientation B6, « Une limitation de la consommation foncière par mobilisation des ressources des tissus urbains existants et des projets d'extensions économes en espace », le S.Co.T prescrit :



- ☑ De préserver les espaces inconstructibles au travers de coupures urbaines, des espaces protégés de la TVB et de la mosaïque agricole ;
- ☑ D'exploiter les opportunités incluses au sein des enveloppes urbaines existantes en imposant un pourcentage de production de logements en renouvellement urbain et en identifiant des secteurs prioritaires à réinvestir ;
- ☑ D'imposer des objectifs de consommation foncière maximum par EPCI. A l'échelle du territoire, la consommation foncière maximale pour l'habitat (et l'habitat mixte) est de l'ordre de 648 ha à l'horizon 2030 ;
- ☑ D'encadrer les potentiels de développement urbain.

D'autres objectifs prescrivent le maintien et l'adaptation des espaces agricoles aux enjeux du territoire.

Concernant le Pays de Lunel (côté héraultais), le SCOT Pays de Lunel devrait lui aussi s'appuyer sur l'armature territoriale pour favoriser un développement urbain équilibré, économe en foncier, facilitant l'articulation entre urbanisme, transport, la mise en œuvre des objectifs de transition écologique et énergétique et bien sûr, le maintien, le développement et la diversification de l'activité agricole.

On constate donc une **volonté des pouvoirs publics et collectivités locales de préserver les sites naturels et agricoles**. La mise en place d'une trame verte et bleue en est une illustration. Elle répond notamment à la majorité des préconisations citées précédemment.

#### ▪ UN POTENTIEL IMPORTANT DE RECONQUÊTE DU FONCIER AGRICOLE.

Sur le territoire, les friches agricoles sont la résultante de plusieurs facteurs combinés : phénomènes spéculatifs sur le marché foncier rural (principalement en secteurs périurbains), ralentissement de certaines filières agricoles, succession pas toujours assurée des exploitations, etc. A titre d'exemple et suivants les différents documents exploités (SCOT, diagnostic agricole, RPG, etc.), nous recensons 11,30% de friches dans l'espace agricole Vidourle Camargue.

**La SAFER et Terre de Liens a pour mission de préserver le foncier agricole et de permettre l'acquisition de foncier aux porteurs de projets d'installation.** Dans ce sens, des initiatives sont portées à l'échelle du PETR mais pour le moment, nous ne disposons pas des informations nécessaires nous permettant de connaître le nombre d'espaces reconquis et quels ont été les projets soutenus dans ce sens.

**Pour résumer**, le territoire Vidourle Camargue au travers du PAT, devra s'emparer des 4 principaux enjeux suivants :

- **Le renouvellement générationnel, la transmission et la pérennité des entreprises agricoles** qui reste fragile, ce qui s'explique notamment par la disparition de 530 exploitations ces 10 dernières années. Par ailleurs, la préservation du capital agricole et des objectifs de limitation de la consommation foncière est affichée dans les différents schémas stratégiques qui couvrent le territoire (SRADETT Régional) et document de planification (PLU, PLUi, SCOT).
- **La diminution de la SAU et l'artificialisation des sols** au détriment des surfaces agricoles.
- **La diminution des terres agricoles en secteurs périurbain** donc de nombreux espaces agricoles fragilisés/ fragmentés par l'urbanisation. Rappelons que l'approvisionnement local renvoie aussi à la protection sur le long terme des terres agricoles périurbaines.
- **Difficulté à trouver de la main d'œuvre qualifiée** et/ou motivée sur le territoire notamment en période de forte saisonnalité.

## L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE : UN MODÈLE EN PLEIN ESSOR !

### ■ UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN FORTE AUGMENTATION

Le marché du bio français, en progression constante depuis 2020, a enregistré en 2021 une hausse de 10,4% pour atteindre les 13,2 milliards d'euros sur la même année. Ces bons résultats permettent à la France d'occuper confortablement la seconde place du classement européen. L'Agence du bio précise dans l'une de ses études que la part des produits bio dans la consommation alimentaire à domicile des ménages atteint 6,5% en 2020.

La pandémie de la COVID-19 a impacté les habitudes de consommation des Français. Le maintien à domicile les a davantage encouragés à consommer des produits sains, notamment des produits bio.

Par ailleurs, le début de l'année 2021 a également été marqué par la certification en bio d'un grand nombre de distributeurs : plus de 1 440, notamment chez les détaillants de fruits et légumes et les grandes enseignes qui préparent le lancement de rayons de vrac bio en réponse à l'interdiction, depuis et à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, du suremballage plastique des fruits et légumes frais de moins de 1,5 kg.<sup>5</sup>

Territoire	Part de la SAU bio dans la superficie totale <sup>6</sup>
PETR Vidourle Camargue	37,5 %
Département du Gard	25,6 %
Département Hérault	20 %
Région	15,8 %
National	8,5 %

Source : Agreste, Interbio – 2021.

Les deux départements qui composent le PETR font partie des territoires au sein desquels l'agriculture biologique est en pleine expansion. Le Gard est le 4<sup>ème</sup> département en agriculture biologique à l'échelle nationale en nombre de producteurs tandis que l'Hérault est le 5<sup>ème</sup>. La surface agricole utile en agriculture biologique certifiée ou en conversion représente 37,5% de la superficie totale du territoire soit 12 698 ha, cultivés par 299 producteurs. La surface en agriculture biologique a presque doublé en l'espace de trois ans soit +43% entre 2018 et 2021. Juste à l'échelle du périmètre d'intervention du Syndicat Mixte de la Camargue Gardoise (CC Terre de Camargue et Petite Camargue), ce sont plus de 7 000 ha passés en bio entre 2018 et 2019. La surface étant donc passée de 15 086 ha à 22 970 ha en l'espace d'une année seulement.

Le terroir (sols présentant naturellement de bonnes potentialités agronomiques) et le climat méditerranéen tempéré (le soleil et le vent diminuant la pression parasitaire) sont particulièrement propices à la production biologique. La présence et l'accompagnement technique voire financier peut

<sup>5</sup> Interdiction prévue dans la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire Source : <https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire-1>

<sup>6</sup>Chiffres clés par l'Agence du Bio – 2020.

également être un facteur favorable. Par ailleurs, les producteurs qui s'engagent en agriculture biologique cherchent aussi à améliorer la valorisation de leur production.

▪ **TOUTES LES PRODUCTIONS SONT CONCERNÉES :**

**En tête des productions certifiées**, figurent les **surfaces fourragères** (comprenant les cultures fourragères, les prairies, etc.) : **5 566 ha certifiés** en 2020 dont 1 085 en conversion.

Une partie de ces surfaces est liée à élevage en agriculture biologique. Par ailleurs, la petite Camargue (partie sud du PETR) représente l'essentiel de cet élevage bio tant en surface qu'en cheptel. On compte **37 élevages** (tout type confondu) **engagés en bio** pour 5 562 têtes certifiées et 280 têtes en conversion.

La viticulture quant à elle représente 5 076 ha certifiés en 2020 à l'échelle du PETR, dont 2 180 ha en conversion. Si l'on compare la superficie en bio de la production viticole avec la part de sa superficie en conversion, nous constatons que près de la moitié de toute la production est en conversion (42%). Ce qui n'est pas le cas pour les autres productions dans lesquelles la part de la superficie en conversion reste moindre. Une étude menée sur un territoire voisin et similaire au PETR Vidourle Camargue témoigne du fait que d'un certain nombre d'exploitations viticoles se convertissent au bio par opportunisme économique plutôt que par conviction. L'adaptation des pratiques quand elle n'est pas motivée par une conscience écologique initiale, est souvent contrainte par un aspect économique. Il apparaît aujourd'hui que ce sont avant tout les consommateurs et le marché qui créent cette pression sur la production, notamment dans le domaine viticole (demande de vins toujours plus qualitatifs, sous signe de qualité voire bio).<sup>7</sup>

A l'instar des plantes à parfum, aromatiques et médicinales, on observe également que la production maraîchère et arboricole bio reste peu représentée, tout comme en agriculture conventionnelle. Seulement 403 ha (226 en arboriculture et 177 en maraîchage) lorsque les surfaces fourragères toutes confondues constituent à elles seules 44% de la totalité de la superficie bio (soit 5586 ha) .

Le tableau ci-dessous illustre toutes les grandes familles de production présentes en bio sur le territoire, leur nombre d'exploitations et leur surface. Les productions classifiées « autres » correspondent à des filières spécifiques au territoire comme l'olivieraie, la riziculture ou les plantes à fibre par exemple.

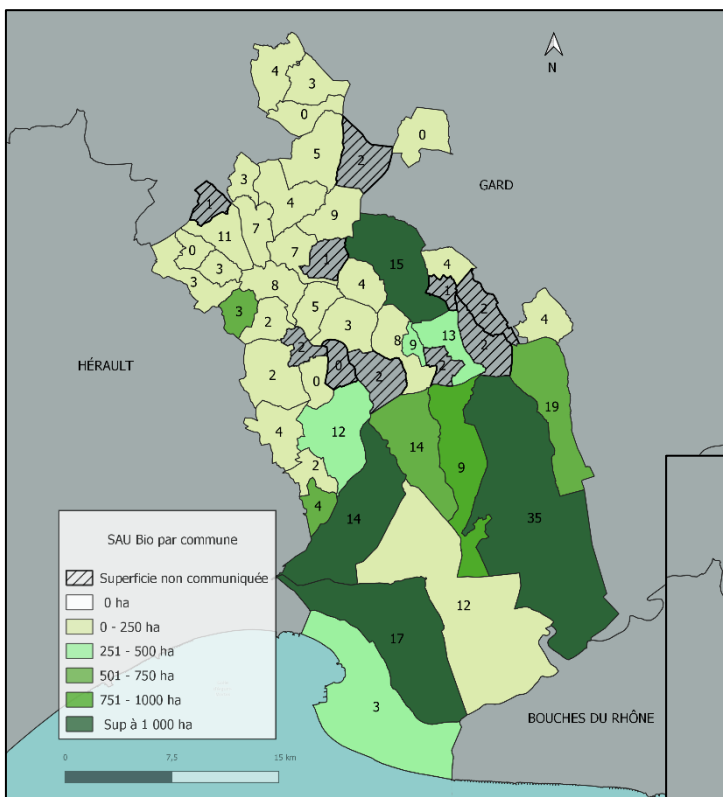
Production	Nombre d'exploitations	Surface AB (ha)	Dont conversion
Autres surfaces fourragères	6	20	0
PPAM	13	92	14
Grandes cultures	35	565	134
Légumes frais	36	226	31
Fruits	65	177	40
Surfaces fourragères	86	5566	1085
Autres	152	996	128
Viticulture	195	5076	2180
<b>TOTAL</b>	<b>297</b>	<b>12698</b>	<b>3612</b>

Source : Agreste, Insee, 2021.

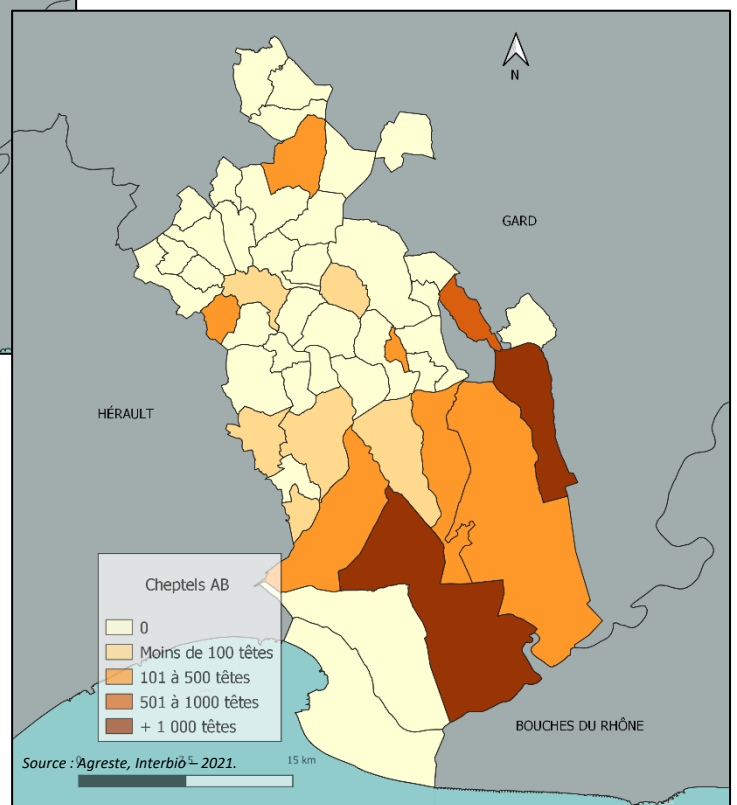
<sup>7</sup> « Transitions des pratiques agricoles en Pays Cœur d'Hérault », Université Paul Valéry (Montpellier) et Syndicat Mixte du Pays Cœur d'Hérault, mars 2021.

Sur les deux cartes ci-dessous, on constate que **la grande majorité des communes du PETR se compose d'une part de la SAU dédiée à l'agriculture biologique**. Cependant, l'agriculture biologique semble caractériser davantage le sud du PETR Vidourle Camargue avec certaines communes dépassant les 1000 ha de SAU bio.

Concernant l'élevage bio, sa répartition est beaucoup moins homogène sur le territoire. Mais il se distingue, une fois encore, davantage dans le sud que dans le nord du PETR. Toutefois, cette remarque ne signifie pas non plus que l'élevage reste une filière dans lesquelles les pratiques sont encore très conventionnelles. Bien que l'élevage bio soit peu représenté, nous faisons le constat que de **nombreuses exploitations adoptent des pratiques vertueuses** (agropastoralisme, amélioration du bien-être animal, améliorer la conservation des sols, élevage de races locales, etc.) ou **font l'objet d'une certification par un label ou tout autre signe de qualité** (AOP Taureaux de Camargue très présent...)



Source : Agreste, Interbio – 2021.



Source : Agreste, Interbio – 2021.

## LA FILIÈRE PÊCHE :

**La pêche professionnelle est une activité portée par des acteurs locaux**, indissociable de l'histoire socio-économique et patrimoniale du territoire, en constante progression. En effet, cette filière est un **secteur fort, marquant et dynamique sur la partie littorale par le positionnement du port de pêche**. Le large spectre d'activités et d'espèces à potentiel commercial augmente les possibilités de ressources des pêcheurs. En marge, la pêche en lagune et sur étang, atout écologique et patrimonial essentiel, connaît un très fort déclin.

### ▪ UNE ÉCONOMIE DE LA PÊCHE MOTRICE POUR LE TERRITOIRE

En 2020, 114 navires issus du Grau-du-Roi, mais également des communes de Carnon, Palavas, ainsi que des ports de la région PACA commercialisent les produits de leur pêche au Grau-du-Roi. Parmi ces navires, 21 sont des chalutiers (17 basés au Grau du Roi et 4 basés dans d'autres ports, mais débarquant au Grau-du-Roi). Les autres navires appartiennent au segment des « petits métiers », bateaux polyvalents, ils utilisent divers outils de pêche tels que pots, nasses, filets, filets tournants, dragues, casiers, cannes, palangres en fonction des espèces cibles et des saisons. En termes d'emplois directs, le secteur compte 67 patrons, 65 matelots, 35 pêcheurs à pied (tellines), soit **167 marins pêcheurs** au total. Le port du Grau-du-Roi décompte une part importante de patrons-pêcheurs de moins de 35 ans. Sur ces 167 marins pêcheurs, 85 sont adhérents à l'OP du Sud, une organisation de producteurs qui défend les droits des pêcheurs auprès des institutions.

Plusieurs institutions régissent la profession dont la Prud'homie, le comité départemental et le comité régional des pêches, les affaires maritimes et l'OP du Sud qui a ouvert une antenne sur le port.

Pour donner une représentation de la valeur économique de la filière, en 2019, les **85 adhérents de l'OP du Sud ont généré 13,6 millions d'euros pour un volume d'environ 3 000 tonnes**. Ils débarquent une grande diversité d'espèces chaque jour, de qualité extra-fraîche puisque les marées durent moins de 24 heures.

Le tableau ci-dessous représente la production par espèce en tonnage et en chiffre d'affaires des adhérents de l'OP du Sud qui débarquent leurs produits au Grau-du-Roi. Parmi ces espèces, certaines ont une forte valeur commerciale (thon rouge, seiche) et d'autres mériteraient une meilleure reconnaissance, comme la nasse changeante (ou noisette de mer), pour une valorisation plus intéressante.

Détail des ressources débarquées par les adhérents à l'OP du Sud au port du Grau-du-Roi en 2019				
	Volume kg	Valeur €	Pourcentage du volume	Pourcentage de la valeur
<b>Poulpe</b>	280 283	1 983 236	9%	15%
<b>Merlu commun</b>	250 111	1 349 510	8%	10%
<b>Sole</b>	47 958	929 020	2%	7%
<b>Dorade Royale</b>	112 083	713 258	4%	5%
<b>Anchois Commun</b>	493 367	710 173	16%	5%
<b>Seiche Commune</b>	88 192	678 851	3%	5%
<b>Maquereau Commun</b>	303 177	560 993	10%	4%
<b>Murex</b>	86 153	556 390	4%	4%
<b>Poulpes et élédones</b>	142 187	530 183	5%	4%
<b>Nasse changeante</b>	84 379	488 947	3%	4%
<b>Bar Commun</b>	33 211	485 891	0,5%	4%
<b>Thon Rouge</b>	37 440	469 096	0,5%	3%
<b>Reste (sur 106 espèces)</b>	1 127 465	4 214 884	35%	30%
<b>Total</b>	<b>3 086 010</b>	<b>13 670 435</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

Source : Ressources débarquées par les adhérents à l'OP du Sud au port du Grau-du-Roi en 2019.

#### ▪ LE GOLFE DU LION, UNE ZONE DE PÊCHE TRES PRODUCTIVE

A l'échelle de la mer Méditerranée, le golfe du Lion est une zone de forte productivité bénéficiant d'importants apports fluviaux (Rhône, Têt, Aude). L'activité de pêche y est historiquement importante et l'espace de pêche est divisé selon un gradient de distance à la côte : jusqu'à 3 milles en mer, jusqu'à 12 milles en mer, et au-delà jusqu'au tombant du plateau continental. La majorité des petits métiers exercent leur activité sur la bande côtière dans la limite des 3 milles nautiques. La pêche chalutière est restreinte avant la zone des 3 milles. D'autres zones régulent la pêche chalutière telles qu'un box CGPM<sup>8</sup> accessible uniquement aux navires possédant des antériorités dans cette zone, un box côté PACA fermé pendant 6 mois ainsi que la frange des 90-100m fermées pendant 8 mois. De nouvelles restrictions devraient apparaître pour la pêche chalutière avec le projet d'installation de 3 parcs d'éoliennes pilote dans le golfe du Lion.



#### ▪ UNE PÊCHE EN ÉTANG SUR LE DÉCLIN

Bien que la pêche se soit historiquement développée autour des étangs, il subsiste aujourd'hui moins de cinq pêcheurs professionnels actifs dans les canaux et étangs du territoire. Ces pêcheurs exploitent principalement l'anguille qui est, pour la plupart, revendu sur les marchés étrangers comme la Belgique. Cette activité est plus que jamais menacée de disparaître car leurs outils de production sont victimes de l'aménagement du territoire. En effet, toutes les cabanes de pêcheurs en étang ont été détruites dans les années 2000 sur les communes du Grau-du-Roi et d'Aigues-Mortes. Il ne reste que quelques cabanes de pêcheur sur la commune de Marsillargues et de Saint-Laurent d'Aigouze. En plus

<sup>8</sup> CGPM : Commission Générale des Pêches pour la Méditerranée

de cette problématique, la pollution chimique et biologique des canaux a participé activement au déclin de la profession.

▪ **UNE COMMERCIALISATION STRUCTURÉE PAR LES PÊCHEURS.**

**Deux structures coopératives permettent la commercialisation des produits de la pêche** et assurent la traçabilité des denrées pêchées :

- ⇒ La *SOCOMAP*, qui emploie 28 personnes, exploite les deux dépôts de carburant et un magasin d'avitaillement, a commercialisé 2 465 tonnes en 2019.
- ⇒ La *Graulenne*, qui emploie 9 personnes, a commercialisé 1 104 tonnes en 2019, soit deux fois plus par rapport à 2015.
- ⇒ Au-delà de ces 2 coopératives, les pêcheurs commercialisent en circuit court la ressource halieutique.

Le port de pêche est la propriété de la région Occitanie qui en délègue les compétences d'entretien et d'exploitation à la commune du Grau-du-Roi. Sa gestion représente une spécificité, car les pêcheurs sont les acteurs premiers de la commercialisation. En effet, ce sont eux qui, dès la création, gèrent les outils de commercialisation que sont les coopératives de la *SOCOMAP* et la *Graulenne*, se distinguant ainsi des autres ports généralement confiés à des CCI ou des groupements de collectivités. Grâce à ce positionnement en tant qu'acteurs, une volonté politique s'est faite jour, associant depuis toujours la ville du Grau-du-Roi et la filière halieutique, chacun intervenant respectivement selon ses compétences : pour l'un, la gestion des infrastructures, pour l'autre, la gestion de la commercialisation. Ce système éprouvé semble donner satisfaction à l'ensemble des opérateurs, des petits métiers aux chalutiers, en passant par les pêcheurs d'étang, qui trouvent à portée de main un outil performant, reconnu et fidélisé dans le temps par une volonté locale.

Toutefois, le territoire éprouve des **difficultés à valoriser ses ressources halieutiques au niveau local et national**. D'après l'analyse de l'OP du Sud, **6 caisses sur 10 débarquées au port du Grau-du-Roi sont expédiées à l'étranger** (Italie, Espagne). En effet, l'offre ne semble pas adaptée à la demande des consommateurs français (poisson entier qu'il faut préparer). **L'installation d'infrastructures et de sociétés capables de transformer la ressource halieutique sur le territoire représente un fort potentiel** pour l'économie bleue.

Récemment, on observe le développement d'initiatives de transformation : la *SOCOMAP* propose un service de cuisson pour mollusques comme la nasse changeante et le murex. La *Graulenne* est en cours de construction d'un atelier de transformation des produits halieutiques tout comme l'entreprise graulenne *Enjolras* qui agrandit son atelier de transformation.



## LA TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE : UNE OPPORTUNITÉ À DÉVELOPPER.

### ■ LA TRANSFORMATION DES PRODUCTIONS AGRICOLES

Comme la commercialisation, **la transformation est souvent réalisée au sein des exploitations agricoles afin de conserver une plus-value financière** (ovin et caprin avec fromage, fruits et légumes avec les produits cuisinés puis mis en conserve, les céréales avec la farine et le pain, etc.)

Les éleveurs pour la viande, eux, sont obligés d'aller à l'extérieur du territoire car il n'existe pas d'équipements (abattoir, salle de découpe, ...) localement puis commercialisent pour la majeure partie en circuit-court. Ce constat ne semble pas présenter un aspect négatif car les équipements sont relativement proches (entre 50 minutes et 1h de route environ). Toutefois, pour certaines filières comme celle de la volaille par exemple, **la distance avec ces équipements ainsi le coût de l'abattage** parfois conséquent par rapport au type de viande, **ne semble pas toujours si avantageux financièrement pour les producteurs.**



Le territoire dispose donc d'unité de transformation à taille humaine (individuelle) et un réseau d'artisans qui font du lien avec les acteurs mais qui conserve toutefois ses limites. En effet, **la majorité des exploitations/artisans-commerçants transforment donc leur produit sur place dans leurs propres locaux** mais témoignent de la **difficulté de structuration pour la transformation et le stockage.**

Concrètement, depuis quelques mois, de nombreux porteurs de projets souhaitent débuter une activité de transformation agroalimentaire (biscuiterie, plats préparés à base de produits locaux, etc.). D'une part, ces porteurs de projet ne disposent pas des locaux nécessaires à cette transformation et d'autre part, ils n'ont pas toujours besoin d'avoir leurs propres locaux notamment lorsqu'il s'agit de transformer, conserver ou stocker de manière ponctuelle. Par ailleurs, **aucun outil collectif et mutualisé pour ce type d'activité existe sur le territoire** malgré des besoins qui se font de plus en plus ressentir.



Plus globalement, la mise en place **d'outils de coopération permettrait de multiples bénéfices pour les agriculteurs et par conséquent pour le territoire** : limiter et/ou mutualiser certaines charges de travail, relocaliser une partie de la production en aval (infrastructures de transformation, abattage...), permettre l'acquisition de foncier de manière mutualisée ou tout simplement créer des liens et échanger des savoirs, compétences et connaissances, notamment sur ces questions de transition alimentaire et des pratiques de production. Bien que cette mutualisation des outils et cette coopération entre artisans, producteurs et agriculteurs soient plus ou moins présentes de manière très informelle, des outils mieux structurés pourraient aussi profiter aux nouveaux installés n'ayant pas encore d'aisance territoriale suffisante pour intégrer ces réseaux informels de mutualisation des outils de travail.

ATOUTS	FAIBLESSES
<p><b>FONCIER/ PRODUCTION AGRICOLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un territoire encore rural où l'agriculture a toujours eu une place prépondérante (59% d'espaces agricoles)</li> <li>- Contexte pédoclimatique favorable à la production agricole (mer, terre, soleil)</li> <li>- Des terres variées (plaine, Camargue, costières...) avec des potentiels agronomiques différents</li> </ul> <p><b>UNE AGRICULTURE QUALITATIVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pratiques agricoles et d'élevage extensives &gt; nombreuses productions sous labels (34% AB, nombreux labels et SIQO) et déjà en circuits-courts et de proximité.</li> <li>- Qualité globale des produits agricoles, du cheptel</li> </ul> <p><b>L'ÉCONOMIE AGRICOLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Débouché sur le littoral &gt; Grau du Roi : 1<sup>er</sup> port de pêche chalutière en Méditerranée française</li> <li>- Une agriculture variée faisant l'objet de nombreuses exportations</li> </ul>	<p><b>FONCIER/PRODUCTION AGRICOLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une consommation foncière qui a tendance à augmenter et touche particulièrement les pourtours des principaux bassins de vie</li> <li>- Des exploitations agricoles de plus en plus grandes, morcelées sur plusieurs communes</li> <li>- Manque d'outils collectifs/mutualisés permettant de donner de la cohérence aux filières et à leur structuration (par exemple : outil de stockage et de transformation à l'échelle locale.)</li> <li>- Pêche : Une absence d'organisation dans les circuits courts (restauration, cantines) et un déficit de structuration de la distribution locale &gt; de nombreuses espèces ne sont pas intégrées dans une filière locale (par exemple : thon, muge, nasse changeante...)</li> </ul> <p><b>UNE ÉCONOMIE AGRICOLE FACE A DE NOMBREUSES CONTRAINTES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un contexte agricole parfois défavorable : problème accru d'accès au foncier, prix du foncier élevé ne facilitant pas la transmission, espaces agricoles périurbains fragilisés et fragmentés, manque de formation des élus et techniciens en matière de police de l'urbanisme</li> <li>- Une filière aquacole presque inexistante et une pêche en étang qui disparaissent</li> <li>- Poids des normes qui limitent l'accès au foncier agricole ainsi qu'au bâti agricole hors cadre familial (nombreux espaces préservés par PLU restrictif, ZAP, zones inondables, etc.)</li> <li>- Contexte agricole actuel : équilibre financier de certaines exploitations lié aux aides de l'État et européennes</li> <li>- Renouvellement générationnel, transmission et pérennité des entreprises agricoles qui se fragilisent</li> </ul>
OPPORTUNITÉS	MENACES
<p><b>FONCIER AGRICOLE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préservation des espaces agricoles dans les documents d'urbanisme</li> </ul>	<p><b>FONCIER AGRICOLE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manque de leviers proposés pour les collectivités et producteurs pour favoriser une alimentaire saine et de proximité, au-delà du foncier</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intervention avec la SAFER sur des dynamiques de portage de foncier agricole (notamment sur les friches agricoles) &gt; outils innovants activables par les collectivités</li> <li>- Une prise de conscience et un début de travail collectif permettant une meilleure prise en compte de l'ensemble des consommations foncières &gt; un potentiel important de reconquête des friches agricoles</li> <li>- L'approvisionnement alimentaire local renvoie à la protection sur le long terme des terres agricoles périurbaines</li> </ul> <p><b>PRODUCTION AGRICOLE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Initiatives collectives en cours d'émergence pour structurer les producteurs et leur production</li> <li>- Contexte écologique et questions de santé liés à l'alimentation qui favorisent l'innovation alimentaire et des pratiques agricoles vertueuses</li> </ul> <p><b>L'ÉCONOMIE AGRICOLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diversité des exploitations viticoles qui pourrait être un levier pour développer la capacité alimentaire du territoire</li> <li>- Un potentiel de développement aquacole autour des étangs de Camargue</li> <li>- Valorisation des ressources halieutiques via les labels</li> <li>- Dispositif coordonné d'accompagnement à l'installation des jeunes agriculteurs</li> <li>- Diversité de la production agricole favorisant la résilience du territoire et du système de production, notamment lors des périodes de crise</li> <li>- Une démographie et une attractivité touristique qui favorisent le développement des circuits courts</li> <li>- De nouveaux débouchés générés par le Plan Alimentaire Territorial</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Urbanisation de plus en plus importante due à la croissance démographique</li> <li>- Spéculation foncière : achat de foncier viticole pour l'agrandissement ou achat de domaine par des investisseurs extérieurs par exemple &gt; raréfaction des terres agricoles en secteur périurbain</li> </ul> <p><b>PRODUCTION AGRICOLE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pêche : une diminution de la ressource nécessitant la diversification des techniques et des filières de commercialisation</li> <li>- Multiplicité des labels pouvant entraîner une confusion chez les consommateurs</li> </ul> <p><b>L'ÉCONOMIE AGRICOLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entrée de nouveaux acteurs de la logistique alimentaire (ex : Amazon, La poste)</li> <li>- Le non-renouvellement des générations qui pourrait se traduire par un enrichissement de certains secteurs du territoire</li> </ul>
---	---

# L'ACCESSIBILITÉ ET LA DISTRIBUTION

# 03

**L'accessibilité des produits**, se définit ici par l'identification des principaux types de commercialisation des produits locaux et/ou de qualité. Cette analyse permettra de prendre connaissance de la manière dont sont identifiés les produits alimentaires ainsi que la manière dont est appréhendée la restauration hors domicile, publique ou privée. Une attention particulière sera portée sur les **différents le circuit-court et des différents modèles mais également sur les circuits longs via la GMS et sa démarche d'intégration de produits locaux dans ses rayons.**

## CHIFFRES CLÉS

**7 000 repas/jour** environ pour la restauration scolaire à l'échelle du PAT (hors collèges et lycées).

**8€ à 10€**, c'est le coût global d'un repas dans une cantine d'école primaire du PETR. Les familles peuvent payer **jusqu'à 3,50€ environ/repas**. *Source : EPCI du PAT Vidourle Camargue.*

**9 parents sur 10** souhaitent que des produits bio soient proposés en restauration scolaires. *Source : Agence BIO, 2018.*

**Près de 550 établissements de restauration** dont la majorité se trouve au bord du littoral > prédominance de la restauration rapide. *Source : CCI Gard, 2021.*

**La GMS représente 80% de la surface totale de vente.** *Source : CCI Gard et Hérault, 2021.*

**40aine de points de vente à la ferme.** *Source : BAF, 2021.*

**75% des achats alimentaires** sont réalisés dans les **grandes surfaces alimentaires** dont 37% dans les hypermarchés. *Source : CCI Gard, 2021.*

**52 % des dépenses annuelles de consommation des ménages** sont consacrées à l'alimentation (faible évasion commerciale). *Source : CCI Gard, 2021.*

**50 établissements de GMS** sur le territoire du PAT dont 27 « supermarchés » (surface comprise entre 400 et 2 499 m<sup>2</sup>). *Source : CCI Gard et Hérault, 2021.*

**92 % des répondants** déclarent qu'ils privilégieraient les aliments produits en Occitanie s'ils étaient facilement identifiables. *Source : Enquête CSAResearch & Région Occitanie, 2018.)*

Pour les **non-utilisateurs des circuits courts** : **des raisons essentiellement d'ordre logistiques** > « je ne sais pas où se trouve ces services » / « ce service n'existe pas à proximité ». *Source : CSAResearch & Région Occitanie, 2018.)*

## LA RESTAURATION HORS DOMICILE : ENJEU DE LA DYNAMIQUE LOCALE

### - LA RESTAURATION, UN PHÉNOMÈNE BIEN ANCRÉ MAIS QUI ÉVOLUE.

Aujourd'hui, les formes de restauration continuent d'évoluer puisque nos modes de vie. Même si la convivialité du repas pris assis entre amis ou en famille reste un trait marquant du modèle français, le temps consacré aux repas diminue. Le restaurant traditionnel avec service à table reste important tandis que la restauration rapide et le nomadisme alimentaire prennent de plus en plus d'ampleur. Parmi les entreprises de restauration commerciale à l'échelle du PAT Vidourle Camargue, **la restauration rapide représente près de 42% des établissements et les restaurants traditionnels 58%**. Sur ce **territoire à forte saisonnalité touristique**, l'hébergement et la restauration emploient une part importante d'actifs dont de nombreux jeunes. Par ailleurs, le secteur de l'hébergement et de la restauration reste le plus créateur d'entreprises. **En 2019, ce sont 410 entreprises qui ont été créées**. En 2018, ce sont plus de 1 000 personnes qui ont été employées dans le secteur de la restauration.

### - LA RESTAURATION COLLECTIVE AU CŒUR DE CETTE TRANSITION ALIMENTAIRE TERRITORIALE

Depuis quelques années, les collectivités locales se saisissent de la **restauration collective comme un sujet politique transversal** dont les 5 EPCI qui composent le PAT Vidourle Camargue se sont emparés. En effet, la restauration collective et plus particulièrement scolaire **permet d'agir** à la fois sur **la santé** (nutrition), **le social** (accès à tous à une alimentation de qualité), **l'éducation** (sensibilisation des convives), **l'agriculture** (structuration de filières plus courtes et plus locales), **l'environnement** (agriculture biologique notamment), **l'économie et l'emploi** (emplois agricoles et en restauration).

Les politiques nationales poussent également la restauration collective à prendre en compte tout un ensemble de facteurs conditionnant ainsi une alimentation saine et de qualité. Il s'agit notamment de la **loi EGALIM**, entrée en vigueur en novembre 2018, qui fixe des **objectifs ambitieux, effective récemment puisque depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022**, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public doivent compter **50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques**. Si certains établissements ont déjà bien avancé dans cette dynamique, ces objectifs constituent un défi pour de nombreux restaurants collectifs.

Au-delà des objectifs exposés ci-dessous, **d'autres prérequis sont nécessaires au bon respect de cette loi**, notamment celui de diversifier les protéines et mettre en place le menu végétarien et la lutte contre le gaspillage alimentaire dont la substitution du plastique à usage unique. Sur ces deux points, les collectivités semblent être sur la bonne voie avec de nombreuses actions ayant été mises en place comme le repas végétarien dans la plupart des cantines et de nombreuses initiatives contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets.

En voici **quelques exemples** :

- Mise en place du « **Gâchis Pain** » afin que les enfants puissent visualiser le gaspillage du pain



sur une semaine.

- **Programme CLEMANTINE** (Clef pour une Meilleure Alimentation à la Cantine) initié par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale) et porté par la diététicienne de la cuisine centrale avec une formation des agents de la restauration collective, prévu en 2022 ;
- **Don des denrées non déconditionnées aux épiceries solidaires**, CCAS et associations locales
- **Campagne de pesée du gaspillage alimentaire** : les enfants reportent les données sur un graphique affiché dans le restaurant et collent un smiley correspondant à l'évolution des pesées ;
- **Volonté d'élaboration d'un Plan Éducatif Global** (PEG) autour de l'alimentation ;
- **Adaptation des quantités aux denrées consommées** et non grammage recommandé par le GEMRCN<sup>9</sup>...



Source : ministère de l'Agriculture et de l'alimentation – 2019.

Toutefois, de nombreuses idées reçues circulent sur l'introduction de produits bios et locaux à la cantine, notamment sur les coûts que ces changements impliquent. Certaines communes ou intercommunalités y sont pourtant arrivées bien que la démarche puisse sembler plus ou moins laborieuse car il subsiste encore quelques **contraintes qui expliquent alors toute la difficulté de cette transition alimentaire vers des produits plus qualitatifs, plus sains voire bio tout en gardant un prix juste et supportable** pour les collectivités comme pour les parents. **Voilà quelques difficultés ayant été exposées :**

- Contraintes budgétaires fortes qui pèsent dans les marchés publics pour la restauration collective + problématique de privilégier le local, au détriment du critère budgétaire selon le respect de la commande publique.
- Secteur qui reste encore un débouché pouvant limiter l'intérêt économique pour les productions (notamment concernant certains produits sous signe de qualité comme la viande de taureaux).
- Producteurs qui ne peuvent pas assurer leurs débouchés quotidiens en plus de

<sup>9</sup> Groupe d'Études des Marchés Restauration Collective et Nutrition.



- l'approvisionnement de la restauration collective (volumes importants et réguliers) ;
  - Manque de visibilité sur l'offre qui est disponible à proximité.
  - Certains EPCI (CC Terre de Camargue, CC Petite Camargue et CC Pays de Sommières) ont engagé depuis peu un travail d'expertise avec la chambre d'agriculture du Gard après avoir constaté le manque d'outils pour développer et structurer l'approvisionnement local dans la restauration collective. Cette collaboration a pour objectif d'identifier et de produire les outils pour accompagner les agriculteurs et leurs productions vers des systèmes d'organisations qui soient réalisables et réalistes afin de développer un débouché fiable, pérenne et rentable permettant d'ajuster l'offre de la demande dans l'approvisionnement local de la restauration collective.
- **2 types de gestion de la restauration collective sur le territoire Vidourle Camargue :**

Dans le mode de fonctionnement, nous distinguons deux principales manières de gérer la restauration :

- **La gestion directe** : La collectivité gère les équipes, les achats et l'élaboration des repas. Elle concerne environ 70% de la restauration de la restauration collective, majoritairement dans le scolaire.
- **La gestion concédée ou déléguée à un prestataire** : le prestataire assure la restauration, gère les équipes et l'approvisionnement. Ce prestataire peut être public ou privé. Ainsi, 3 modalités de fonctionnement sont possibles :
  - ✓ Les cuisines sur place, qui sont des établissements fabriquant des repas consommés exclusivement sur place
  - ✓ Les cuisines centrales qui sont des établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées, soit à au moins un restaurant satellite, soit à une collectivité de personnes à caractère social
  - ✓ Les restaurants satellites (50aine à l'échelle du PAT), qui sont des « établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale. Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

## DES MODES D'APPROVISIONNEMENT DIVERSIFIÉS EN FILIÈRE LONGUE COMME EN FILIÈRE COURTE ...

### - UNE OFFRE COMMERCIALE DE PLUS EN PLUS PÉRIPHÉRIQUES EN LIEN AVEC DES CONSOMMATEURS DÉPENDANTS DE LA VOITURE

**De plus en plus peuplé** (180 habitants au km<sup>2</sup> contre 127 en moyenne à l'échelle du Gard et 82 à l'échelle régionale), le territoire représente un vaste bassin de vie de près de 152 000 habitants majoritairement ruraux ne disposant **pas toujours d'un accès rapide aux services et équipements de la vie courante sans l'utilisation de la voiture**. Les transports en commun, bien qu'existants, n'offrent qu'un éventail de déplacements très réduits, que ce soit en termes de fréquence ou de lieux de desserte. On observe alors une dépendance importante à la voiture individuelle que cela soit pour se rendre sur son lieu de travail ou pour les diverses activités du quotidien.

**La structuration du territoire** (plutôt étendue et de plus en plus polarisée) est **marquée par des dynamiques fortes d'étalement urbain** notamment liées à la proximité des villes de Nîmes et Montpellier. Cet étalement urbain conduit à reporter l'offre de commerces en dehors des centres villes au profit d'un **fort développement des grandes et moyennes surfaces en secteurs périurbains**. Ce modèle de la « ville étalée » génère de nombreux effets négatifs comme la **dévitualisation des centres villes devenus difficiles d'accès et la généralisation du « tout-voiture » dans les déplacements quotidiens**.

### - LES CIRCUITS LONGS : LA GRANDE ET MOYENNE DISTRIBUTION (GMS) MAIS PAS SEULEMENT !

**La grande distribution reste le « temple » d'une offre généraliste étendue**, qui s'adresse au plus grand nombre, avec des prix bas et des promotions. A l'échelle nationale, comme à l'échelle locale, les achats alimentaires se font pour les deux tiers en grandes surfaces (hypermarchés, supermarchés, hard-discounts). Rien qu'à l'échelle du Gard, **la grande distribution représente près de 75% des parts de marchés liées à la consommation au domicile**. Sur le territoire, **50 établissements** sont présents : 27 supermarchés, 3 hypermarchés et 14 supérettes.

Par ailleurs, l'analyse de la **consommation des ménages** réalisée par les CCI (2020) des deux départements mettent en lumière le poids des commerces de moins de 300 m<sup>2</sup> dans les **dépenses alimentaires**, estimé à hauteur de **21%**, chiffre conforme à la moyenne nationale. On retrouve sur le territoire plus d'une cinquantaine de boulangeries/pâtisseries, plus d'une trentaine de boucheries/charcuteries/traiteurs, une dizaine de primeurs et bien d'autres commerces de détails. Plus localement cette fois, et peut-être en lien avec la culture méditerranéenne, **les marchés** (couverts, de plein vent...) **représentent 4% des dépenses des ménages en alimentation**, chiffre plus important que la moyenne nationale.

**L'émergence de nouvelles pratiques d'achats** est notable en lien avec la **digitalisation**, le **nomadisme**, **l'individualisation et la réduction du temps consacré à l'alimentation** (pour la prise alimentaire et les achats). On peut citer le « click&collect » dont la forme la plus représentative en France est le « click&drive », **la livraison à domicile en plein essor** notamment via des systèmes de livraison plus

écologiques en vélo (Coursier « Pignon Express » sur le bassin d'Aigues Mortes), le e-commerce (via des smartphones) avec à l'avenir de fortes possibilités de ruptures et d'innovations (remise en cause du modèle de la distribution physique, accès croissant à l'information pour le consommateur, développement de l'alimentation connectée...)<sup>10</sup>.

Malgré toute la difficulté de mobiliser la GMS sur ce PAT, 2 supermarchés ont pu être interrogés sur 2 points principaux : la part d'approvisionnement en produit locaux, sous signe de qualité et ou bio puis les différents facteurs limitant l'approvisionnement local.

**1) En matière d'approvisionnement :**

- Approvisionnement local : 10 %
- Produits issus de l'AB : 5 %
- Filière de qualité : difficile à estimer
- Partenariat avec producteurs locaux : entre 10 à plus d'une 40aine... Cette donnée doit être nuancée car d'un établissement à un autre, les partenariats effectués avec des producteurs locaux peuvent être très variables.

**2) Quelles sont les difficultés auxquelles êtes-vous exposé dans ce type d'approvisionnement ? Quelles améliorations souhaiteriez-vous sur ce point ? Y'a-t-il une filière que vous avez du mal à capter ?**

- « Centrale d'achat qui négocie tout au global donc on gagne davantage en praticité plus pratique pour des établissements de cette ampleur ».
- Disponibilité et régularité dans les commandes de produits locaux ainsi que leur différence qui, en fonction des produits, demande une gestion complexe au quotidien.
- Réponse à la demande de nombreux produits qui ne sont pas de saison (fruits et légumes dont la tomate en hiver plus particulièrement)
- Des fournisseurs qui ne sont pas toujours facilement identifiables à proximité
- Cette volonté d'inclure des produits locaux et de qualité peut varier d'une grande surface à une autre car cela va dépendre en grande partie de la bonne volonté des gérants voire parfois des chefs de rayon. Ils ont toutefois une marge de manœuvre qu'ils peuvent saisir spécifiquement pour l'intégration de produits locaux.

**- LES CIRCUITS COURTS : PROXIMITÉ ENTRE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS**

Un circuit court est un « mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte du producteur au consommateur, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire <sup>11</sup> ». Les **circuits courts intègrent deux dimensions** essentielles : la **proximité sociale et la dimension solidaire de cette proximité géographique**. Les circuits de proximité sont un mode d'organisation alternatif pour un secteur agricole en crise et des consommateurs en manque d'informations et de liens sociaux.

<sup>10</sup> Ministère de l'alimentation et de l'agriculture, NESE N°43, 2018.

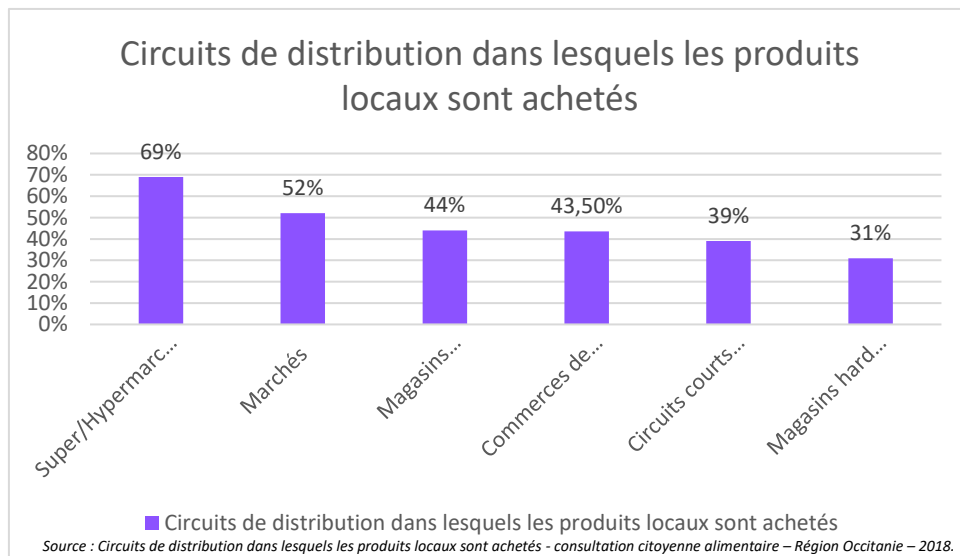
<sup>11</sup> Ministère de l'alimentation et de l'agriculture.

**Ces circuits courts peuvent prendre différentes formes :**

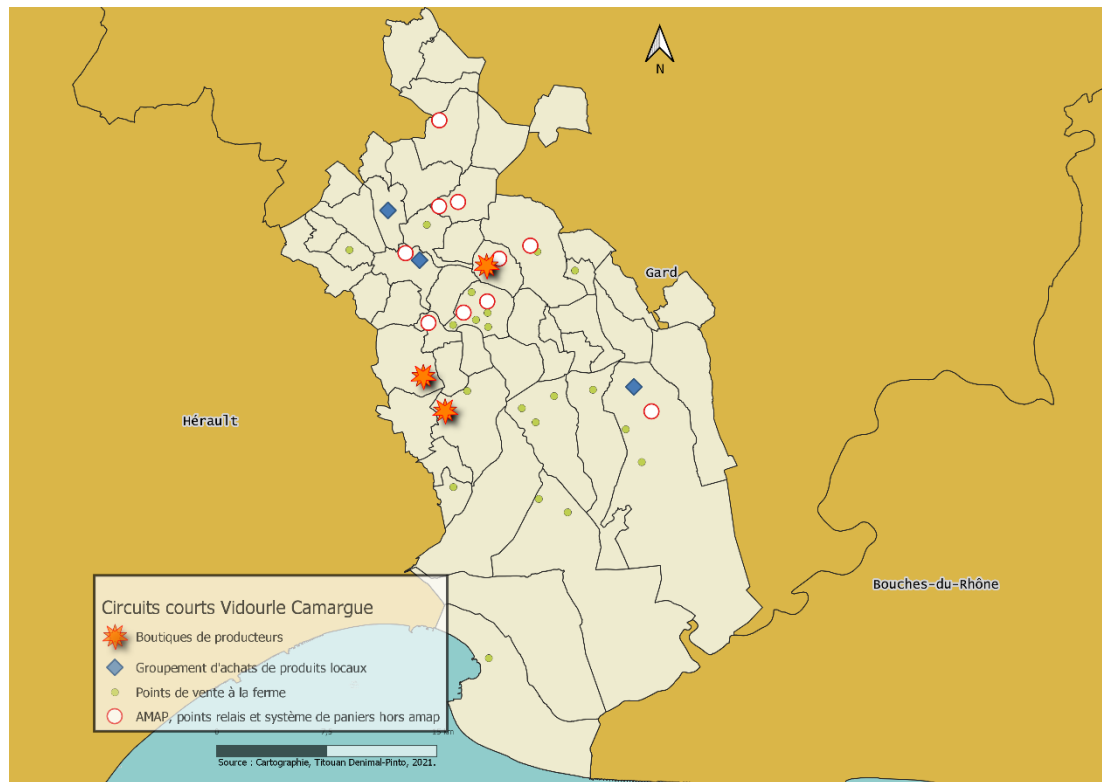
- La vente en demi gros et au détail qui répond à la demande des restaurateurs et des primeurs par exemple. Quelques GMS et quelques magasins bio s’approvisionnent directement chez les producteurs. D’autres organismes publics (intercommunalités ou communes par exemple) ou privés (Civam Bio par exemple) accompagnent le sourcing et la mobilisation des producteurs afin d’augmenter la part de produits locaux dans les établissements de restauration collective. Aussi, d’autres plateformes de mise en relation entre fournisseurs locaux et acheteurs publics ont émergé et parmi elles, Agrilocal34, initiée par le Conseil Départemental et animée par la Chambre d’Agriculture de l’Hérault.
- La vente au détail revêt plusieurs formes dont voici des exemples :  
**La vente à la ferme**, sur les marchés et foires évènementielles (Salon Site Remarquable du Goût à Gallician, Marché fermier de Noël au Cailar, journées méditerranéennes des saveurs à Nîmes, marchés nocturne en station balnéaire lors de la saison estivale, marché des Capitelles à Saussines, etc.)  
**La vente sous forme de paniers** auprès des consommateurs qui se regroupent en AMAP (Association Pour le Maintien de l’Agriculture Paysanne) pour acheter des produits locaux chaque semaine. 3 AMAP + 2 systèmes de paniers non revendiqués AMAP existent sur le territoire du PAT.  
**L’épicerie sociale et solidaire**, dont le principe consiste à apporter une aide, principalement alimentaire, à un public en difficulté économique, fragilisé ou exclu.  
**Le point de vente collectif, magasin en vente directe de produits fermiers**, géré collégialement et uniquement par un groupe de producteurs (Boutique ViaVino à Entre-Vignes (Saint-Christol), 5 points de vente la Ruche qui dit OUI, etc.)

**De nouvelles formes de commercialisation au détail voient le jour :**

- Le distributeur automatique de produits locaux (« ClickConcept » sur la route d’Aigues-Mortes, Distributeur à pain dans Montpezat, etc.)
- Des formats de distribution en vrac sont également en plein développement pour limiter les déchets des contenants.
- Plateformes digitales permettant de mettre en lien producteurs et consommateurs (application mobile « Terrattitude » ...)



## - UNE OFFRE EN CIRCUIT-COURT QUI MANQUE DE VISIBILITÉ



Bien que les circuits courts soient présents sur le périmètre du PAT Vidourle Camargue, quelques limites sont toutefois perceptibles grâce aux différents acteurs interrogés dans le cadre de ce diagnostic.

A l'exception des **marchés de plein vent** (30aine) qui **maillent plutôt bien le territoire**, l'**offre en circuits courts** est présente de manière très **hétérogène** comme il est observable sur la carte. En effet, toute la partie sud du territoire semble complètement dépourvu de cette offre en produits locaux.

**Seulement 3** boutiques de producteurs, quelques points de vente à la ferme, des AMAP et groupements d'achat sont présents et semblent peu visibles du grand public. Voici l'une des problématiques déplorées par la majorité des différents acteurs interrogés que cela concerne les habitants, le personnel médical, les élus, la restauration collective, la grande et moyenne distributions, etc.

Dans l'enquête menée par la Région Occitanie en 2018 auprès des citoyens, **49,5 % des habitants héraultais et gardois déclaraient avec certitude qu'ils privilégieraient les aliments produits en Occitanie s'ils étaient facilement identifiables.**

Par ailleurs, à la question « Pour quelles principales raisons ne faites-vous pas vos courses en circuits courts ? », les citoyens ont répondu :

- « Je ne sais pas où se trouve ce service/il n'y a pas de structure de ce type proche de chez



- moi... »
- « Je n'ai pas le temps de m'y rendre ! »

Des résultats que nous pouvons mettre en corrélation avec l'enquête menée par la FD CIVAM du Gard sur les marchés de plein vent et leur dynamique, qui faisait l'état de **plusieurs points de vigilance** :

- 8 marchés sur (12 réponses) sont jugés mal dimensionnés (trop petits ou trop grands)
- 7 marchés n'ont pas une offre adaptée. La plupart sont en manque d'offre sur certains produits, d'autres en excès.
- 4 marchés se disaient en déclin tandis que 3 étaient en expansion.
- 5 marchés souffraient d'un manque de producteurs.

Ces deux enquêtes sont complémentaires et mettent en exergue que le consommateur qui souhaite s'approvisionner en circuit court ne trouve pas forcément ce type de service proche de chez lui mais que lorsqu'il le trouve, les gammes de produits ne sont pas diversifiées (moins pratiques, ce qui oblige le consommateur à se rendre dans plusieurs endroits pour faire ses courses du quotidien, etc.). Il y a certainement une problématique dans le référencement et l'aspect communicant pour un certain nombre d'outils dédiés à cet approvisionnement social, ce qui les rend donc très peu visibles.

Même les plateformes digitales ayant été mises en place lors du premier confinement liée à la crise sanitaire de la COVID-19, ne semblent pas avoir connu le succès escompté puisque malgré les enquêtes effectuées, les acteurs ne semblent pas avoir plus de visibilité sur ce point.

	ATOUTS	FAIBLESSES
Interne	<p><b>LA RESTAURATION HORS DOMICILE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La restauration scolaire est un lieu privilégié pour éduquer au goût et à une alimentation de qualité</li> <li>- Les actions de sensibilisation principalement menées en direction de la restauration collective, secteur à l'interface producteur/consommateurs</li> </ul> <p><b>ACCESSIBILITÉ ET CONSOMMATION LOCALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La restauration scolaire est un lieu privilégié pour éduquer au goût et à une alimentation de qualité</li> <li>- Un territoire au rayonnement touristique international donc un potentiel de consommation touristique important</li> <li>- Des équipements commerciaux nombreux et accessibles pour la population locale</li> <li>- Le développement d'une offre en produit bio et locale bien amorcée</li> <li>- Présence de nombreux points de vente (AMAP, site BAF, Boutiques producteurs, halles, épiceries sociales...)</li> <li>- Culture locale et climat qui facilitent le développement de marchés de plein vent toute l'année</li> </ul>	<p><b>LA RESTAURATION HORS DOMICILE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrainte budgétaire forte qui pèsent sur le secteur de la restauration collective publique</li> <li>- Des élus et personnels des cuisines collectives de plus en plus sensibilisés mais des difficultés de logistiques, volume et livraison qui freinent l'approvisionnement local</li> </ul> <p><b>ACCESSIBILITÉ ET CONSOMMATION LOCALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faible visibilité des points de vente existants et répartition non homogène à l'échelle du territoire (sud dépourvu d'offres en circuit court)</li> <li>- Évolutions sociétales : les achats alimentaires sont considérés comme du temps contraint qui tend à être minimisé (recherche de praticité, de gain de temps)</li> <li>- Concentration des commerces en espaces urbains causée par le « tout voiture »</li> <li>- Dynamique à deux vitesses concernant les marchés de plein vent : bon maillage mais manque de consolidation (certains fonctionnent moins bien, mauvais emplacement, horaires qui ne conviennent pas, gamme de produits restreinte, etc.)</li> <li>- Un faible pouvoir d'achat des ménages qui favorise les produits d'importation</li> <li>- 70% des achats alimentaires se font en grande distribution</li> <li>- Secteur de la GMS difficile à apprivoiser</li> <li>- Investissement parfois moindre des instances compétentes dans l'accompagnement des agriculteurs à la commercialisation de leurs produits</li> <li>- Une sensibilisation à développer auprès des restaurateurs privés notamment en zone touristique</li> <li>- Pas ou peu d'échanges entre les territoires sur l'agriculture et l'alimentation</li> </ul>

	OPPORTUNITÉS	MENACES
Externe	<p><b>LA RESTAURATION HORS DOMICILE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La loi EGALIM amène des objectifs créant une dynamique des acteurs</li> <li>- Engouement des parents désireux d'une alimentation saine et qualitative pour leurs enfants même à la cantine</li> <li>- Présence de prestataires de qualité pour la RDH (Passe Muraille, etc.)</li> </ul> <p><b>ACCESSIBILITÉ ET CONSOMMATION LOCALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La population est en demande de produits sains, durables, locaux</li> <li>- La prise de conscience, par les consommateurs, des enjeux sanitaires liés aux produits transformés et de la capacité « militante » d'un acte d'achat = consom'acteur</li> <li>- La perte de confiance des consommateurs dans la grande distribution</li> <li>- Le développement, via les applications numériques, d'outils innovants et performants de traçabilité, d'accès à l'information, d'aide à la décision et surtout d'une visibilité de l'offre alimentaire proche</li> <li>- Réflexion à un système de promotion des professionnels s'approvisionnant en local</li> <li>- Une attente des consommateurs de disposer de produits locaux au plus proche des chez eux, d'où le développement de nouveaux marchés</li> <li>- Diminution des coûts en travaillant sur la logistique du 1<sup>er</sup> au dernier km, tant pour les producteurs que pour les consommateurs</li> <li>- Les nombreux événements festifs et le potentiel touristique des 2 départements à exploiter pour sensibiliser les habitants et les touristes, à la production et à la commercialisation des produits locaux</li> </ul>	<p><b>LA RESTAURATION HORS DOMICILE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La RHD reste encore un débouché pouvant limiter l'intérêt économique pour les producteurs</li> </ul> <p><b>ACCESSIBILITÉ ET CONSOMMATION LOCALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Révolution numérique et essor de la mise en relation par le digital &gt; un développement de nouvelles concurrences et une remise en cause partielle du modèle de la distribution physique</li> <li>- Réaction de la grande distribution face au développement de nouvelles formes de distribution impactant ses parts de marché</li> <li>- Enseignes commerciales qui communiquent sur la commercialisation de produits frais en circuits courts alors que ce n'est pas forcément le cas</li> </ul>

# ENVIRONNEMENT

## *Les enjeux transversaux*

# 04

L'efficacité du PAT réside également dans l'ambition des acteurs fédérés de **créer un cercle alimentaire vertueux**, permettant au plus grand nombre d'avoir **accès à une alimentation locale, saine, de qualité et à impact environnemental limité** que cela soit par de bonnes pratiques agricoles, la diminution des transports de produits, une meilleure gestion des déchets, une recherche de leur valorisation... Ce PAT, aussi transversal soit-il, devra lui aussi, prendre en compte cet **enjeu transversal que représente la dimension environnementale**. C'est ce qui sera analysé dans cette partie.

### CHIFFRES CLÉS

**La SAU bio représente 37,5 de la SAU total soit 12 698 ha.** *Source : Agence BIO, 2021.*

**Le Gard est le département qui a souscrit le plus de MAEC : il représente à lui seul 20% des montants engagés, 13 % des surfaces et 15% des exploitations.** *Source : CA30, 2021.*

**10aine de terroirs de production vecteur d'une mosaïque de paysages agricoles.** *Source : Occupations du sol 2020, SCoT Sud Gard, SCoT Pays de Lunel. .*

**85 % du territoire préservé et/ou classé : 40% du territoire classé Natura 2000, Grand site de France de la Camargue Gardoise représente 40 000 ha (47,6% de la superficie totale du territoire)** *Source : Inventaire du patrimoine naturel, 2021.*

**+ 1,8 ° > réchauffement climatique constaté à l'échelle du Sud-ouest entre 1901 et 2017.** *Diagnostic ClimAgri Occitanie, 2021.*

**Forte dépendance de l'agriculture aux énergies fossiles (Fioul > 86%, Elec. > 49%, Gaz > 65%).** *Diagnostic ClimAgri Occitanie, 2019.*

**5,2 = la moyenne du nombre de traitements de pesticides par hectare à l'échelle du PETER Vidourle Camargue soit un moyenne supérieure aux échelons supra locaux : tels que la Région = 2,7, France = 3,5.** *Source : CRATER, Agreste 2020.*

**L'agriculture régional émet à l'hectare 35% moins de GES que la moyenne nationale.** *Source : Diagnostic ClimAgri Occitanie, 2019.*

**79 kg/hab./ an de déchets alimentaires, dont 20 kg facilement évitables et 7 kg de produits alimentaires encore emballés.** *Source : ADEME, 2020.*

Entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France de **gaspillage alimentaire** soit **159 euros par personne...** *Source : ADEME, 2020.*

**1/3 des transports de marchandises réalisés en France concernent notre alimentation.** *Source : Ifen d'après Citepa, Ademe, DGEMP, DAEI, Scees.*

Ressource en eau : **4 à 9 millions prélevés par le secteur agricole** en fonction des années. *Source : EPTB Vistre, p. 55 Vistrenque.*

## UNE AGRICULTURE MULTIFONCTIONNELLE, GARANTE DU TERROIR VIDOURLE CAMARGUE !

### - UNE AGRICULTURE ACTRICE DE LA BIODIVERSITÉ, DE LA GESTION DES MILIEUX ET DES RESSOURCES.

La **diversité et le dynamisme des agricultures locales** sont le gage d'un développement durable du territoire. En effet, les espaces agricoles, les structures écologiques associées ainsi que les nombreuses zones naturelles protégées (40% du territoire classé Natura 2000, 85% du territoire classé ou dont les espaces font l'objet de nombreuses mesures de protection...) offrent une mosaïque d'habitats permettant à de nombreuses espèces de coexister (Plus de 2 000 espèces d'oiseaux recensées...) et de se déplacer. Réciproquement, la richesse des écosystèmes est bénéfique à l'agriculture car elle contribue à la qualité des sols, diversifie les insectes auxiliaires et offre des solutions alternatives et écologiques de lutte contre les ravageurs ou les maladies par exemple.

Les Trames vertes et bleues constituent un réseau de continuités écologiques terrestres et aquatiques. Ces deux composantes forment un tout indissociable qui trouve son expression dans les zones d'interface. Notamment les zones humides et végétations de bords de cours d'eau qui sont de véritables corridors écologiques servant d'habitat sensible et de refuge pour de nombreuses espèces.

L'agriculture contribue également à la gestion des risques naturels particulièrement présents sur le territoire : la prévention des crues (par la mise en valeur agricole des zones d'expansion), la prévention de l'érosion des sols (par l'aménagement agricole des plaines par exemple), et aux pratiques vertueuses qui semblent répandues. Une enquête récente menée sur le territoire Vidourle Camargue avec l'INRAE/Sup Agro de Montpellier témoigne bien de la véritable réflexion engagée par les exploitations enquêtées autour de la vie du sol, de l'environnement, de l'utilisation des intrants, etc. **Plusieurs pratiques agroenvironnementales ont été constatées** : agroforesterie, agropastoralisme, plantation de haies, présence de bandes enherbées dans les vignes, etc.

### - DES PAYSAGES AGRICOLES, PREUVE D'UNE IDENTITÉ VIDOURLE CAMARGUE

L'**agriculture locale entretient** par ailleurs **des paysages de campagne emblématiques**, alternant entre **cultures sèches** (oliviers, vignes), **cultures irriguées** (vergers, céréales) mais aussi **prairies, pâturages et cultures littorales** (rizières, salins), reflets de la diversité des terroirs, des savoir-faire et des traditions méditerranéennes. Les terroirs agricoles du territoire Vidourle Camargue assurent une alternance entre ville et campagne. Ils garantissent (au même titre que les espaces naturels) le maintien de « ceintures vertes » entre les communes et offrent des paysages « entretenus » à proximité immédiate des espaces de vie urbains. Les paysages agricoles (construits pour répondre à des besoins productifs) sont ainsi plébiscités pour leur valeur patrimoniale et culturelle, la qualité du cadre de vie, l'attractivité territoriale et touristique.

### - UNE AGRICULTURE AUX MULTIPLES FONCTIONS MAIS QUI RESTE SOUS PRESSION

La **déprise agricole et la spécialisation des systèmes agricoles** participent à l'érosion de la biodiversité. La **modernisation des pratiques agricoles**, comme par exemple l'abandon des cultures traditionnelles, ou encore l'élimination des éléments semi-naturels (haies, bords de champs, prairies naturelles...) ont réduit les refuges et les ressources alimentaires disponibles pour la faune.

Par ailleurs, les **espaces agricoles subissent toujours une forte pression de l'urbanisation** qui participe à une diminution de la biodiversité, aux pollutions diffuses, à la dégradation des paysages identitaires notamment dans les secteurs périurbains tout comme l'abandon des espaces agricoles dans ces mêmes zones...

## DES EFFORTS ENGAGÉS POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LIMITER LES DÉCHETS...

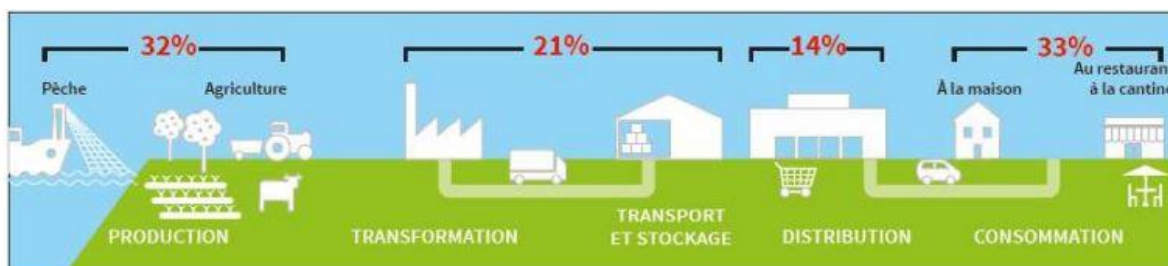
### - UNE MOBILISATION ET IMPLICATION DES ACTEURS PRÉSENTS À DIFFÉRENTS STADES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE.

A l'échelle mondiale, **30% de la production alimentaire n'est pas consommée** (source :FAO, 2015). En France, on jette 10 millions de tonnes de nourriture par an, tous secteurs confondus : chez soi, dans la restauration et dans la grande distribution. Concernant les particuliers, ce sont 5 millions de tonnes, soit **79 kg par personne, de nourriture jetée tous les ans**. Si certains déchets sont incompressibles, on estime que **20 kg de nourriture par an et par personne pourraient être facilement évités**. Parmi ceux-ci, 7 kg de nourriture sont jetés encore emballés.

**Ce gaspillage a un coût pour les ménages** : environ **159 € par personne et par an**, d'après l'ADEME, soit 12 à 20 milliards d'euros. Un coût également écologique, puisque l'alimentation représente 20% des émissions de gaz à effet de serre d'un Français. Parmi ces émissions, le gaspillage constitue une part importante et reste à diminuer.

Si l'on a tendance à pointer du doigt notre assiette, toute la chaîne de production est concernée. Une étude de l'ADEME montre que **1/5 de la production alimentaire est gaspillée chaque année**. Ce gaspillage se distingue ci-dessous en plusieurs étapes :

- A 1/3 pour la production agricole,
- 21 % pour l'industrie agro-alimentaire,
- 14% pour la distribution (supermarchés),
- Précisément 14% pour la restauration et 19 % dans les foyers.



Source : État du gaspillage des produits alimentaires au cours des différentes étapes d'élaboration, ADEME, 2018.

Les agriculteurs peuvent adapter les machines et techniques de récolte pour réduire ces pertes. Des partenariats se montent avec des **associations pour faciliter le glanage** ce qui permet aussi d'impliquer les citoyens volontaires dans l'activité agricole. **Sur le territoire Vidourle Camargue, ce type d'initiative reste encore trop peu identifié**. Tout comme **la transformation qui permettrait pourtant de diminuer le gaspillage** au travers de légumeries ou de conserveries mutualisées entre producteurs



pour préparer des plats à partir de matières premières invendues. Pour les fruits et légumes, cette transformation permettrait aussi d'augmenter la valeur de certains produits.

Le plan national de lutte contre le gaspillage porte ses efforts particulièrement sur la distribution avec notamment la signature de conventions avec des associations d'aide alimentaire par exemple. Les commerces de détails alimentaires de plus de 400 m<sup>2</sup> doivent s'organiser depuis 2016 pour établir des conventions et céder gracieusement leurs denrées alimentaires. De plus les produits proposés dans la distribution sont désormais de plus en plus adaptés à la mise en vente à l'unité, en vrac, certains sont hors calibres ou abîmés.

Dans le secteur de la restauration, **depuis 2016 les professionnels sont obligés par la loi de proposer un contenant adapté pour ramener à la maison les mets et boissons non terminés.**



**Le secteur des nouvelles technologies s'est emparé de ce sujet au travers de la récupération des invendus** (optimiam, the food life...), la valorisation des déchets (phénix, 1001 noyaux, résurrection...) la sensibilisation et l'environnement (partage ton frigo, Terrattitude...) et l'anti-gaspi (frigo magic, checkfood, mummyz...). L'application « Too good to go » permet également aux commerçant de brader chaque jour un panier surprise composé de produits invendus.



Les consommateurs achètent ce panier via l'application et le récupère au magasin. Autre exemple, la plateforme numérique ProxiDon créée en 2017 par la Banque Alimentaire des Bouches-du-Rhône. Elle permet aux commerces de donner leurs invendus aux associations proches de chez eux. 108 associations et 200 commerçants partenaires utilisent ce service depuis 3 ans. En 2018, 400 tonnes de denrées alimentaires ont été collectées et distribuées soit l'équivalent de 800 000 repas.



Malgré ces efforts constatés, **certains acteurs de l'aide alimentaire nous alertent aux limites que peuvent avoir les dons alimentaires en lien avec la loi permettant leur défiscalisation :**

Plus précisément, **la législation encourage les entreprises à donner via la défiscalisation.** Ce qui est plutôt conforme à l'esprit du dispositif ! Mais, ce faisant, plus elles donnent, moins elles jettent (d'où des économies réalisées sur l'élimination de leurs déchets) et, *in fine*, plus les associations collectent. Sauf, qu'avec le déstockage (promotions sur les produits proches de la DLC ou presque périmés notamment), les produits sont parfois très limites quand ils sont collectés par la Banque Alimentaire ou d'autres associations et ne peuvent donc pas être donnés aux bénéficiaires selon la réglementation. Ainsi, les déchets des associations augmentent et le coût de leur élimination supporté par la collectivité aussi. Ainsi, de **nombreuses denrées collectées sont jetées alors qu'elles pourraient être consommées.**

## - LA VALORISATION DES DÉCHETS

En dehors du retour direct au sol, plusieurs types de valorisation des déchets organiques issus de l'agriculture sont possibles : compostage, méthanisation, co-construction, alimentation animale... Sur le territoire du PAT, le compostage et la méthanisation sont les principales voies explorées. D'autre part, la compétence en matière de collecte des déchets ménagers et assimilés relève de chacune des intercommunalités. Par ailleurs, le traitement des déchets est assuré par les établissements compétents, le SITOM du Gard ou le SMEPE (Syndicat Mixte Entre Pic et Étang).

**Le compostage est une voie de valorisation la plus répandue** : Ce processus biologique (aérobie) de conversion et de valorisation des matières organiques en un produit stabilisé, hygiénique, semblable à un terreau, riche en composés humiques et minéraux, voici le compost. Bien que nous n'ayons pas de chiffres précis à diffuser sur l'envergure du compostage à l'échelle du territoire Vidourle Camargue, il peut être réalisé dans des composteurs à l'échelle d'un foyer, sur des parcelles de terres agricoles pour co-composter des fumiers, déchets verts, sous-produits agroalimentaires (biodéchets, engrais organiques...) dans le respect du règlement sanitaire ou encore sur de plus grosses plateformes dédiées.

**La méthanisation, une méthode qui se développe très timidement à l'échelle du territoire national** :

La méthanisation est un procédé biologique (anaérobie) permettant de valoriser des matières organiques en produisant du biogaz, source d'énergie renouvelable et un digestat utilisé comme fertilisant-amendement organique. A ce jour, cette pratique reste très peu déployée sur le territoire. Seulement 4 unités de méthanisation recensées à l'échelle des 2 départements mais qui restent bien éloignées du territoire Vidourle Camargue. A l'échelle de la communauté de communes du Pays de Lunel, le SMEPE avait demandé en 2017 d'étudier l'impact d'une réduction des capacités de l'incinérateur par la mise en place d'une usine de méthanisation, un projet n'ayant finalement jamais vu le jour.

## RÉSILIENCE AGRICOLE : S'ADAPTER POUR PRÉSERVER...QUELLES MENACES POUR L'AVENIR ?

### - UN TERRITOIRE CONCERNÉ PAR LES ENJEUX D'ATTÉNUATION ET D'ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE :

L'agriculture figure parmi les secteurs qui seront les plus impactés par l'évolution du climat. Elle devra réduire, d'une part, ses émissions de gaz à effet de serre liées aux pratiques culturales et d'élevage (gaz carbonique, méthane et protoxyde d'azote) et, d'autre part, ses consommations d'énergie.

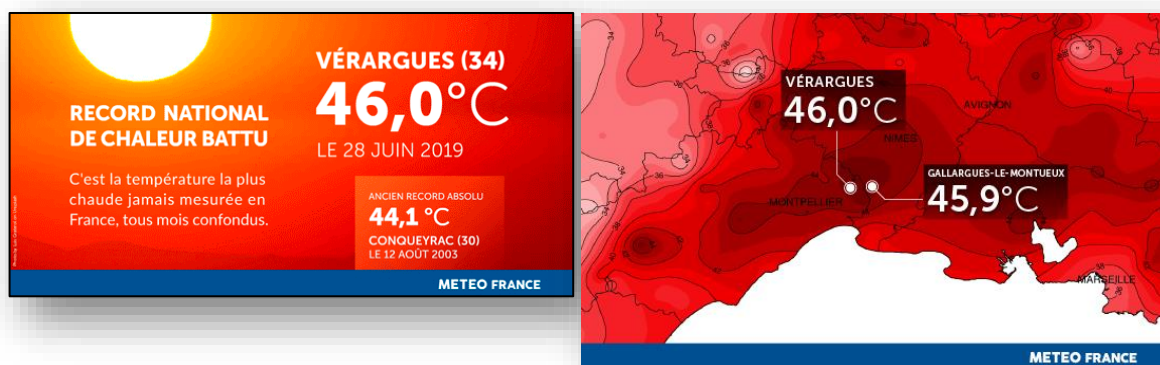
Face à ces défis à relever, **l'agriculture bénéficie de deux atouts majeurs** :

- Elle est le seul secteur d'activité économique, avec la forêt, à proposer une solution d'atténuation face au changement climatique via le stockage du carbone dans les sols et dans la biomasse.
- Elle est actrice dans la production d'énergies renouvelables via la mobilisation de la biomasse pour l'énergie (méthanisation), la couverture des bâtiments de stockage et d'élevage par des

panneaux photovoltaïques et la substitution de produits fossiles par des produits biosourcés.

**+ 1,8° > réchauffement climatique constaté à l'échelle du Sud-ouest entre 1901 et 2017.** Nous faisons le même constat à l'échelle des deux départements : près d'1,7 degrés à l'échelle du Gard (Diagnostic ClimAgri Occitanie, 2021.) et **1,3 degrés en moyenne à l'échelle de l'Hérault ces 30 dernières années** (Étude évolution Climat, Pays Cœur Hérault, 2013.).

C'est d'ailleurs sur le territoire Vidourle Camargue que la température la plus chaude jamais enregistrée en France, tous mois confondus, fût relevée le 28 juin 2019.



Les **effets de ces changements climatiques** se font bien évidemment ressentir sur les filières agricoles locales (avancées des vendanges, floraisons prématurées des fruitiers...) en plus de **l'aggravation des risques naturels** qui se déroulent sur des périodes plus courtes mais de manière plus violentes... Dans le cas des pluies cévenoles, la violence et la rapidité de ces épisodes ne permettent donc pas aux nappes phréatiques de se recharger correctement. L'eau ruisselle car elle n'a pas le temps d'infiltrer les sols.

#### S'ADAPTER A LA CHALEUR, UN EXEMPLE LOCAL : LE RIZ !

En riziculture, les augmentations de température sont sources de stérilité. Pour maintenir les rendements, adapter les processus de floraison à la chaleur devient ainsi un enjeu majeur. Les chercheurs du CIRAD travaillent à la mise au point de variétés capables, à la floraison : d'échapper à la chaleur (précocité de l'heure de l'anthèse), de l'éviter (refroidissement de la panicule par transpiration) ou de la tolérer (présence de gènes d'intérêt). Par la voie de la modélisation, ils ont montré que les pistes principales d'amélioration génétique relèvent davantage de l'évitement et de la tolérance, alors que l'échappement implique plutôt l'ajustement des pratiques culturales essentiellement par la date de semis. Cette démarche intégrative est un bon réflexe de la stratégie mise en œuvre en écophysologie. (T. Lafarge/ Cirad)

#### - UNE RESSOURCE EN EAU PRÉSENTE MAIS PAS TOUJOURS QUALITATIVE...

Sur le périmètre du PAT et comme on l'observe sur la carte ci-dessous, le territoire bénéficie d'un **maillage moyennement bon en réseau d'irrigation**. **L'accès à l'eau est une condition essentielle pour la diversification des productions et la sécurisation des revenus**. Par ailleurs, l'irrigation participe aux paysages, à la biodiversité et à la recharge des nappes phréatiques. Ainsi, l'irrigation joue également un

rôle structurant pour l'aménagement du territoire. A l'échelle du Gard, **la consommation d'eau est estimée entre 4 et 9 millions de m<sup>3</sup> prélevés par l'agriculture** (source : EPTB Vistre Vistrenque).

On observe un **état écologique globalement médiocre mais un état chimique plutôt bon**. De nombreux axes d'amélioration peuvent être identifiés sur le territoire en lien avec les pratiques domestiques, industrielles, agricoles et touristiques.

Par exemple, **l'attractivité touristique du territoire et donc la forte fluctuation de la population posent des contraintes de dimensionnement et de gestion des dispositifs d'assainissement. Les activités industrielles** nombreuses sur certaines parties du territoire, **rejetent des eaux chargées en divers polluants dans les cours d'eau ou dans des stations d'épuration pas toujours adaptées au traitement de ces pollutions. L'agriculture**, étant donné l'amendement organique des sols et par ses pratiques phytosanitaires, engendre des risques de pollution des nappes. Par exemple, les produits phytosanitaires semblent davantage utilisés dans les plaines du Vistre et du Vidourle marquées par la présence de l'arboriculture et du maraîchage. C'est donc dans ce contexte-là, que **les pesticides du bassin amont, par l'écoulement des eaux, viennent polluer les eaux du sud du territoire...**

Par ailleurs, la **dégradation ou l'amélioration des concentrations en nitrates dans les eaux** peuvent fluctuer en fonction des conditions hydrologiques :

En période de sécheresse, le niveau des nappes baisse, et pour descendre en dessous de la zone de stockage potentielle des nitrates dans la zone non saturée. Les rendements agricoles baissent également, conduisant à une moindre consommation d'azote par les plantes.

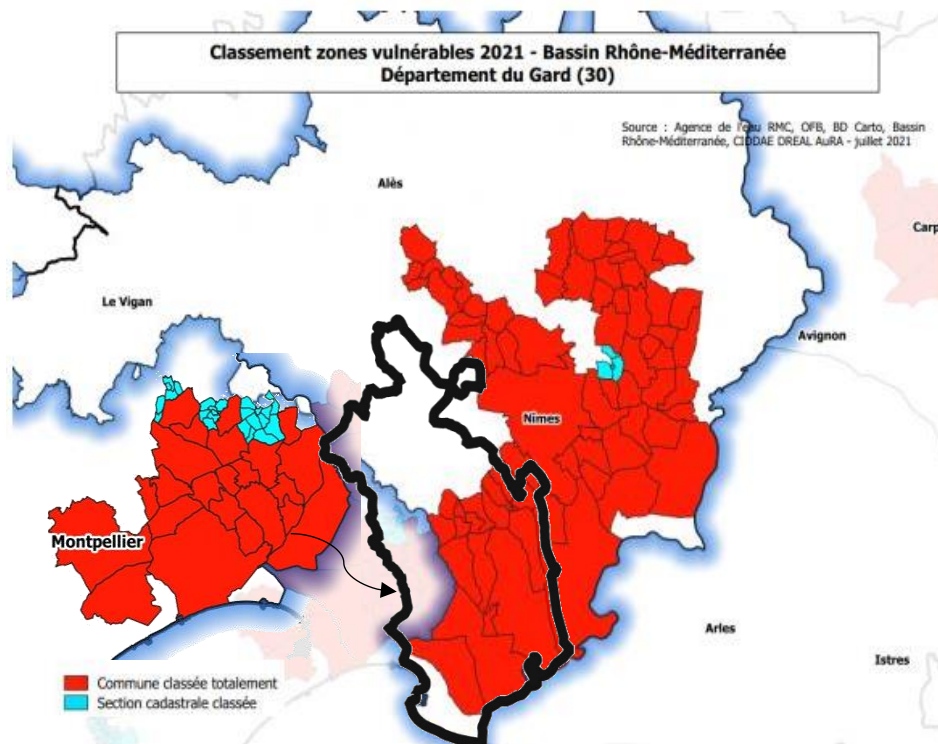
Les températures élevées augmentent la reminéralisation de l'azote,

L'azote est ensuite lessivé à la reprise des pluies. Si le niveau piézométrique augmente, la nappe peut récupérer des nitrates stockés dans la zone non saturée

Or, les bassins présentent souvent une pluviométrie très variable et parfois déficitaire surtout ces dernières années. Si des pluies abondantes doivent intervenir en période hivernale, sur des sols non couverts, une remobilisation des nitrates peut alors provoquer une hausse brutale des concentrations dans les eaux.

La carte ci-dessus montre le classement des zones vulnérables en pesticides du bassin Rhône-Méditerranée pour les deux départements (Gard et Hérault) mais surtout à l'échelle du PETR. On constate clairement que le **PETR Vidourle Camargue semble très vulnérable aux pesticides présents dans les eaux. La partie sud du territoire semble largement plus touchée que la partie nord.**

Toutefois, ce constat est à nuancer car en réalité, **les pesticides sont plutôt utilisés dans la partie nord**, marquée par le maraîchage et l'arboriculture. Le problème est donc que ces **eaux souillées et polluées ruissellent ensuite jusque dans le bassin versant...**



Source : Classement des zones vulnérables 2021, Agence de l'eau Bassin Rhône-Méditerranée, Départements Hérault + Gard, 2020.



Outre l'impact des pratiques locales sur la ressource en eau, d'autres problématiques sont identifiées sur le territoire, celle d'une gestion hydraulique non optimisée qui engendre des soucis de fortes charges organiques (eutrophisation, eaux stagnantes, MES<sup>12</sup>...) dans un certain nombre d'étangs notamment (Scamandre, Marette...) puis la problématique des remontées de sel, qui in fine, viennent dégrader la qualité de ces eaux par une accumulation d'azote phosphore. Les roselières pâtiennent

<sup>12</sup> MES : Matières en suspension totales. Elles rentrent systématiquement en compte dans le bilan de la pollution des eaux. La teneur et la composition minérale ou organique des matières en suspensions dans les eaux sont très variables...

notamment de ces remontées. Le Syndicat Mixte de la Camargue Gardoise indiquait que le sel remontait par le Canal Rhône à Sète jusqu'à Beauvoisin... Dans certaines zones humides, notamment les étangs, **la multiplication des usagers aux intérêts divergents n'aident pas à la gestion optimisée de ces cours d'eau** (conflits d'usages entre pêcheurs, propriétaires, collectivités publiques, etc.)

#### **RÉSISTER À DES SALINITÉS CROISSANTES : le cas des agrumes en Méditerranée.**

En riziculture, les augmentations de température sont sources de stérilité. Pour maintenir les rendements, adapter les processus de floraison à la chaleur devient ainsi un enjeu majeur. Les chercheurs du CIRAD travaillent à la mise au point de variétés capables, à la floraison : d'échapper à la chaleur (précocité de l'heure de l'anthèse), de l'éviter (refroidissement de la panicule par transpiration) ou de la tolérer (présence de gènes d'intérêt). Par la voie de la modélisation, ils ont montré que les pistes principales d'amélioration génétique relèvent davantage de l'évitement et de la tolérance, alors que l'échappement implique plutôt l'ajustement des pratiques culturales essentiellement la date de semis. Cette démarche intégrative est un bon réflexe de la stratégie mise en œuvre en écophysiologie. (T. Lafarge/ Cirad)

Au-delà du fait que cette thématique de la ressource en eau face l'objet d'une prise de conscience par les collectivités et leurs élus, de **nombreux outils de gestion quantitatif de la ressource en eau** couvrent l'intégralité du territoire Vidourle Camargue : SAGE de la Camargue gardoise, SAGE Vistre et des nappes Vistrenque et Costière, SDAGE Rhône Méditerranée ainsi que le contrat rivière Vidourle. Par ailleurs, tous les EPCI à fiscalité propre doivent, en principe, en application de la loi « Nôtre », être titulaires des compétences « eau » et « assainissement » depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020. Toutefois, certaines communautés de communes pourront reporter le transfert des compétences « eau » et/ou « assainissement », qui interviendra alors au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2026.

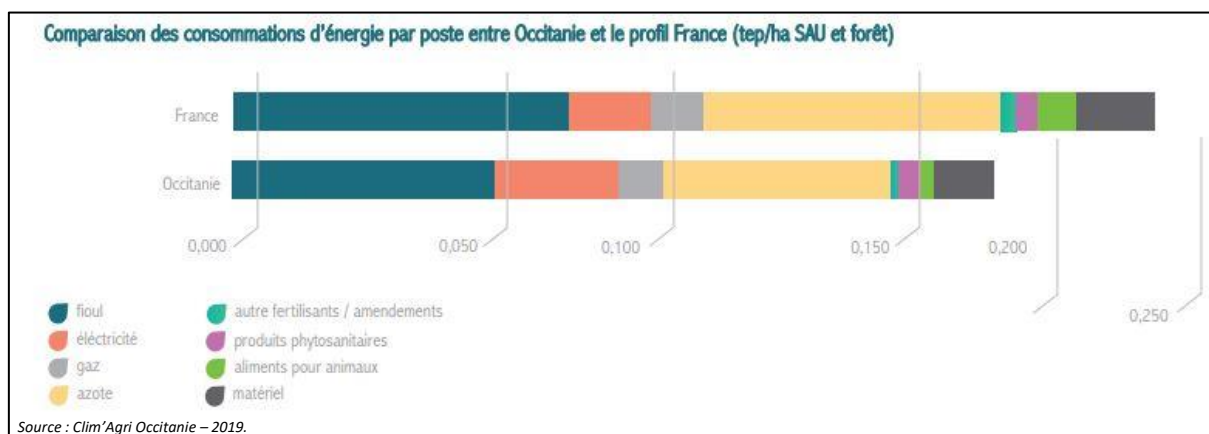
Une étude prospective vient d'être lancée par le Conseil Départemental du Gard confiée au groupement BRL. Elle a pour but d'étudier la vulnérabilité de notre ressource en eau et de proposer des solutions pour prévenir d'éventuelles pénuries/ restrictions de la ressource.

#### **- AGRICULTURE ET TRANSITION ÉNERGETIQUE**

Comme tous les secteurs technico-économiques, l'agriculture doit faire face dès aujourd'hui à trois enjeux majeurs : la fin des énergies fossiles, la lutte contre le changement climatique et l'adaptation à ce changement climatique. Les 5 communautés de communes l'ont d'ailleurs bien compris puisque chacune d'entre elle porte leur PCAET.



Le premier constat est celui d'une **forte dépendance aux énergies fossiles**. Bien que nous ne disposions pas des chiffres à l'échelle du PETR, une étude Clim'Agri très précise et effectuée à l'échelle régionale permet toutefois d'en interpréter les grandes lignes.



Si l'on compare les consommation d'énergie totales à l'hectare pour la région Occitanie, par rapport aux consommation nationales, on observe une différence de consommation de 0,06 tep/ha sur l'ensemble des surfaces agricoles et forestières (0,18 tep/ha contre 0,24 tep/ha). Cet écart s'explique par **une agriculture plus extensive, moins dense en Occitanie et moins consommatrice d'intrants à l'hectare** (fioul, engrais, aliments pour animaux) par rapport à d'autres régions françaises.

- **UNE AGRICULTURE QUI CONTRIBUE PEU AU CHANGEMENT CLIMATIQUE MALGRÉ LE DÉVELOPPEMENT DE PRATIQUES VERTUEUSES.**

Bien que le région Occitanie semble plutôt servir de modèle en matière d'énergie, son agriculture reste une activité très consommatrice d'énergie y compris fossile. Des efforts restent donc à produire notamment aux échelles départementales. Toutefois, une étude menée sur quelques exploitations du territoire Vidourle Camargue montre clairement que le développement d'une agriculture consciencieuse, durable et intégrée semble être enclenché.

Un partenariat a été mis en place récemment entre le PETR (mission PAT) et l'INRAE/SUPAGRO de Montpellier dans le cadre d'une méthode d'évaluation de la performance des exploitations, expérimentés par ce dernier. Cette méthode qui s'appelle « IDEA » s'appuie sur la notation scientifique de 3 dimensions :

- Agroécologie (traitement, sobriété dans l'utilisation des ressources, réduction des impacts sur la santé humaine, etc.)
- Socio-territoriale (lien avec développement local et économie circulaire, emploi et qualité au travail, dimension éthique et développement humain...)
- Économique (viabilité, indépendance, efficience globale de l'exploitation...)

Nom structure	Caractéristiques > pratiques et/ou types de productions et/ou certification
Domaine du Petit Saint Jean	<u>Produits</u> : vins, amandes, grenades, myrtes, kakis, élevage ovin <u>Pratiques</u> : AB, gestion de l'enherbement, travail limité du sol, cépages méditerranéens, implantation de haies, dispositif d'agroforesterie...
Ferme du Puech Cabrier	<u>Produits</u> : fromages de chèvre, miels, viande de porc, huile d'olive, céréales. <u>Pratiques</u> : AB, Bienvenue à la ferme, Militant du Goût
Mas Costeplane	<u>Produits</u> : vin <u>Pratiques</u> : biodynamie, Demeter, AB
Jardin de l'olivette	<u>Produits</u> : légumes biologiques de saison, confitures, coulis, cornichons au vinaigre, olives vertes, picholines en saumure, huile d'olive <u>Pratiques</u> : AB, Bienvenue à la ferme
La ferme des découvertes	<u>Produits</u> : viande de brebis (races locales rustiques) <u>Pratiques</u> : traction animale, AB
Les jardins de la Capitelle	<u>Produits</u> : légumes, plantes aromatiques, médicinales et à parfum <u>Pratiques</u> : agriculture de conservation des sols, cultures selon cycles lunaires, rotation et association des cultures, fertilisation organique...

### En voici la synthèse :

**Dimension socio-territoriale** (note moyenne de 85/100) : point fort de ces exploitations > pédagogie et communication très présentes dans la manière de valoriser les différentes démarches engagées par ces exploitations notamment dans leur diversification liée à l'accueil du public (visites de ferme, ateliers en milieu scolaire, offre de restauration, atelier d'éducation/de sensibilisation au vivant, à l'environnement, à l'alimentation, etc.). Une qualité de vie au travail soulevée par l'ensemble des agriculteurs et pour la plupart l'utilisation de races ou d'espèces rustiques, résistantes et locales, tant pour les cultures végétales qu'animales. On observe également un lien particulièrement étroit avec le territoire, la manière des agriculteurs de commercialiser leurs produits, d'être solidaire entre eux (un bel effort de mise en réseau constaté).

**Dimension agroécologique** (note moyenne de 74/100) : Plutôt bon avec une véritable réflexion autour de la vie du sol, de l'environnement, de l'utilisation des intrants, etc. Des pratiques vertueuses (agroforesterie, agropastoralisme, plantation de haies, présence de bande enherbée dans les vignes, etc.) Toutefois, plusieurs composantes, d'une exploitation à une autre peut affecter les scores : l'utilisation non optimisée de la ressource en eau pour les exploitations viticoles et manque d'outils de suivi de cette ressource pour les autres exploitations, la surutilisation des engins, dépendance de certaines exploitations aux engrais organiques et préparations biodynamiques, absence de la diversité des espèces (monoculture en viticulture notamment), etc.

**Dimension économique** (note moyenne de 53/100) : Cette dimension témoigne d'un équilibre économique très fragile des exploitations pour plusieurs raisons : poids de la dette important, capacité économique de l'exploitation, culture non diversifiée, consommation intermédiaire trop importante par rapport aux gains de la production. Ces observations doivent être nuancées car les exploitations enquêtées ne sont pas des exploitations productives à forte intensité d'intrants, capital et équipements.

	ATOUTS	FAIBLESSES
Interne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une biodiversité riche, à préserver et à restaurer : 85 % du territoire préservé et/ou classé</li> <li>- La mosaïque et la diversité des terroirs agricoles, leur vitalité économique et leur superficie</li> <li>- Déploiement de pratiques agricoles intensives sur la biodiversité (+43 % des exploitations en AB, agroforesterie, permaculture, agropastoralisme...)</li> <li>- Une reconnaissance des aménités de l'agriculture locales en termes de cadre de vie, d'attractivité territoriale et touristique (lien avec la bouvine, huile d'olive, vignobles, etc.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les pressions d'urbanisation conséquentes sur les espaces agricoles (érosion et fragmentation foncières, pression sur les canaux d'irrigation, pollutions diffuses, etc.)</li> <li>- Dépendance encore forte aux énergies fossiles : fioul, électricité et gaz.</li> <li>- Salinisation des sols qui inquiète les acteurs (agriculteurs, collectivités, experts...)</li> <li>- Une gestion de la ressource en eau qui pourrait être davantage optimisée par les agriculteurs</li> <li>- Qualité des eaux parfois médiocre amplifiée par les pratiques locales (tant souterraines qu'en surfaces)</li> <li>- Des aléas climatiques violents parfois difficiles à anticiper (épisodes cévenoles, sécheresse estivales, périodes de gel, etc.)</li> </ul>
	OPPORTUNITÉS	MENACES
Externe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Des attentes sociétales fortes en matière d'agriculture biologique et de qualité, respectueuses de l'environnement</li> <li>- Une augmentation des pratiques agroécologiques au sein des exploitations &gt; innovations et notion de résilience agricole (énergies biosourcées, méthanisation, variétés végétales résistantes, etc.)</li> <li>- La multifonctionnalité de l'agriculture locale/paysanne de plus en plus reconnue dans les documents de schémas stratégiques (SCoT, PCAET, etc.)</li> <li>- L'économie circulaire comme levier activable pour la valorisation des produits alimentaires gaspillés</li> <li>- Normes législatives qui poussent les collectivités à valoriser les biodéchets dans le cadre du service publics de gestion des déchets (loi AGECE par exemple) ou qui les poussent à réfléchir sur la manière dont la ressource en eau peut être gérée (loi Eau et Assainissement)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risque sanitaire lié à des pollutions d'origine anthropique des eaux côtières</li> <li>- Diminution des ressources et surpêche pour certaines espèces</li> <li>- Le maintien des pressions d'urbanisation sur les terres agricoles</li> <li>- Une agriculture locale face au défi du changement climatique (la vulnérabilité des cultures augmente)</li> <li>- Des agricultures dépendantes de la PAC</li> <li>- Perte d'espaces agricoles causée par une salinisation des sols difficile à endiguer</li> <li>- Une législation pour les préservation des espaces naturels contreproductive pour le déploiement d'espaces agricoles</li> </ul>



83 RUE Pierre Aubanel, 30 470, AIMARGUES



04.34.14.80.00



[contact@petr-vidourlecamargue.fr](mailto:contact@petr-vidourlecamargue.fr)

[t.denimal-pinto@petr-vidourlecamargue.fr](mailto:t.denimal-pinto@petr-vidourlecamargue.fr) pour l'alimentation



Pour en savoir plus : [www.petr-vidourlecamargue.fr](http://www.petr-vidourlecamargue.fr)