

LETTRÉ D'INFORMATIONS SUR LE PROJET DE DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS COURTS BIO EN PAYS MIDI-QUERCY – FEVRIER 2008

Résultats de l'enquête de consommation

Une enquête sur la consommation de produits biologiques s'est déroulée sur le territoire du Pays Midi Quercy de début juillet à fin novembre 2007.

Des questionnaires « papier » ont été distribués dans 44 sites du Pays (mairies, offices de tourisme, etc.) sur 18 communes. Le questionnaire était également téléchargeable sur le site Internet du Pays. Il a enfin fait l'objet d'un envoi large par e-mail à tous les partenaires du Pays.

A l'issue de cette période, **167 questionnaires complets** ont été récupérés.

Identité des répondants

126 femmes	141 résidents	110 habitants d'une commune rurale
41 hommes	26 visiteurs	57 habitants d'une aire urbaine

145 achètent pour leur famille
22 achètent pour eux seuls

Potential de consommation =
~500 personnes

Les résidents

107 habitants du Pays (32 communes)
26 du département hors PMQ
8 de départements limitrophes : Tarn, Lot

Les habitudes de consommation

Modes de consommation cités : le **supermarché** (121 réponses), les **marchés de plein vent** (105 réponses), les **épiceries et magasins de détails** (67), la **vente à la ferme** (51), autres modes (20 - dont 12 en magasin bio)

Lieux d'achat cités : **PMQ (100)**, Montauban (64), Autres (24 - dont 15 non précisés)

La consommation de produits bio

155 répondants déclarent consommer des produits bio dont 111 régulièrement et 77 plusieurs fois par semaine. On dénombre donc **12 non consommateurs** de produits bio parmi les répondants.

Parmi ces 12 non consommateurs, 7 citent le **prix** comme frein à la consommation et 4 le **manque de sensibilisation à l'agriculture biologique (AB)**.

Parmi les 44 consommateurs occasionnels (au moins une fois par mois), le prix est également un frein à davantage de consommation (26), tout comme le manque de sensibilisation à l'AB (18).

Parmi les 111 consommateurs réguliers (plus d'une fois par mois), le prix reste un frein à une consommation accrue voire à une consommation « 100 % bio » (19) mais le **manque de disponibilité des produits dans l'année** arrive en 2^{ème} position (12).

Les produits consommés

Les **légumes et les fruits** arrivent en tête, cités respectivement **97 et 85 fois**. Viennent ensuite le **pain (68)**, les **œufs (64)** et le **lait (60)** puis les jus de fruits (51), autres produits, ménagers et épicerie (41), viande de bœuf et veau (40), fromages (39), autres produits laitiers (33), vin (31), volaille, porc (30), viande d'agneau, mouton (24), conserves de légumes (12), charcuterie (8), conserves de viande (1).

Sommaire

- ♦ Résultats de l'enquête de consommation de produits bio - p.1-2
- ♦ Etat des lieux de la filière bio locale - p.2
- ♦ Projet de vente en circuits courts proposé - p.3
- ♦ Bio 82 et l'ADASEA - p.3
- ♦ Donnez nous votre avis ! - p.3
- ♦ Zoom sur le Bio dans les cantines du Midi Quercy - p.4

Contact

Cécile Cardeillac
Chargée de mission du projet de Développement des circuits courts bio en Midi Quercy pour Bio Tarn & Garonne.

Mairie de Montricoux
Place du Souvenir
82800 MONTRICOUX

☎ : 05.63.31.26.60

@ : biomidiquercy@orange.fr
www.midi-quercy.fr

Souhaits de consommation et état des lieux de la filière bio locale

Les souhaits de consommation

Sur les 167 personnes interrogées, **158 déclarent vouloir consommer davantage de produits biologiques**, les 12 non consommateurs inclus, ce qui représente **95 % des répondants**.

Les conditions selon lesquelles les consommateurs souhaitent acheter davantage de produits biologiques : Pour 70 d'entre eux, **un accès plus facile aux produits biologiques est indispensable ainsi qu'une relation directe avec le producteur** pour 62 d'entre eux. Enfin, des **produits locaux identifiés comme tels** intéressent 53 répondants.

Concernant les principaux modes d'achat souhaités, 100 répondants ont opté pour le **magasin tenu par des producteurs** et 96 pour les **stands des producteurs sur les marchés de plein vent**.

La dernière question de l'enquête portait sur le **type de produits souhaités**. En tête arrivent les **fruits** avec 101 citations, puis les **légumes** cités 96 fois. Dans le quinté de tête, on trouve également la **volaille** et le **porc**, cités 69 fois, la **viande de bœuf** et de **veau**, citée 59 fois et les **œufs** cités 57 fois.

Le public dit « collectif »

9 chambres d'hôtes sur 59 sollicitées sont intéressées pour proposer des produits bio à leur clientèle : petits déjeuners, restauration, etc.

On peut noter des **possibilités d'animations autour de l'alimentation de qualité** avec repas bio au Moulin de Roumégous à St-Antonin et au Domaine de Pousigné à St-Etienne-de-Tulmont.

Un distributeur s'est déclaré intéressé pour travailler en collaboration avec les producteurs locaux : l'Intermarché de Caussade-centre.

État des lieux de la filière biologique locale

La production

54 producteurs certifiés

- **25 en production végétale** (7 céréaliers, 5 maraîchers, 13 en multi production)
- **10 en production animale** (6 en bovins - lait et viande -, 3 en ovins, 1 en caprin)
- **19 en polyculture élevage** (productions animale et végétale combinées)

Productions peu représentées : porcins, volailles, œufs, fruits, ovins lait

La transformation

6 opérateurs de transformation dont trois 100 % bio

Pas d'atelier de découpe de viande

Pas d'atelier de transformation de fruits et légumes

La distribution

1 distributeur spécialisé en produits bio

6 Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) qui travaillent très peu avec les producteurs locaux.

Autres modes de distribution recensés sur le territoire :

Le Jardin des Gorges de l'Aveyron, chantier d'insertion par la maraîchage biologique

Les marchés de plein vent,

La vente à la ferme,

La vente directe de viande en caissettes par les éleveurs.

Le projet de vente en circuits courts proposé

Suite aux constats dégagés de l'étude des besoins de consommation et de l'état des lieux de la filière biologique locale, il a été proposé, lors du dernier comité de pilotage, le 28 janvier dernier, la création d'un **magasin de producteurs en ligne**. Ce projet innovant s'inspire d'initiatives déjà en cours dans d'autres départements comme la Drôme ou les Côtes d'Armor.

Il s'appuie sur le double fait que **les consommateurs souhaitent trouver plus facilement des produits biologiques dans une relation directe avec le producteur** et que **les producteurs souhaitent se regrouper pour vendre leurs productions ensemble et localement** par le biais d'un outil commun, facile d'utilisation pour tous.

Le concept

Vous êtes consommateur. Vous souhaitez acheter des produits bio locaux. Vous vous rendez sur le site Internet où vous trouvez un catalogue de produits disponibles. **Vous passez votre commande avant le mardi soir et vous récupérez le vendredi soir votre colis dans un lieu de dépôt que vous avez choisi sur le territoire et qui sera une des fermes des producteurs engagés dans la démarche.** On ne vous demande aucune garantie de paiement. Vous payez à l'enlèvement de votre colis. Aucun engagement de durée ne vous est demandé non plus. **Vous choisissez le type de produits et la quantité que vous souhaitez, à la fréquence que vous avez décidé.**

Ce sont **les producteurs qui se regroupent tous les vendredis après-midi pour confectionner votre commande** et qui la mettront à votre disposition, dans leur ferme, dès le vendredi soir (heure à définir).

Une dizaine de producteurs est déjà engagée dans ce projet qui pourront vous proposer des fruits, des légumes, de la viande de veau, bœuf, agneau et mouton (commande par caissette), du vin, des jus de fruits, des produits laitiers, des fromages de chèvre, des plants de légumes, du pain, des huiles, etc. **L'offre variera bien entendu en fonction des saisons.**

Le démarrage de l'activité dépendra de la suite donnée au projet par le Conseil régional, dans le cadre de l'appel à projet « économie solidaire ». Si cette suite est favorable, **l'activité pourrait débuter dès le début de l'automne.**

Bio 82 et l'ADASEA

Un partenariat a été engagé entre Bio 82 et l'ADASEA pour réaliser des réunions d'information sur le projet de développement des circuits courts bio en Midi Quercy auprès d'agriculteurs conventionnels et de porteurs de projets d'installation agricole intéressés par la vente en circuits courts et l'agriculture biologique préalablement recensés par l'ADASEA lors d'entretiens téléphoniques.

Une vingtaine d'agriculteurs se sont déclarés intéressés. Une première réunion a eu lieu le 24 janvier dernier à Nègrepelisse. Elle a réuni 7 porteurs de projets. **Une deuxième réunion est prévue à Caussade le 19 février.**

Contact : Laurence Dauch - ADASEA - 05.63.21.14.09

Donnez nous votre avis !

En tant que consommateur potentiel, nous aimerions avoir votre avis, vos suggestions, vos remarques et connaître votre intérêt pour notre projet et/ou pour la restauration collective présentée ci-dessous, les quelques lignes qui suivent vous y invitent :

Si vous êtes plutôt adepte des nouvelles technologies, vous pouvez directement adresser un courriel à biomidiquercy@orange.fr sinon, renvoyer ce coupon à Cécile Cardeillac - Mairie de Montricoux - Place du Souvenir - 82800 MONTRICOUX ou par fax au 05.63.31.26.60 ou déposez-le au Syndicat mixte du Pays Midi Quercy à Nègrepelisse, face à l'église, juste à côté de l'auto-école. **Merci !**

ZOOM SUR ... LE BIO DANS LES CANTINES DU MIDI QUERCY

Suite à la volonté des instances dirigeantes du Pays Midi Quercy, **une dizaine d'établissements scolaires du territoire s'est portée volontaire pour expérimenter concrètement la restauration collective bio et intégrer des aliments biologiques au sein d'une dizaine de repas, tout au long du premier semestre 2008.**

Les établissements concernés sont :

Etablissements	Dates
Lycée Clair-Foyer - Caussade	29 janvier et 28 mars
Lycée Claude Nougaro - Caussade	29 janvier, 28 mars et 11 avril
Collège J.H. Fragonard - Nègrepelisse	8 février et 12 février
Maison de retraite - Saint-Antonin-Noble-Val	29 janvier, 8 et 12 février, 28 mars, 1 ^{er} , 8 et 11 avril, 6 mai, 6 et 10 juin
Ecole de Montricoux	29 janvier, 8 et 12 février, 28 mars, 1 ^{er} , 8 et 11 avril, 6 mai, 6 et 10 juin
Ecoles de Nègrepelisse	29 janvier, 8 et 12 février, 28 mars, 1 ^{er} et 11 avril, 6 mai et 10 juin
Ecole de Monclar-de-Quercy	12 février, 28 mars, 11 avril, 6 mai, 6 juin
Ecole de Genebrières	12 février, 28 mars, 11 avril, 6 mai, 6 juin
Ecole de Verlhac-Tescou	29 janvier, 8 et 12 février, 28 mars et 1er avril

Tous les partenaires travaillent actuellement ensemble afin de mettre en œuvre la logistique nécessaire pour permettre l'approvisionnement en produits biologiques locaux, la livraison s'effectuant la veille des repas.

Mi décembre 2007, **une journée de sensibilisation a été organisée à la P'tite Ferme à Caussade**, chez Nicolas Teyssedou, pour une visite de la ferme à destination des élus, des personnels de cuisine et des gestionnaires des cantines présents. **Une quinzaine de personnes était réunie** à cette occasion.

Depuis janvier, **les premiers repas ont été servis et ont reçu un accueil favorable** de la part à la fois des personnels de cuisine et des élèves et résidents concernés.

Des animations ont eu lieu à l'école de Montricoux et vont se poursuivre dans tous les établissements. Certaines sont déjà planifiées à l'école de Monclar-de-Quercy notamment.

Des réunions dans les communes partenaires autour d'une **exposition sur l'agriculture biologique** sont en cours de préparation.

Quelques repères...

Cette opération représente **un peu plus de 7300 repas servis avec des ingrédients biologiques** et implique une **dizaine de producteurs locaux** pour la viande de bœuf, de veau et de poulet ainsi que pour les fruits, le pain et les produits laitiers.

Sept communes volontaires sont représentées et **neuf établissements** sur l'ensemble du Pays.

Il faut savoir que le **Pays Midi Quercy est le premier Pays en Midi-Pyrénées à proposer à l'échelle territoriale** qui est la sienne **une opération de restauration collective avec des ingrédients biologiques**. Actuellement, seuls des communes, des communautés de communes ou des établissements se sont lancés dans l'aventure.



Vous pouvez retrouver toutes ces infos sur le site www.midi-quercy.fr
Rubrique « agriculture durable »