

Diagnostic agricole et alimentaire du territoire de La Domitienne Rapport final

Fanny Darbois, Anne-Marie Schmutz-Poussineau

Mai 2023

INTRODUCTION	3
Un système alimentaire devenu mondialisé aux enjeux multiples	3
La Domitienne s’engage dans l’élaboration d’un PAT	3
Méthodologie pour la réalisation du diagnostic agricole et alimentaire	5
1. CONSOMMATION, PRECARITE ET SANTE	8
1.1. Les pratiques alimentaires des habitants de La Domitienne	8
1.2. Précarité et aide alimentaire.....	12
2. L’OFFRE ALIMENTAIRE	16
2.1. La distribution	16
2.2. La Restauration Hors Foyer (RHF)	19
3. FILIERES ET PRATIQUES AGRICOLES	24
3.1. Les filières agricoles du territoire	24
3.2. Production et pratiques agricoles	29
3.3. La transformation et les débouchés.....	33
4. LE PATRIMOINE AGRICOLE DE LA DOMITIENNE	38
4.1. La situation du foncier agricole	38
4.2. La situation de l’eau à des fins agricoles	41
4.3. L’accès au foncier	41
5. FONCTIONNEMENT DU SYSTEME ALIMENTAIRE LOCAL.....	46
6. SYNTHESE DES ENJEUX, CHANGEMENTS A 2050 ET PROCHAINES ETAPES DU PAT	50
6.1. Synthèse des enjeux.....	50
6.2. Retour des acteurs sur le diagnostic.....	51
6.3. Changements en 2050	52
6.4. Recommandations pour la phase d’émergence	53

INTRODUCTION

Un système alimentaire devenu mondialisé aux enjeux multiples

Notre système alimentaire, défini par « la manière dont les hommes s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture » (Malassis, 1994) est une question de société majeure. Ces dernières décennies, le système alimentaire s'est de plus en plus mondialisé et industrialisé. S'il a permis de réduire les coûts des aliments, il génère de nombreuses externalités négatives¹.

Alors que nous produisons suffisamment pour nourrir la planète, 10% de la population mondiale souffre de la faim², les premières victimes de la faim étant des paysans. Respectivement 13% et 39% des adultes sont obèses et en surpoids. 30% de l'alimentation est gaspillée. Face à ce constat, des organisations internationales, chercheurs et acteurs de la société civile ont défini la notion de systèmes alimentaires durables :

- Ils protègent l'environnement et la biodiversité sans épuiser les ressources non renouvelables et sans polluer ;
- Ils permettent l'accès de tous à une nourriture suffisante, saine, nutritive et culturellement acceptable ;
- Ils s'appuient sur un système économique inclusif favorisant la création d'emplois pour tous et réduisant les inégalités de pouvoir entre entreprises et au sein des chaînes de valeur pour une répartition plus équitable des valeurs ajoutées ;
- Ils favorisent la cohésion sociale et le respect de la diversité et de la dynamique des cultures ;
- Ils restaurent la confiance dans le système et permettent la participation des citoyens à son évolution.

Leur ancrage local est récemment revenu au cœur des préoccupations, dans un contexte où les crises environnementales, économiques et géopolitiques ont lourdement impactés les territoires. Les enjeux liés à l'alimentation sont multiples :

- Économiques, avec le maintien de filières agricoles et alimentaires créatrices d'emplois, assurant le dynamisme et la diversification des territoires.
- Sanitaires et sociaux, considérant l'accès impératif de tous à une alimentation de qualité et équilibrée, gage de bonne santé.
- Environnementaux, car une production agricole et alimentaire plus durable peut jouer un rôle important dans la préservation des ressources naturelles et la lutte contre le changement climatique.

La Domitienne s'engage dans l'élaboration d'un PAT

Les PAT, Projets Alimentaires Territoriaux, sont des démarches volontaires à l'initiative des collectivités, introduits par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAF) du 13 octobre 2014.

Ils font l'objet d'une reconnaissance officielle par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, et doivent correspondre aux objectifs du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

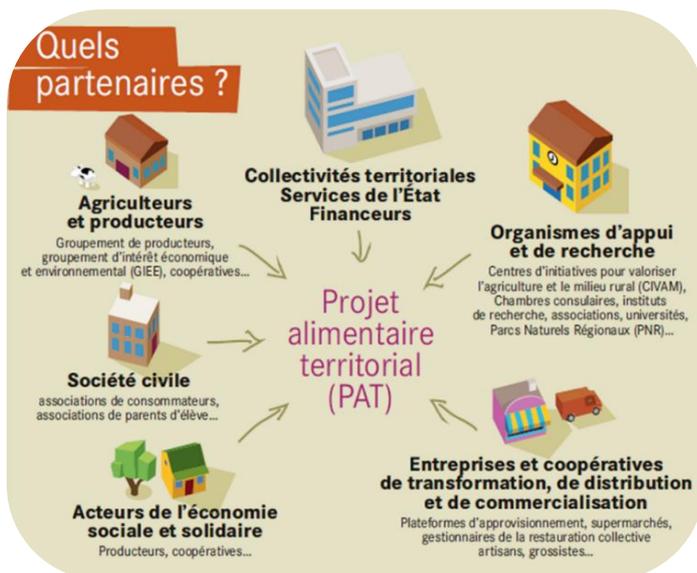
En février 2023, La Domitienne a obtenu cette reconnaissance, via la labélisation de son PAT au 1^{er} niveau d'émergence.



Les différentes dimensions d'un PAT (MASA)

¹ Jean-Louis Rastoing.

² Rapport du SOFI 2022 sur l'état de sécurité alimentaire.



Les PAT sont des outils pour soutenir la relocalisation de l'alimentation, à travers l'accompagnement à l'installation agricole et le développement des circuits-courts. Ils permettent de répondre aux exigences de la loi EGAlim, notamment en matière d'approvisionnement durable de la restauration collective et de lutte contre le gaspillage. En s'attaquant à la question alimentaire dans toute sa transversalité, les PAT ont aussi pour objectifs de contrer la précarité, améliorer la santé des populations et renforcer les pratiques de production et de consommation préservant davantage l'environnement.

La Communauté de communes La Domitienne a donc souhaité porter ce projet **afin de favoriser une agriculture et une**

alimentation plus locale, saine et durable, accessible à tous. Le PAT est **une démarche transversale et intégratrice**, visant à rassembler les acteurs de l'alimentation, depuis les agriculteurs jusqu'aux consommateurs, pour faciliter leur prise d'action collective.

Sur le territoire, de nombreuses initiatives sont déjà entreprises dans ces domaines. Le PAT vient apporter **un cadre stratégique global et fédérateur**, permettant d'aller plus loin, en traitant la question alimentaire dans son ensemble.

Historique de la démarche



La démarche s'élabore en 3 étapes :

1. La réalisation d'un **diagnostic agricole et alimentaire** partagé, nous éclairant sur la situation du territoire.
2. La construction d'une **stratégie** et d'un **plan d'actions** communs, adaptés à cette situation.
3. L'animation du **réseau d'acteurs**, l'accompagnement de projets collectifs et le **suivi des actions** décidées.

À l'échelle de La Domitienne, le PAT s'intègre à plusieurs dispositifs, en particulier **le projet de développement durable du territoire « Horizon 2030 »** et le **Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET)**.



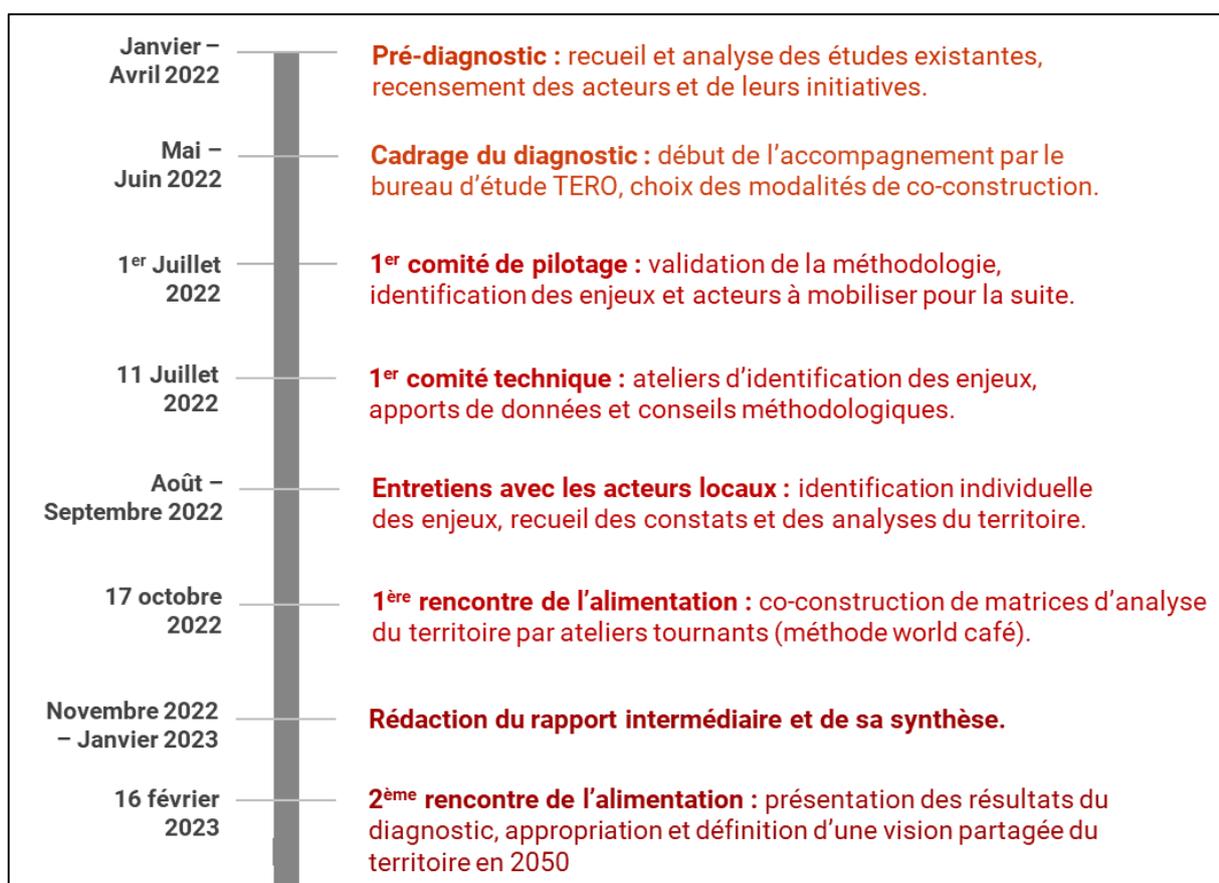
Méthodologie pour la réalisation du diagnostic agricole et alimentaire

La Domitienne a sollicité le cabinet SCIC TERO pour l'accompagner dans la réalisation de son diagnostic agricole et alimentaire. La méthodologie suivante a été adoptée :

- Recueil et mise en forme des données quantitatives disponibles (statistiques agricoles, études sur la consommation, rapports sur l'environnement et la santé...).
- Entretiens individuels menés avec une trentaine d'acteurs locaux³. Ils ont permis de mieux connaître au départ les composantes du système alimentaire local, leurs attentes et leurs difficultés.
- Ateliers de travail participatifs, mobilisant les élus et les partenaires de La Domitienne. Les premiers enjeux ont pu y être identifiés
- Une demi-journée de rencontre⁴, ouverte à l'ensemble des acteurs de l'alimentation du territoire. Elle a réuni une soixantaine de participants, qui ont tous contribué au diagnostic en renseignant collectivement une matrice d'analyse propre à chaque enjeu.
- Une demi-journée de présentation du diagnostic, des temps d'appropriation et de construction d'une vision partagée du territoire en 2050.

L'approche méthodologique a permis de réinterroger le système alimentaire depuis une analyse systémique des enjeux de durabilité, tant économique que sociaux et environnementaux.

CALENDRIER DU DIAGNOSTIC



³ Annexe 1 : liste des acteurs locaux enquêtés.

⁴ Annexe 2 : liste des acteurs ayant participé aux rencontres de l'alimentation durable.

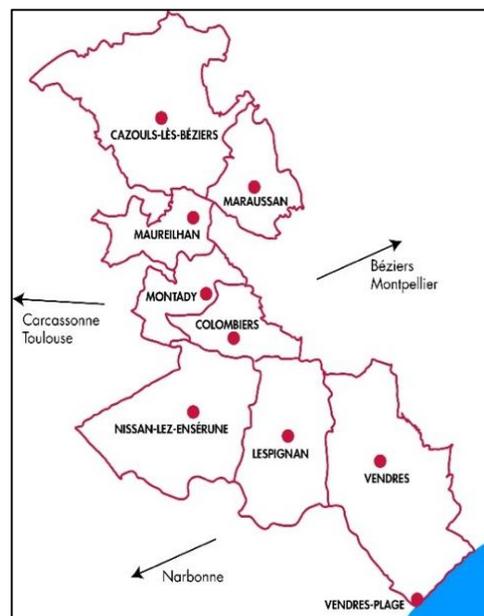
Présentation du territoire de La Domitienne

Créée en 1993, La Communauté de communes La Domitienne a été la première structure de coopération intercommunale du grand biterrois. Elle se situe au sud-ouest de l'Hérault, en limite de l'Aude, entre les agglomérations de Béziers et de Narbonne. Composée de **8 communes** de taille relativement homogène, elle regroupe **une population totale de 28 610 habitants⁵, sur une superficie de 172 km²**. C'est un territoire à la fois péri-urbain et rural.

Chiffres clés (Insee, 2019)

- **8 communes**
- **17 200 hectares**
- **28 610 habitants (+ 10 000 en 20 ans)**
- **164 habitants/km²**
- **30 % de la pop a 60 ans ou +**

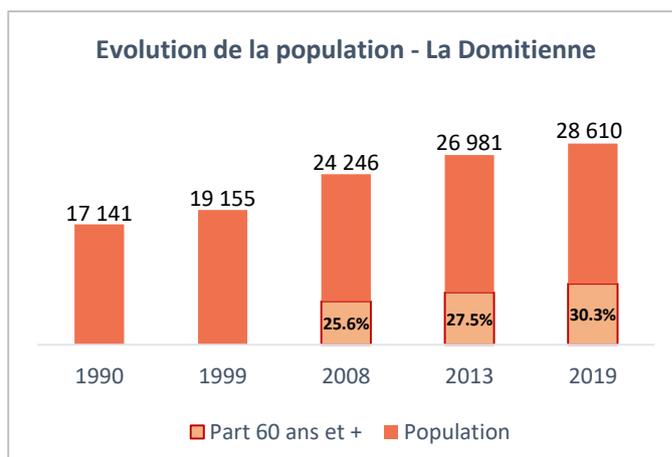
Les 8 communes de La Domitienne



→ Un dynamisme démographique, mais une population vieillissante.

Sous l'influence des agglomérations voisines, la population augmente nettement : **+10 000 habitants en 20 ans**. Cette hausse a été particulièrement élevée au cours des années 2000, mais tend à se stabiliser plus récemment.

La part des 60 ans et + est passée de 25.6% en 2008 à 30.3% en 2019⁶. Cette tranche d'âge est particulièrement importante sur le territoire (4 points de plus que la moyenne nationale). Malgré la hausse démographique, la densité de population demeure assez faible, le territoire restant rural. Elle est de 164 habitants par km², contre 190 h/km² en moyenne sur le département⁷.



Source : Insee 2019, Domitienne

→ Une économie qui repose sur les services (tourisme, commerce) et les petites entreprises. L'agriculture perd du terrain mais reste importante. L'emploi saisonnier est élevé, des difficultés sont à noter pour recruter. Le chômage et la pauvreté sont supérieurs à la moyenne nationale.

La population agricole a été divisée par trois en 22 ans, le taux d'emploi de ce secteur reste cependant important : 5,7%, 3 points de plus que la moyenne nationale⁸.

Les établissements privés de - de 9 salariés et le secteur tertiaire regroupe 75% et 69% des emplois⁹.

⁵ Insee 2019.

⁶ Idem.

⁷ Idem.

⁸ Agreste 1988-2010, Insee 2019, Domitienne.

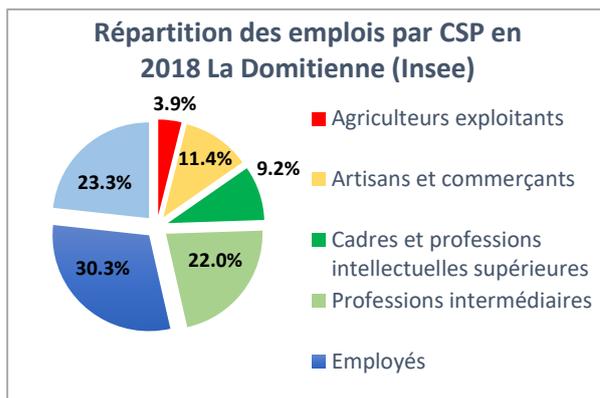
⁹ Insee 2019, Domitienne.

Les activités économiques sont variées en Domitienne, mais les secteurs agricoles et touristiques occupent une place importante. Certaines catégories socio-professionnelles sont davantage représentées : les artisans-commerçants, les agriculteurs et, dans une moindre mesure, les ouvriers et employés.

Taux de pauvreté : 15,2%¹⁰.

Taux de chômage : 15,5%¹¹.

Les niveaux de pauvreté sont élevés sur tout le secteur du Biterrois. C'est aussi le cas en Domitienne, où le taux de pauvreté est de 15.2%, (0.6 point de plus que la moyenne nationale). On note un écart de 5 points entre la commune au plus fort taux, Cazouls-lès-Béziers et celle au plus faible, Montady.

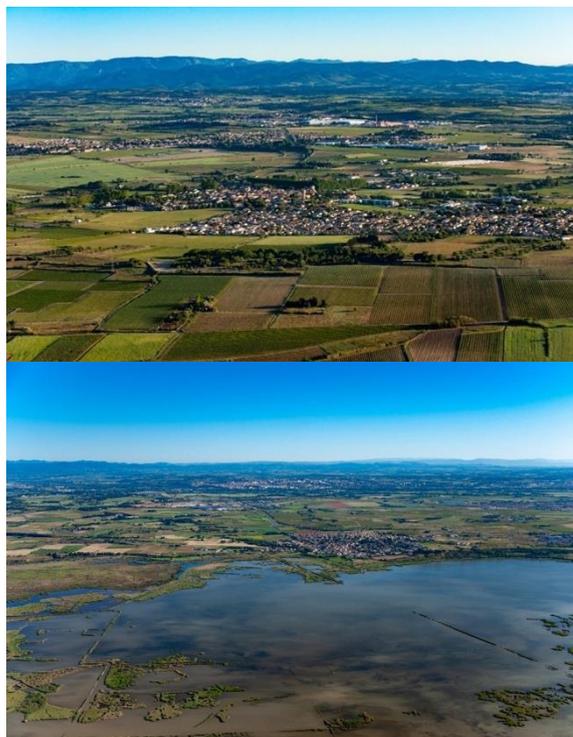


→ **Un patrimoine naturel riche, exposé aux effets du changement climatique, à l'érosion du trait de côte, à la salinisation des sols, la perte de biodiversité et la dégradation des habitats, la pollution (eaux, sols, déchets), les espèces invasives.**

Le relief est plat sur la majeure partie du territoire, avec des sols à dominante calcaire et argilo-sableux. **Sur les deux-tiers nord**, entre le littoral et les premiers contreforts du Haut-Languedoc, **les paysages sont dominés par la vigne, principale activité agricole du territoire.** On y trouve aussi des cultures céréalières, notamment sur l'étang asséché de Montady, ainsi que, plus rarement, des cultures maraîchères.

À l'extrémité sud, sur le littoral et le long de l'Aude, **on rencontre de nombreux espaces humides, entourés de prairies, mais aussi de vignes.** L'étang de la Matte et l'étang de Vendres s'y étalent sur plus de 2 000 hectares. Cette partie sud est particulièrement riche de biodiversité : elle est couverte par deux zones Natura 2000, celle de la Basse Plaine de l'Aude et celle des Collines d'Ensérune.

Vue sur Colombiers et ses vignes



L'étang de Vendres

¹⁰ Idem.

¹¹ Idem, chômage au sens de l'Insee.

1. CONSOMMATION, PRECARITE ET SANTE

1.1. Les pratiques alimentaires des habitants de La Domitienne

- **En France, les consommateurs ont un régime alimentaire riche et peu diversifié. Il varie en fonction du niveau de vie, du milieu social, de l'âge et du genre. Ce constat national est également valable pour La Domitienne.**

Nous ne disposons pas de données territorialisées en termes de pratiques alimentaires. Les caractéristiques démographiques et socio-économiques des habitants de La Domitienne ne présentent pas de marqueurs forts permettant de contredire les données fournies au niveau national en termes de consommation alimentaire.

Une surface d'environ 4 000 m²/habitants est nécessaire pour le régime alimentaire actuel, 2 500 m² pour un régime alimentaire moins carné, 1 700 m² pour un régime majoritairement végétal (CRATer).

Le régime alimentaire moyen est particulièrement carné et pas assez diversifié en France. Selon les informations obtenues sur le calculateur CRATer, le régime actuel des français nécessiterait 4 000 m² / habitants, contre 17 000 m² pour un régime majoritairement végétal.

Les plus diplômés consomment en moyenne 22g de légumes en plus et 15g de viande en moins par jour que les personnes au plus faible niveau d'études¹².

Le niveau d'étude joue un rôle particulièrement important dans les habitudes alimentaires. En quantité, les adultes au plus faible niveau d'études (primaire/collège) ont une ration journalière de 200g inférieure à ceux au plus haut niveau (supérieur au bac)¹³. Ils consomment davantage de viandes, de pommes de terre et de sodas, et moins de fruits et légumes.

Les plus jeunes ont tendance à consommer davantage de produits transformés très sucrés et salés (sandwichs, pizzas, tartes, confiseries et autres biscuits sucrés...) que les plus âgés. Des différences apparaissent aussi en fonction du sexe, avec par exemple une consommation de fromage et de charcuterie plus élevée chez les hommes (84% contre 77%, 71% contre 63%)¹⁴.

La consommation de produits transformés augmente de +4,4% par an depuis 1960¹⁵.

Au cours des dernières décennies, un mode de consommation bon marché s'est imposé, avec une facilité recherchée tant dans les achats que dans la préparation des repas, au détriment des produits frais et du fait maison. Le régime alimentaire moyen est trop riche et de plus en plus composé de produits transformés. Il varie cependant en fonction du niveau de vie, du milieu social, de l'âge et du sexe¹⁶. Plus récemment, les enjeux de santé, de consommation durable et locale semblent être revenus au cœur des préoccupations citoyennes.

62% des produits alimentaires totaux sont commercialisés par les Grandes et Moyennes Surfaces¹⁷.

La grande majorité des courses alimentaires se font dans les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), qui commercialisent 2/3 des produits alimentaires totaux. Les GMS possèdent l'avantage de regrouper divers types de produits en un lieu, permettant de réaliser des courses complètes et moins fréquentes. D'après les consommateurs et producteurs interrogés en Domitienne, c'est l'un des premiers facteurs qui explique cette fréquentation, au détriment des points de vente plus locaux, moins diversifiés.

¹² INCA 3, Anses 2017.

¹³ Idem.

¹⁴ Idem.

¹⁵ Insee 2020, France.

¹⁶ <https://www.chaireunesco-adm.com/No18-La-stratification-sociale-des-pratiques-d-alimentation-durable>

¹⁷ Insee 2020, compte du commerce.

→ **Les régimes et pratiques alimentaires nuisent à la santé et l'environnement.**

En France, 17 % de la population est en situation d'obésité, un chiffre qui a doublé depuis 1997¹⁸.

Une mauvaise nutrition est un facteur de risque dans l'apparition de nombreuses pathologies (maladies cardiovasculaires et circulatoires, cancers, diabète...). Elle est à mettre en relation avec la sédentarité et le manque d'activité physique. Certaines maladies chroniques comme l'obésité ou le diabète semblent particulièrement préoccupantes, avec des prévalences de plus en plus fortes en France. Le diabète a par exemple progressé de plus de 9% entre 2015 et 2019¹⁹. L'obésité a doublé depuis 1997. L'obésité est aussi variable selon les populations : elle touche légèrement plus les femmes, survient bien davantage avec l'âge, et concerne surtout beaucoup plus les ouvriers et employés (+ 8 points de prévalence que chez les cadres).

¼ des émissions de GES viennent de nos assiettes²⁰.

Selon l'Ademe, notre alimentation a un impact significatif sur notre environnement :

- ¼ des émissions de GES proviennent de nos assiettes.
- Une tomate produite sous serre chauffée émet par exemple 4 à 10 fois plus de Co² qu'une tomate produite en plein champ à la bonne saison.
- Chaque kilo de viande produit émet 5 à 10 fois plus de GES qu'un kilo de céréales.
- Un jour sans viande par semaine conduirait à une baisse de 200m² de l'empreinte sol par personne et de 5.2% des émissions totales de GES.

En matière de nutrition, le Haut Conseil de la Santé Publique a fixé les objectifs suivants, intégrés au Programme National Nutrition Santé (PNNS) 2019-2023 :

- Faire passer la consommation moyenne de viande rouge en dessous du seuil de 500g par semaine.
- Atteindre une consommation de sucre et de sel inférieure à 100g et 10g par jour par adulte.
- Atteindre les 80% d'adultes consommant au moins 3.5 portions de fruits et légumes par jour, dont 20% en bio.
- Diminuer de 15% la prévalence de l'obésité chez les adultes.

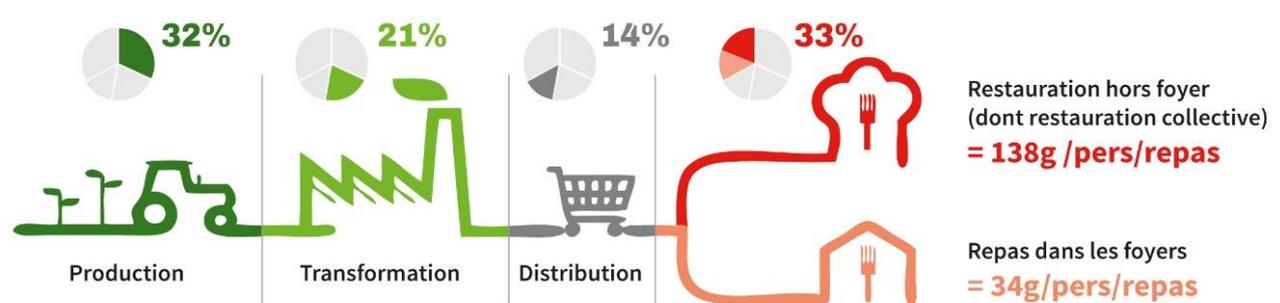
→ **Le gaspillage alimentaire représente une perte économique pour les familles et un impact environnemental important.**

Selon la FAO, au niveau mondial, 1/3 de la quantité totale de nourriture produite pour la consommation humaine est perdue ou gaspillée.

Ces pertes alimentaires ont lieu à toutes les étapes de la chaîne alimentaire :

Répartition du gaspillage tout au long de la chaîne

Sources : visuel MEDDE - Chiffres ADEME 2016



¹⁸ Obépi-Roche 2020, France.

¹⁹ Cour des comptes 2021.

²⁰ Ademe 2021, 2022.

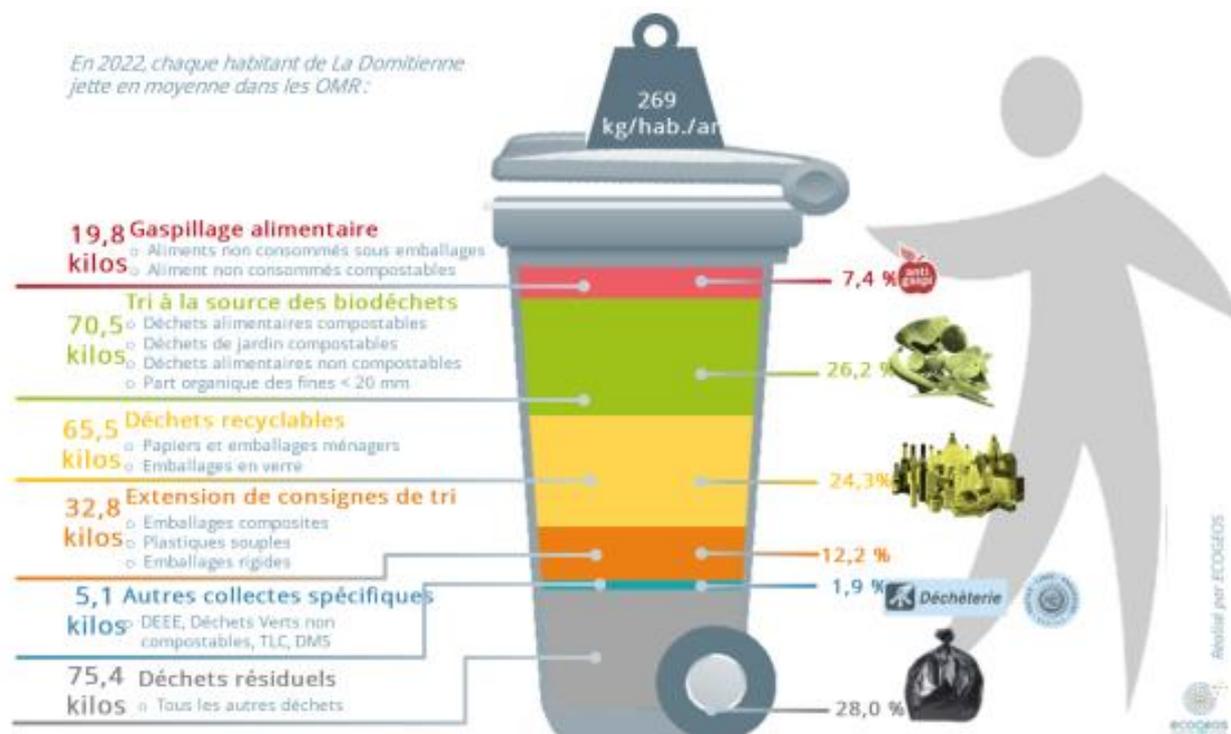
33% du gaspillage se trouve au niveau de la consommation, en particulier au niveau de la restauration hors du foyer²¹.

Au niveau des habitants, le gaspillage remet en question la manière dont nous consommons²² :

- Le gaspillage est très largement supérieur pour les repas pris hors foyer (restauration commerciale et collective), 4x plus que pour un repas pris à domicile.
- Les légumes sont les aliments les plus souvent gaspillés (39% des gaspillages en restauration collective).
- La principale source de perte vient des restes d'assiettes non ingérés (+ de 50%), puis des produits jetés avant préparation, car périmés ou identifiés comme tel (1/3).
- 10 à 15% des masses sont aussi perdues lors de la préparation des repas (épluchures trop poussées, éléments non conservés, parties jugées « ingrates » des aliments...).

En Domitienne, le gaspillage alimentaire des ménages représente en moyenne 19.8 kg par an et par habitant, soit environ 600 tonnes annuelles²³.

Le gaspillage est un enjeu encore bien prégnant. Il représente un poids environnemental supplémentaire, avec des ressources en eau, en énergie et autres matières premières qui pourraient être économisées, ainsi que des émissions de GES inutiles. C'est aussi une perte économique pour les ménages, de l'ordre de 400 euros par an et par foyer²⁴. Enfin bien sûr, il constitue une injustice majeure, dans un contexte où de nombreuses personnes ne mangent pas encore à leur faim.



→ **Les citoyens sont de plus en plus conscients des enjeux alimentaires et souhaitent aller vers une consommation plus locale et durable.**

62 % des Français déclarent avoir changer leurs habitudes alimentaires pour réduire leur empreinte environnementale²⁵.

²¹ Ademe 2016.

²² Idem.

²³ Évaluation pour 2022, Ecogeos 2022.

²⁴ Ademe 2016.

²⁵ Ipsos 2020.

Nos modes de production et de consommation ont un impact significatif sur l'environnement. Un régime alimentaire fortement composé de viandes, d'aliments importés ou de produits hors-saisons émet davantage de GES, mais a aussi une incidence sur les sols et les ressources en eau. Aujourd'hui, nombreux sont les citoyens à vouloir s'orienter vers une consommation de meilleure qualité et plus durable, y compris en Domitienne.

Sur le plan national, des tendances se dégagent depuis maintenant plusieurs années, privilégiant notamment le bio et les régimes plus végétaux :

- Les ventes de produits bio ont largement augmenté depuis 1999, et même doublé en 5 ans de 2015 à 2020²⁶, même si elles marquent un léger retrait en 2021.
- La consommation de viande a chuté de 12% entre 2007 et 2017²⁷.

L'alimentation locale et de saison est aussi un moyen identifié pour réduire son impact environnemental. Elle est privilégiée aux côtés d'autres facteurs : qualité gustative, défense des productions locales, lien avec les producteurs, etc.

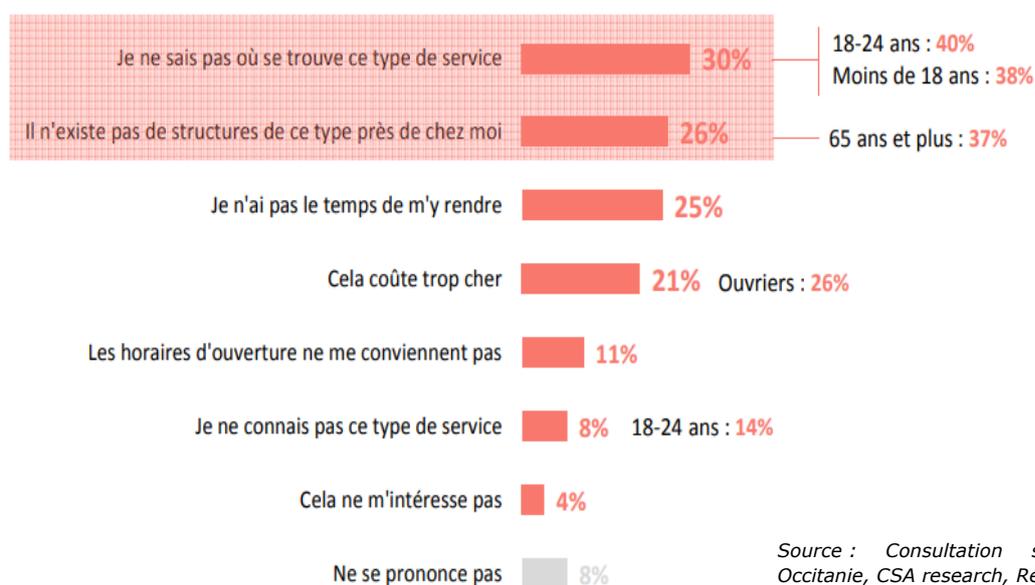
Un Français sur quatre affirme avoir acheté davantage auprès des producteurs locaux en 2020²⁸.

Avec les restrictions dans les échanges et les déplacements, le Covid-19 a remis en avant les enjeux de souveraineté alimentaire et a appuyé les dynamiques de consommation locale. Via les enquêtes individuelles réalisées en Domitienne, les producteurs en vente directe du territoire notaient cependant un retour plus récent à la fréquentation d'avant Covid, avec des difficultés à pérenniser les pratiques d'achat local auprès du grand public, au-delà du cercle de client habituel et des touristes.

En Occitanie, 78% de la population se dit prêt à participer à des initiatives permettant d'accéder à des produits locaux de qualité²⁹. 2/3 des habitants de la région n'effectuent cependant encore jamais leurs achats en circuits-courts. Pour ces derniers, la difficulté première est de ne pas savoir où se trouve ce type de service (30%), le fait qu'il n'existe tout simplement pas de structure de ce type près de chez eux (26%) ou qu'ils n'aient pas le temps de s'y rendre (25%). Les difficultés mentionnées sont avant tout d'ordre pratique, relevant d'un manque d'information ou de temps. Le prix n'arrive qu'en 4^{ème} position : « cela coûte trop cher » pour 21% des enquêtés.

Pour quelle(s) raison(s) n'utilisez-vous pas les « circuits courts » pour vos courses alimentaires (vente directe à la ferme, magasins de producteurs, associations type AMAP...)?

Base : à ceux qui n'ont pas sélectionné l'item « circuits courts » en Q9 (soit 62% des répondants) – Plusieurs réponses possibles



49%
des personnes
seraient
potentiellement
intéressées

Hérault : 55%
Gard : 53%

Source : Consultation sur l'alimentation en Occitanie, CSA research, Région Occitanie 2018

²⁶ Agence Bio 2021.

²⁷ Credoc 2018.

²⁸ Ipsos février 2021.

²⁹ CSA 2018, Région Occitanie.

Malgré ce constat, nous avons relevé une faible présence d'acteurs de la sensibilisation à la consommation locale et de mobilisation citoyenne structurée sur le territoire, à l'exception d'actions liées à la réduction du gaspillage alimentaire, menées notamment par la Communauté de communes.

1.2. Précarité et aide alimentaire

- **Alors que la part des dépenses alimentaires a largement diminué dans le budget des familles, le pouvoir d'achat des consommateurs est aujourd'hui menacé par l'inflation dans un contexte de crise économique.**

La part des dépenses alimentaires est passée de 29% du total de la consommation en 1960 à 17% en 2019³⁰.

Longtemps premier budget des ménages, la part des dépenses alimentaires s'est considérablement réduite au cours du temps. En cas de perte de pouvoir d'achat, l'alimentation est l'un des premiers postes de dépenses à être réduit, certaines charges ne pouvant l'être (loyers, transports...). L'ajustement s'effectue souvent vers des aliments de moindre qualité, des quantités moins importantes, ou même des privations de certains produits.

Les prix dans l'alimentation (+12%) grimpent deux fois plus vite que l'indice général des prix à la consommation (+6%) en France³¹.

De plus, l'inflation touche spécifiquement les produits alimentaires : elle est de 6% au niveau global mais de 12% sur l'alimentaire (sur un an en décembre 2022 selon l'Insee), ce qui pousse d'autant plus à en réduire les dépenses.

Les taux de chômage et de pauvreté à La Domitienne sont supérieurs à la moyenne nationale (respectivement de 15,2%, +2,1 points et 15,2%, +0,6 point³²). Le revenu médian est inférieur de 1400 euros par rapport à la moyenne nationale et s'établit à 20 510 euros. Le taux de couverture du RSA représente 5,4% des habitants pour 736 allocataires au total³³.

Le situation économique et sociale est particulièrement difficile dans l'Hérault³⁴, avec un niveau de chômage parmi les plus élevés de France, un taux de pauvreté proche des 20% et 7.2% de la population couverte par le RSA³⁵. Sans être le territoire le plus concerné du département, La Domitienne présente aussi des indicateurs fragiles.

Le niveau de vie a des répercussions directes sur l'alimentation. Le régime actuel, particulièrement carné, coûte cher, ce qui rend l'accès à des produits de qualité plus difficile. Pour les ménages les plus précaires, c'est la possibilité même de se nourrir en quantité suffisante qui peut être remise en cause.

- **De plus en plus d'habitants ont recours à l'aide alimentaire en Domitienne, en particulier des jeunes, des mères seules et des travailleurs pauvres. Ils souffrent également d'un manque de lien social et de difficultés de mobilité.**

Entre 2 et 4 millions de personnes auraient recours à l'aide alimentaire en France, dont 43% d'entre eux pour la première fois en 2021³⁶. Des associations affichent même un chiffre allant de 5 à 7 millions en 2020, soit un Français sur dix, deux fois plus qu'il y a dix ans³⁷.

Sur ces dernières années, les associations d'aide alimentaire locales notent l'apparition de nouveaux profils, notamment de jeunes et de travailleurs pauvres, qui ont fortement été impactés par la crise sanitaire puis par l'inflation. Les profils plus habituels sont eux toujours présents : femmes seules, allocataires des minimas sociaux, retraités.

³⁰ Insee, coefficients budgétaires de consommation.

³¹ Insee, année 2022.

³² Chômage selon l'Insee.

³³ CNAF-DSER 2020.

³⁴ Annexe 3 : cartographie de la présomption de précarité alimentaire dans l'Hérault.

³⁵ Insee 2019 et 2020.

³⁶ Insee 2022.

³⁷ Croix Rouge 2021, d'après la Direction Générale de la Cohésion Sociale.

La pauvreté n'est pas l'unique facteur de précarité alimentaire. L'isolement social et géographique influe aussi. L'accès physique à l'aide alimentaire est un enjeu important pour le territoire, avec de nombreuses personnes à mobilité réduite ou non véhiculées, notamment les plus âgées.

Avoir l'envie ou la possibilité de bien manger lorsqu'on est seul, à mobilité réduite, et que des commerces ne se situent pas à proximité est plus difficile. Pour accéder à l'aide alimentaire sur le territoire, il faut souvent pouvoir se rendre physiquement aux lieux de retrait, le portage de denrées n'étant pas toujours réalisé.

→ **Une aide alimentaire locale structurée qui repose sur des acteurs associatifs historiques et les CCAS. Les produits distribués ne correspondent pas forcément aux attentes des bénéficiaires et ne valorisent pas les produits locaux de qualité.**

Sur le territoire, l'aide alimentaire est structurée et prend différentes formes. Certains CCAS possèdent des épiceries sociales et solidaires, d'autres renvoient les bénéficiaires vers les deux associations implantées localement : le Secours populaire, situé sur Vendres et couvrant aussi Lespignan, et la Banque Alimentaire, présente à Montady, couvrant une grande partie des communes de La Domitienne. Le Réseau Local d'Insertion socio-économique Les Sablières (RLIse) et les services sociaux du Département accompagnent plus largement les personnes en situation de précarité. Ils peuvent effectuer le relai auprès des acteurs associatifs. Pour connaître le nombre d'utilisateurs à La Domitienne, il est prévu d'approfondir le diagnostic sur ce volet et notamment de collecter les données auprès de chaque CCAS.

[Le nombre de bénéficiaires de l'aide a presque doublé ces 4 dernières années selon la Banque alimentaire de Montady.](#)

Les produits de l'aide alimentaire sont issus en grande partie des achats du Fonds Européens d'Aide aux plus Démunis (FEAD), puis des invendus de la grande distribution, récupérés auprès des bases logistiques (ITM Villeneuve-lès-Béziers, DHM Béziers...), des grossistes ou des supermarchés lors de ramasses réalisées par les bénévoles. Les collectes auprès des particuliers sont moins pratiquées par les associations locales, demandant plus de temps, avec des quantités ramassées en baisse.

Les denrées issues du FEAD permettent toutefois de ne pas manquer de quantité totale à redistribuer aux bénéficiaires. Ce sont souvent des produits de base : légumes secs, céréales, lait, sucre, mais elles peuvent aussi être constituées de conserves et de plats cuisinés, pas toujours de très bonne qualité. En général, l'urgence de se nourrir prévaut sur la valeur nutritionnelle, la provenance et les conditions de production des denrées.

Les types de produits qu'on retrouve dans l'aide alimentaire ne correspondent pas à ceux les plus demandés par les bénéficiaires : les fruits et légumes, la viande et le poisson. Développer les liens avec les producteurs locaux est alors souhaité par les associations pour recueillir davantage de produits frais et de qualité, mais pose aussi des difficultés supplémentaires : logistique de livraison, multiplication du nombre d'acteurs avec qui traiter, quantité trop faible reçue, durée et capacité de stockage inadaptées.

Pour favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité, La Domitienne fait face à plusieurs défis :

- Sensibiliser les consommateurs à des pratiques plus durables et à la réduction du gaspillage alimentaire.
- Apporter des réponses à la problématique d'inflation des prix et à la quête de produits de qualité.
- Proposer des produits de qualité aux personnes dans l'urgence, et créer des passerelles entre les acteurs de l'aide et les autres acteurs du territoire.
- Améliorer l'offre alimentaire de qualité sur tout le territoire, ainsi que l'environnement alimentaire.

Les initiatives sur le territoire

Collectivités :

Dans le cadre de son Programme Local de Prévention des Déchets, La Domitienne réalise de nombreuses actions pour réduire les déchets et lutter spécifiquement contre le gaspillage : sensibilisation des enfants dans les écoles et centres de loisirs, ateliers cuisine anti-gaspi, étude sur le tri des biodéchets à la source... Actuellement, des prêts de broyeurs, de composteurs et de lombricomposteurs se font pour les ménages volontaires. Les communes agissent aussi, notamment à travers la restauration collective, en éduquant les élèves au goût. À Cazouls-les-Béziers, les parents d'élèves et les enfants sont consultés sur leurs préférences, avec une cuisine centrale en régie municipale en mesure de s'adapter à celles-ci.

Privées :

Les acteurs privés se mobilisent également : paniers d'invendus à prix réduits, dons aux associations régulières (Carrefour Cazouls, U-express Maraussan...), proposition de « doggy-bag » systématique dans certains restaurants... À plus large échelle, des applications anti-gaspillage voient le jour pour mettre en relation commerçants et particuliers (Phenix, Too Good To Go...)

Associatives :

En lien avec les CCAS, deux associations d'aide alimentaire sont implantées sur le territoire : le Secours populaire à Vendres et la Banque Alimentaire à Montady. Elles récupèrent des invendus et des produits de l'UE. Des associations comme SOLAAL œuvrent aussi pour faciliter les dons agricoles.

Initiatives inspirantes ailleurs

- **L'association SOLAAL** œuvre pour faciliter les dons directs entre les agriculteurs et les associations d'aide, permettant ainsi d'inclure des produits frais dans l'offre. Elle agit au niveau du retrait et du transport des denrées, des freins souvent majeurs pour les agriculteurs, malgré leur volonté de donner.
- **L'établissement Croix-Rouge – CAPDIFE**, situé sur Clermont-l'Hérault, lie insertion, agromaraîchage biologique et distribution en circuits-courts. Des paniers bio sont issus des jardins cultivés à Montagnac, Paulhan et au domaine de Bayssan à Béziers. Ils sont ensuite disponibles en vente directe, mais aussi distribués à des acteurs de l'aide alimentaire.
- **Territoires à Vivres** est une expérimentation portée sur Montpellier par le CIVAM et l'association VRAC & Cocinas. Elle a pour but de créer de nouvelles coopérations entre des acteurs locaux divers pour renforcer la solidarité des systèmes alimentaires. La mutualisation des moyens et l'implication citoyenne sont spécifiquement recherchées. Une caisse commune alimentaire vient d'être créée pour expérimenter une sécurité sociale de l'alimentation.
- **Vrac et Cocinas a coordonné le projet SOLACI, solidarité alimentaire et citoyenne**, avec la Chaire Unesco Alimentation du monde qui valorise les initiatives alimentaires citoyenne sur le territoire. Des petits films disponibles gratuitement en ligne permettent de découvrir 6 initiatives dans l'Hérault qui pourraient inspirer d'autres acteurs.
- **Le CPIE Bassin de Thau** met en place des actions de sensibilisation à l'alimentation durable et accompagne la mise en place de paniers de consommateurs.
- **Les semeurs de jardin** sont une association qui promeut la mise en place de jardins partagés dans l'Hérault.

Résumé FFOM

Forces

- Volonté de changer de pratiques des consommateurs du territoire : manger mieux et plus local
- Actions locales nombreuses pour lutter contre le gaspillage
- Réseaux d'aide alimentaire structurés, avec des communes, des associations et des citoyens qui s'impliquent bénévolement
- Volonté de liens entre les producteurs locaux et les associations d'aide alimentaire du territoire pour récupérer et redistribuer des produits frais

Faiblesses

- Lieux d'achats de produits locaux dispersés, peu connus et pas forcément accessibles à tous
- Absence de groupements de consommateurs, peu d'initiatives citoyennes structurées sur la consommation
- Situation économique et sociale compliquée sur le territoire, davantage qu'en France en moyenne
- Aide alimentaire qui manque de diversité et de qualité, dépendante de quelques fournisseurs
- Difficulté de mobilité pour accéder aux commerces et à l'aide alimentaire, en particulier pour les personnes âgées, non véhiculées
- Absence de filières de valorisation des déchets alimentaires

Opportunités

- Citoyens de plus en plus sensibles aux enjeux environnementaux et sanitaires à l'échelle nationale
- Consommation alimentaire de qualité et justice alimentaire, priorité politique nationale et régionale
- Cadre légal plus favorable à la lutte contre le gaspillage
- Nombreuses initiatives à proximité pour favoriser d'autres modes de consommation et renforcer la solidarité alimentaire

Menaces

- Crise sanitaire : restriction des échanges et des déplacements qui renforcent l'isolement social
- Crise économique : inflation, réduction des budgets alloués à l'alimentation, hausse de la précarité alimentaire
- Baisse du temps accordé aux courses, à la cuisine, qui ne favorise pas l'achat de produits locaux et frais
- Perte de connaissances sur la saisonnalité des produits et leur provenance, consommation à plus fort impact environnemental

2. L'OFFRE ALIMENTAIRE

Selon une étude réalisée dans le cadre du projet de recherche Food Scape (2017-2021, Cirad), "les paysages alimentaires (commerce alimentaire, marchés, jardins, etc.) ont des effets sur les comportements alimentaires". Aujourd'hui, en Occitanie, le lieu principal d'achat demeure les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS). La fréquentation des marchés ou encore des circuits-courts apparaît également importante, mais plus ponctuelle.

Sur La Domitienne, on dénombre 105 lieux de vente, dont 7 GMS, 11 petites surfaces et épicerie, 46 commerces spécialisés et 41 producteurs en vente directe (majoritairement du vin). Les consommateurs s'approvisionnent également dans d'autres établissements situés sur le territoire de Béziers. **Les pratiques alimentaires ne pourront évoluer sans une évolution de l'offre alimentaire sur le territoire.**

2.1. La distribution

→ **Les GMS³⁸ sont le principal lieu d'approvisionnement des habitants de La Domitienne. Certaines présentent une véritable volonté de s'approvisionner localement.**

70% des ventes alimentaires se font en GMS tous produits confondus³⁹ et 52% des ventes de produits bio⁴⁰. La part d'offre locale reste minoritaire (1 à 20% selon les enseignes)⁴¹.

Sur La Domitienne, on compte 7 GMS sur le territoire, dont un seul hypermarché, situé sur la commune de Cazouls-lès-Béziers. Un des 6 supermarchés est spécialisé dans les produits biologiques. Ces établissements présentent une hétérogénéité de pratiques d'approvisionnement. À la suite d'entretiens réalisés auprès de 2 acteurs de la GMS de La Domitienne, on constate :

- Un sourcing producteurs locaux mené parfois avec difficultés.
- Pas de négociation sur le prix proposé par les producteurs (mais il faut que le produit se vende, donc le prix au consommateur reste important).
- Une bonne mise en avant des produits locaux, avec une identification (affiche, PLV, balisage...) réalisée par le magasin.
- Une meilleure maîtrise des invendus en place avec une remise sur les produits à DLC courte, des paniers à prix réduits et des partenariats avec l'aide alimentaire.

Des freins compliquent l'approvisionnement local :

- Il y a peu de producteurs sur le territoire, et certains ne veulent pas travailler avec la GMS : par principe, par manque de volumes, par préférences à rester dans d'autres circuits de commercialisation, par difficulté à assurer les livraisons de manière régulière.
- Cela nécessite du temps pour les GMS, notamment le sourcing.
- Certains produits locaux se vendent peu en raison de leur prix (huile d'olive haut de gamme).

13,6 % du gaspillage sur la chaîne alimentaire en France est imputable aux GMS. 52 % des déchets produits en GMS sont des emballages⁴².

Les grandes et moyennes surfaces (GMS) sont néanmoins à l'origine d'impacts environnementaux importants : offre de produits issus d'une agriculture conventionnelle et de filières longues ; gaspillage alimentaire et emballages sources importants de déchets ; lieux de vente situés en extérieur de la ville, impliquant aux utilisateurs de se déplacer en voiture⁴³ ; éclairage, climatisation et réfrigération⁴⁴.

³⁸ Les GMS comprennent les supermarchés (surface de vente entre 400 et 2500 m²) et les hypermarchés (surface supérieure à 2500 m²).

³⁹ Des données sur le secteur de la GMS sont consultables en annexe 4.

⁴⁰ Agence Bio 2021.

⁴¹ LSA 2018.

⁴² Garot 2014.

⁴³ Aller faire ses courses en hypermarché en périphérie, en dehors des centres-villes nécessite 30 fois plus d'énergie et émet 70 fois plus de CO₂ que d'aller faire ses courses dans l'épicerie de proximité (Consoglobe, 2013).

⁴⁴ On estime qu'en moyenne, une grande surface alimentaire consomme 800 à 900 kWh au m² (Ademe 2018).

- **En France, on constate une diminution des commerces de proximité. En Domitienne, des commerces font face à des difficultés à se maintenir face à la concurrence des GMS et à proposer des produits locaux compétitifs⁴⁵.**

En Domitienne, Il y a 15 supérettes et épiceries réparties entre les communes, dont 11 présentes à l'année.

Le territoire de La Domitienne est assez peu doté en ce type de petit commerce généraliste, n'en comptant qu'un pour 2 600 habitants, contre un pour 2 100 au niveau national⁴⁶. Parmi les 15 supérettes (de 1 et 2 pour chaque commune), 5 petites surfaces sont dénombrées à Vendres, mais il s'agit pour 4 d'entre elles d'épiceries situées dans les campings ou à proximité, n'étant pas en service toute l'année.

Les petites épiceries ayant développé un approvisionnement local ont réalisé leur sourcing elles-mêmes et témoignent que cela n'a pas été facile à réaliser. Une des conditions pour que cela fonctionne, c'est que les producteurs livrent car les gérants (souvent seuls), ne peuvent pas se déplacer pour prendre la marchandise. Cela apporte une véritable différenciation pour attirer les clients de ces petites surfaces : cette clientèle présente un intérêt pour les circuits-courts et elle est généralement prête à payer un peu plus pour du local. Ces personnes enquêtées témoignent néanmoins que la concurrence entre boutiques est de plus en plus forte car les autres commerces se diversifient et développent aussi une partie épicerie locale (bouchers, primeurs).

"Les petits commerces ont a priori un impact carbone moins important car ils permettent de limiter les derniers kilomètres et possèdent davantage de marges de manœuvre pour s'approvisionner localement. Il y a cependant un risque de gaspillage plus élevé du fait d'une moindre rotation des produits" (Kranklader, 2014).

Dans les 46 commerces alimentaires spécialisés, on retrouve 37 artisans-commerçants, dont 18 boulangers-pâtisseries, 9 bouchers-charcutiers et 10 artisans spécialisés dans la confection de desserts, pâtisseries ou confiseries. 9 boutiques spécialisées s'y ajoutent : 4 de ventes de fruits et légumes, 4 de vins et autres boissons et 1 de fromages⁴⁷.

Sur La Domitienne, on recense donc 1 boulangerie-pâtisserie pour 1 600 habitants (1 pour 1 700 en France) et 1 boucherie-charcuterie pour 3 180 habitants (1 pour 3 100 en France)⁴⁸.

La densité de ces commerces spécialisés est assez similaire à ce que l'on observe en moyenne en France.

Les petites surfaces de l'alimentation et les commerces alimentaires spécialisés témoignent des difficultés qu'ils rencontrent :

- *"Manque de compétitivité du produit local dans les petits commerces car les charges sont bien plus lourdes que ceux qui vendent sur les marchés et le prix d'achat des denrées est plus élevés qu'en GMS ;*
- *La visibilité des petits commerces est plus difficile dès qu'il y a un supermarché sur la commune, et c'est plus difficile de résister et d'exister. En revanche, en l'absence de GMS sur la commune, alors il y a parfois une présence insuffisante des commerces ;*
- *Il y a un manque de stationnement à proximité des petits commerces ;*
- *La production agricole est tellement inférieure à la demande, mais les temps de mise en culture sont longs ! ;*
- *Un texte de loi a supprimé la possibilité aux petits commerces de communiquer dans les villages et ils sont donc moins visibles⁴⁹.*

⁴⁵ Les petites surfaces d'alimentation ont une surface de vente inférieure à 400 m² Il s'agit plus communément de supérettes et d'épiceries.

⁴⁶ CGAD 2020, d'après le dénombrement des entreprises de l'Insee en 2019.

⁴⁷ Les points de vente spécialisés combinant la commercialisation et la production ne sont pas comptabilisés dans cette catégorie mais dans celle des producteurs en vente directe.

⁴⁸ CGAD 2020, d'après le dénombrement des entreprises de l'Insee en 2019.

⁴⁹ Témoignages relevés lors d'entretiens et ateliers dans le cadre du diagnostic alimentaire, Tero, Domitienne 2022.

- **Les marchés de détail présentent des atouts d'accessibilité économique et physique qui conviennent à un panel varié de consommateurs, malgré le manque de producteurs locaux sur ceux des communes de La Domitienne.**

Le territoire compte 13 tenues⁵⁰ de marché par semaine. En été, il faut en ajouter 3 par semaine sur Vendres-Plage et 5 sur l'ensemble de la saison avec les marchés de producteurs organisés par La Domitienne (« Escales Gourmandes » au Port du Chichoulet à Vendres)

Communes	Jours et horaires de marché	Nombre d'exposants	Détails des exposants
Cazouls-lès-Béziers	Jeudi et samedi 8h - 12h	Jeudi : 7 Samedi : 3	1 poissonnier 1 volaille 1 boucher-charcutier 1 boucher chevalin 1 maraîcher 1 traiteur 1 fromage
Colombiers	Mercredi 7h30 - 12h	8	1 maraîcher 1 charcutier-volailles 1 fromager 1 boucher chevalin 1 traiteur 1 poissonnier 1 vendeur olives 1 oléiculteur
Lespignan	Lundi, mercredi et vendredi 8h - 12h30	Vendredi : 3	1 maraîcher 1 fromager-charcutier 1 conchyliculteur
Maraussan	Mardi 7h30 - 12h	5	1 poissonnier 1 maraîcher 1 boucher-charcutier 1 apiculteur 1 traiteur
Maureilhan	Mercredi et samedi 8h -12h	3	1 boucher-charcutier 1 primeur 1 traiteur
Montady	Lundi 8h - 12h	3	1 fromager-charcutier 1 apiculteur et autres 1 primeur
Nissan-lez-Ensérune	Mardi, jeudi et samedi 8h - 13h	5	1 maraîcher 1 primeur 1 boucher-charcutier 1 vendeur d'olives 1 traiteur
Vendres (plage)	Dimanche, mardi et jeudi 8h - 13h (du 15 juin au 15 septembre)		
Vendres (port du Chichoulet) : Les Escales Gourmandes	Mercredi 19h - 23h (du 14 juillet au 25 août)		

Ces marchés sont appréciés, même si les acteurs du territoire déplorent « un manque d'agriculteurs en vente directe » ; ils s'accordent à dire que « les prix sont abordables sur le marché, il n'y a pas d'intermédiaires, et cela peut convenir à tout public ». Certains déplorent « un manque de « culture du local », et le fait qu'il n'y ait pas de lieu qui rassemble tous les produits locaux (halle, magasin de

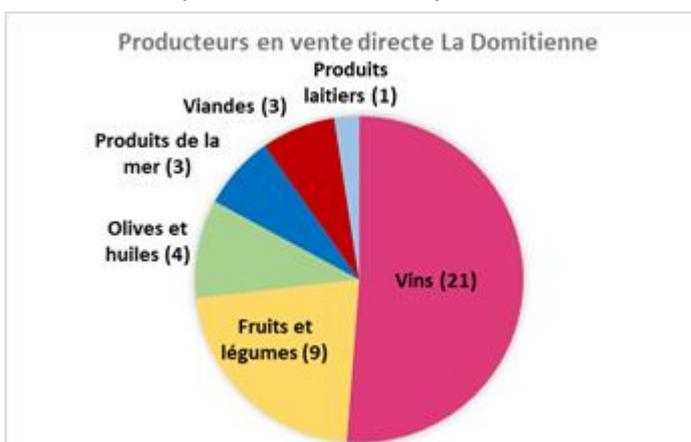
⁵⁰ Une tenue de marché couple un lieu-un jour.

producteurs) ». Ces marchés se déroulant principalement en semaine, ils sont peu accessibles aux travailleurs, frein apparu lors de nos ateliers. Les marchés semblent être assez peu fréquentés et capter essentiellement une clientèle de retraités.

- **La vente directe reste peu développée sur le territoire. Malgré tout, des producteurs seraient prêts à se structurer pour mutualiser une offre s'ils avaient un appui technique et financier. Aucun groupement collectif de vente ou achat alimentaire n'a été recensé.**

Le territoire comptabilise 41 producteurs en vente directe⁵¹.

Les produits sont commercialisés directement sur les exploitations, en boutique ou sur commande, par paniers mais aussi lors des marchés. Compte tenu de l'orientation agricole de La Domitienne, on retrouve en grande majorité des viticulteurs (21), mais aussi des maraîchers (9), des oléiculteurs (4), quelques éleveurs (4) et conchyliculteurs (3)⁵². Les producteurs sont recensés en fonction de leur activité principale, mais celle-ci est parfois diversifiée, notamment pour les domaines viticoles (miel, huile d'olive...) et les maraîchers (œufs, volailles).



Un maraîcher bio en vente directe nous a témoigné ses difficultés à valoriser sa production. Il affirme que son activité n'est pas assez rémunératrice pour que son fils s'installe, et qu'il ne veut pas lui transmettre son exploitation. Il mettra ses terres en location ou les vendra. Il pense malgré tout qu'une structure collective de vente (magasin de producteurs ou marché paysan) pourrait être utile pour mieux valoriser ses produits. Son attente principale du PAT, c'est qu'il facilite la mise en place de débouchés rémunérateurs.

Afin d'apporter des solutions à un système de distribution qui montre ses limites en termes d'impact environnemental et de juste rémunération des producteurs, des circuits-courts se développent en France. Sur le territoire, nous n'avons pas identifié de circuits-courts dit alternatifs, comme c'est le cas ailleurs, avec les AMAPs, les paniers solidaires (cf CPIE Bassin de Thau), ou de boutiques de paysans (La Ferme Biterroise). Certains projets sont cependant en cours et un groupement de vendeurs locaux, le SCIC GRAL, couvre actuellement une petite partie du territoire.

Ces dispositifs permettent de réduire les intermédiaires mais pas toujours les kilomètres (déplacement du producteur pour de petites quantités car manque de mutualisation et déplacement du consommateur). Les commerces de proximité, plus petits par leur taille, représentent moins de surfaces de stockage donc moins d'énergie consommée. Le plus souvent, ils arrivent à une meilleure valorisation des produits non calibrés ce qui représente moins de gaspillage, moins d'emballages et donc moins de déchets. Ils permettent par ailleurs une vraie optimisation des coûts pour les producteurs et pour les consommateurs, en plus d'une mobilisation citoyenne auprès des producteurs.

2.2. La Restauration Hors Foyer (RHF)

La restauration hors foyer est un secteur économique englobant les modes de restauration se faisant en dehors du domicile⁵³. Ainsi sont concernés la restauration commerciale (restaurants, restauration rapide), la restauration collective (cantines, restaurants d'entreprise, Ehpad...), ainsi que le snacking en libre-service (boîtier repas, sandwichs emballés et salades préparées prêts à consommer).

⁵¹ La Domitienne.

⁵² Idem.

⁵³ Détails annexe 5 : schéma explicatif de la restauration Hors Foyer et annexe 6 : données sur la restauration collective de La Domitienne.

L'approvisionnement de la RHF en denrées alimentaires (hors boissons) représente en France 18,3 milliards € HT⁵⁴ cela représente un véritable levier pour transformer le système alimentaire local.

→ **Une volonté politique d'aller vers une restauration collective davantage approvisionnée en produits locaux, avec plus d'éducation, un travail sur la réduction du gaspillage ; elle fait face à une tension à proposer des produits de qualité dans un contexte d'inflation et de crise économique.**

Au niveau national, le cadre légal (Loi EGALIM notamment) se fixe pour objectif de « favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous (art 24) : à partir du 1er janvier 2022 ; 50% de produits en valeur en produits durables et de qualité ; dont au moins 20% en valeur en produits issus de l'AB & en conversion ». Cet objectif n'est pas encore atteint.

Sur le périmètre de 7 des 8 communes que compte le territoire (Cazouls-les-Béziers ayant sa propre cuisine) 225 000 repas sont consommés par différents types de convives sur une année (soit 1 400 repas / jour environ)⁵⁵.

Les 225 000 repas consommés par an à La Domitienne le sont dans les écoles et crèches de 7 des 8 communes du territoire. Il faut y ajouter Cazouls-lès-Béziers, qui dispose de sa propre cuisine et sert plus de 300 repas par jour.

Au total, sur le périmètre, on recense les établissements suivant disposant d'une restauration collective :

- 3 collèges : 2 publics à Cazouls et Vendres, 1 privé à Maraussan.
- 5 crèches : Maraussan, Cazouls, Montady, Colombiers et Vendres.
- 9 écoles : une école publique dans chaque commune, 1 école privée à Cazouls.
- 6 Ehpad : Cazouls, Maraussan, Montady, Nissan, Colombiers, Vendres (capacité totale de 364 lits⁵⁶).
- On note l'absence de lycée et d'hôpital.

En restauration collective, l'approvisionnement en direct était estimé à 4% contre 87% par les grossistes en France⁵⁷.

En Domitienne, 7 communes passent par des prestataires, souvent différents, et sont livrées en liaison froide, à l'exception de la commune de Montady qui produit ses repas sur place. On constate une perte de qualité entre deux changements d'opérateurs en Délégation de Service Public (DSP) dans une cuisine. La Domitienne et ses communes ont mandaté une étude auprès de Cantinéo pour connaître la faisabilité technique et financière d'une cuisine centrale intercommunale, qui pourrait inclure une légumerie et une pâtisserie, et qui seraient d'avantage approvisionnée en produits locaux).

Initiative sur le territoire

Le territoire compte une démarche particulière : celle de Cazouls-les-Béziers. Cette commune a construit sa propre cuisine centrale et est passée d'une délégation de service public à une régie municipale agricole, avec le souhait de relever le défi d'approvisionner ses cantines scolaires de produits 100 % bio et les plus locaux possibles. Les légumes sont maintenant directement produits sur la commune et l'approvisionnement total est à 80% local (notamment avec la plateforme Agrilocal 34). Depuis 2020, 320 enfants (de la crèche, de l'école publique et de celle privée) se restaurent de produits à 100% bio, produits facturés à leurs parents au même coût qu'auparavant (3,80€).

⁵⁴ Girafood.

⁵¹ Étude menée par Cantinéo en février 2021, à la demande de La Domitienne.

⁵⁶ Conseil Départemental de l'Hérault 2021.

⁵⁷ Cantinéo 2020.

Le Conseil départemental de l'Hérault a également engagée une démarche d'amélioration de la restauration dans les collèges. En résultat, la part de produits bio, locaux ou labélisés a significativement augmenté. Elle dépasse actuellement les 40% uniquement pour le bio. La labélisation Ecocert 2 est recherchée pour les 5 unités de production culinaire du département, qui ont déjà obtenu le premier niveau de reconnaissance. La plateforme Agrilocal 34 permet de favoriser le sourcing en produits agricoles du département, mais semble à ce jour sous-utilisée.

La restauration collective fait face à des difficultés :

- Personnel non préparé : un acteur interrogé a témoigné que « la main d'œuvre n'est pas correctement formée ». Un autre précise « à quoi ça sert d'avoir des beaux produits bio / locaux s'ils sont mal traités ? » Le manque de formation touche le personnel en cuisine mais aussi les gestionnaires, le personnel de service. Les équipes de cuisines et le personnel ne sont pas formés au gaspillage alimentaire. Il existe un fort turnover des équipes.
- Approvisionnement difficile auprès des producteurs en direct, particulièrement en fruits. Les producteurs perçoivent des freins pour approvisionner la restauration collective : prix d'achat faibles, forts volumes demandés, délais de paiement...
- Budget alloué à l'achat de la matière première contraint (autour de 1,80€). Travailler avec un approvisionnement en local peut parfois revenir plus cher (ou du moins est perçu comme tel), et ce, dans un contexte d'inflation et d'augmentation du coût de l'énergie qui impacte le prix des menus.
- Manque d'équilibre dans la composition des menus déploré chez certains prestataires. La saisonnalité n'est pas toujours respectée. Des produits ultra-transformés sont souvent proposés alors qu'ils ne sont pas les plus sains.
- Manque de sensibilisation et d'éveil à la consommation de produits bruts : en restauration scolaire en particulier, les enfants connaissent peu la saisonnalité des produits et sont peu éduqués au goût.

Pourtant, de nombreux atouts existent pour le territoire :

- Une volonté forte des élus, qui peut représenter un levier important lorsque la structure de restauration est dans leur compétence.
 - Des outils de sourcing peu utilisés (Agrilocal 34, Occitalim, filière viande dans l'Aude).
 - Des expertises d'accompagnement sur le territoire (CA, Civam Bio 34, Un plus bio, etc.).
 - Des outils de transformation existent sur les territoires à proximité et demandent à être pérennisés (légumerie à Pézenas, au MIN de Montpellier...)
- **Une restauration commerciale à deux vitesses, d'un côté une restauration avec une table de qualité, qui peine à valoriser ses atouts, de l'autre une restauration majoritaire, davantage soucieuse du prix.**

131 établissements sont recensés sur le territoire en restauration commerciale⁵⁸.

Il s'agit pour l'essentiel de restaurations traditionnelles : cafés, restaurants, guinguettes, (54 établissements), implantées sur tout le territoire, mais bien plus densément sur son littoral, et de restaurations de type rapide : pizzeria ou autres snacks (50 établissements).

14 traiteurs viennent compléter cette offre, ainsi que 13 établissements inscrits en tant que débits de boissons, mais proposant souvent des produits alimentaires. Le territoire compte une vingtaine de restaurants qui travaillent de manière constante (toute l'année) en dehors de la restauration rapide.

Ce secteur d'activité traverse des périodes difficiles (bien que bénéficiant de soutien de la Communauté de communes par la mise en valeur dans un guide touristique, et d'un soutien financier pendant le Covid). Certains acteurs ont témoigné :

- « Le grand public n'arrive pas à s'y retrouver pour savoir ce qui est local, frais et respectueux de l'environnement. Il ne connaît pas la saisonnalité des produits ;
- Difficulté à être reconnu pour la qualité des produits sélectionnés ;
- Disparition du fait maison par manque de formation et de volonté ;

⁵⁸ Extraction du répertoire SIRENE de l'Insee 2020 complété par des recensements internes à La Domitienne.

- *Difficulté à contacter et à trouver des fournisseurs locaux (manque de temps et manque de préparation de la part des agriculteurs) ;*
- *Difficulté à toucher les touristes quand on n'est pas en bord de mer ».*

En France, 43% des restaurants commerciaux disent servir régulièrement des produits issus de l'agriculture biologique.

Selon une étude réalisée par l'Agence Bio auprès de 1040 restaurants commerciaux en 2019, les produits issus de l'agriculture biologique sont de plus en plus sollicités par les restaurateurs. 43 % des restaurants disent en servir régulièrement. Si pour la moitié d'entre eux il ne s'agit que de quelques ingrédients, 34 % des répondants proposent des plats entièrement bio. Les restaurateurs s'approvisionnant en produits bio privilégient également à 67 % l'approvisionnement de proximité. La majorité des restaurateurs interrogés disent compenser le surcoût du bio en limitant le gaspillage et en s'approvisionnant davantage en produits bruts (Agence Bio, 2019).

Dans le diagnostic de durabilité du système alimentaire de la Métropole de Montpellier, on constate que malgré l'intérêt croissant des restaurateurs pour l'approvisionnement local et bio, très peu s'approvisionnent directement aux producteurs via le Carreau Bio et Local du MIN, principalement pour des raisons logistiques et organisationnelles. La plupart parviennent néanmoins à s'approvisionner via les grossistes implantés sur le MIN, qui assurent un service de livraison (Mercadis, 2020). Ce marché de producteurs est principalement fréquenté par les primeurs, épiciers et commerçants des halles et marchés de plein vent. Les magasins bio, spécialisés et les collectivités territoriales s'approvisionnent via le MIN par les grossistes proposant des services complets de livraison avec une offre de produits diversifiés (dont l'association des producteurs d'Occitanie fait partie). La structuration de l'offre locale et bio à l'échelle du territoire est un enjeu important afin d'organiser la distribution des produits de façon durable (normes environnementales, coûts logistiques, moyen humain) et d'assurer des quantités demandées toujours plus nombreuses.

Parallèlement, des volontés existent pour travailler des produits de proximité, de qualité et continuer à proposer des plats fait maison. La question de les distinguer par un label se pose, bien que plusieurs d'entre eux aient en effet testé des labels (Sud de France, Maître-Restaurateur...), mais ne s'y retrouvent pas en raison des exigences demandées, ou bien car ils ne servent pas directement à valoriser la qualité ou la provenance des produits proposés.

→ **Une absence de filière de valorisation des déchets alimentaires issus de la restauration.**

De nombreuses métropoles mettent en place des filières de valorisation des déchets alimentaires, en commençant par la restauration. Des acteurs économiques ont développé une activité dédiée sur ce point, tant du côté des principaux acteurs de traitement des déchets classiques, que des acteurs de l'économie sociale et solidaire. C'est le cas des entreprises comme Moulinot ou Les Alchimistes déjà présents dans plusieurs grandes villes en France.

Pour faire progresser l'offre alimentaire de qualité, nous retenons les problématiques suivantes :

- Accompagner l'offre alimentaire du territoire à se pérenniser. Certains commerces ont témoigné de leur fragilité, alors que leur présence est déterminante pour assurer une accessibilité physique à une alimentation de qualité à une partie de la population.
- Augmenter l'approvisionnement en produits locaux des petits commerces et marchés de détail : faciliter la mise en relation entre l'offre et la demande, avoir une politique plus soutenue pour étudier l'implantation de dispositifs de vente (halle, boutique paysanne par exemple).
- Communiquer, dialoguer avec les habitants pour faire émerger « une culture du local ».
- Utiliser la restauration scolaire comme un véritable levier de déploiement de l'offre locale, et comme un levier d'éducation à l'alimentation.
- Sécuriser les débouchés des filières de production par la demande de la restauration collective et inversement, sécuriser la restauration collective dans ses achats.

Résumé FFOM

Forces

- Des velléités de s'approvisionner en local de nombreux acteurs : commerces de proximité, restauration collective, et certaines GMS
- Un embryon de maraîchers prêts à se structurer
- Une expérience pionnière de cuisine centrale et de régie agricole municipale sur le territoire, dans la commune de Cazouls-les-Béziers
- Une volonté politique, qui se traduit notamment par l'étude sur la cuisine centrale, la mise en place du PAT

Opportunités

- Accompagner le développement d'une offre en circuit-court et de proximité
- Des outils de sourcing existant, à faire connaître
- Des expertises d'accompagnement pour faire évoluer la restauration collective
- Des filières alimentaires de proximité à structurer
- Des outils de transformation sur les territoires à proximité, qui pourraient appuyer l'offre alimentaire locale
- Pour les municipalités : s'emparer du sujet de l'alimentation de manière transversale en décloisonnant leurs compétences en matière d'urbanisme, de politique d'occupation de l'espace public

Faiblesses

- Des freins identifiés en restauration scolaires pour développer l'approvisionnement local
- Un manque de productions locales, notamment en fruits et légumes
- Manque de formation des agents de la restauration collective
- La restauration commerciale (hors restauration rapide) en « panne »
- Des petits commerces en manque de visibilité
- Un manque de culture « du local » de la part des consommateurs
- Pas de filières de valorisation des déchets alimentaires issues de la restauration
- Concurrence des GMS, souvent situées en dehors des centres urbanisés, au détriment des petits commerces de proximité
- Faible présence de groupements de producteurs ou de consommateurs.
- Des labels à destination des restaurateurs jugés insuffisamment valorisant

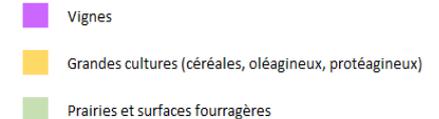
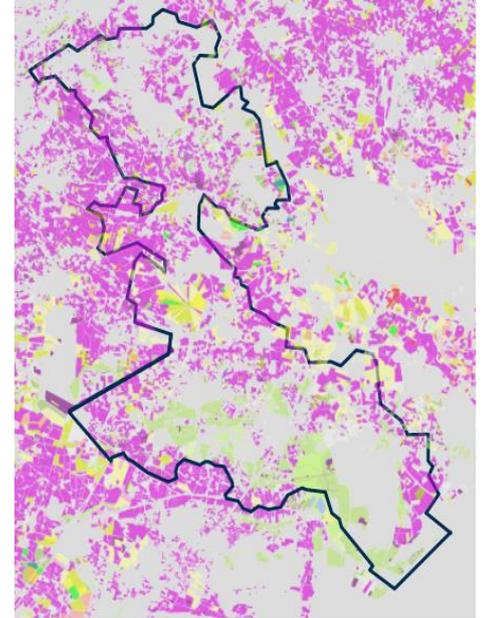
Menaces

- Inflation, perte de pouvoir d'achat
- Augmentation des coûts de production

3. FILIERES ET PRATIQUES AGRICOLES

La surface agricole représente 47% du territoire. La vigne prédomine largement, près des deux tiers des surfaces agricoles utilisées étant destinées à cette culture⁵⁹. Nous proposons un regard sur les différentes filières du territoire : viticulture, élevage, grandes cultures, maraîchage, oléiculture, conchyliculture.

Répartition des parcelles par type de culture en 2020



Sources : Parcel⁶⁰ et extraction du RPG 2020 via Géoportail

3.1. Les filières agricoles du territoire

→ **La spécialisation agricole rend le territoire vulnérable au changement climatique et à un approvisionnement plus lointain pour nourrir ses habitants.**

En 2010, la viticulture était présente sur près des deux tiers de la Surface Agricole Utilisée (SAU) de La Domitienne (62%, 10 points de plus que la moyenne en Hérault) et dans 447 exploitations sur 487 (dont 382 ayant des vignes de plus de 1 hectare)⁶¹.

Le vin est une production historique sur le Biterrois. Les vignes sont implantées sur l'ensemble de La Domitienne. 5 appellations viticoles sont présentes sur le territoire :

- Deux IGP de zones : Coteaux d'Ensérune, très ancrée sur La Domitienne, et Coteaux de Béziers, surtout sur la commune de Vendres.
- Une IGP régionale, Pays d'OC, et une IGP départementale, Pays d'Hérault, y sont aussi présentes.
- L'AOP Languedoc se trouve aux extrémités nord, sud-ouest et sud-est, sur les communes de Cazouls-lès-Béziers, Nissan-lez-Ensérune et Vendres.

25 viticulteurs sont labélisés en agriculture biologique.

De nombreuses exploitations possèdent aussi la certification Terra Vitis ou Haute Valeur Environnementale (HVE). C'est le cas notamment des Vignerons du Pays d'Ensérune, dont 86% du vignoble est certifié HVE, soit 3 000 hectares.

⁵⁹ Agreste 2020.

⁶⁰ PARCEL est un outil web gratuit, permettant d'évaluer les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de GES, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...).

⁶¹ Agreste 2010.

Les vignes participent à hauteur de 33% dans la séquestration du carbone.

Malgré la contribution de la vigne à la séquestration du carbone, le diagnostic du PCAET, établi en septembre 2019, alerte sur les impacts du changement climatique sur la viticulture (p34) :

- La qualité du produit final : la hausse des températures moyennes pourrait avoir un effet sur la maturation des fruits (acidité, sucre...), modifiant ainsi la qualité du produit final (taux d'alcool, arômes...)
- Les périodes de production : le changement des cycles saisonniers entrainera une modification du cycle de croissance des vignes, décalant ainsi les périodes de débourrement, véraison, vendanges...
- Le rendement des vignes : le stress hydrique causé par la raréfaction de la ressource en eau ainsi que l'allongement des périodes de sécheresse pourraient affecter le rendement des vignes
- Les cépages cultivés : le changement climatique pourrait avoir un effet sur les variétés de cépages cultivés dans la région, les anciennes variétés n'étant plus adaptées aux nouvelles conditions climatiques ; cela pourrait par conséquent également avoir un impact sur les différentes AOP et IGP.

Il est également indispensable de prendre en compte l'évolution de la ressource en eau, d'autant que depuis quelques années, l'irrigation des vignes se développe. D'autre part, un acteur enquêté fait état de la mauvaise qualité de la terre après la récupération d'une parcelle anciennement en vigne. La question de l'épuisement des sols et de leur richesse en matière organique est une préoccupation cruciale pour les cultures et le maintien de la biodiversité.

Une filière qui rencontre des difficultés de recrutement, dont l'activité est intégrée localement, depuis la production jusqu'à la vente, jouant un rôle économique et touristique déterminant.

La filière viticole est consommatrice de main d'œuvre, notamment saisonnière. Elle rencontre de plus en plus de difficultés à recruter dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre : pénibilité du travail, contrats trop courts, faible rémunération, difficulté à trouver des logements, etc. Les freins sont nombreux et constituent une difficulté majeure pour les viticulteurs.

La production de raisin, la vinification, la mise en bouteille et la commercialisation se réalisent en grande partie sur le territoire. De nombreux viticulteurs font eux-mêmes toutes ces étapes, individuellement, ou, le plus souvent, en coopérative.

Le territoire est aussi labélisé « Vignobles et Découverte », attestant de la forte offre touristique proposée par ses viticulteurs. Sur le périmètre de La Domitienne, nombre d'entre eux organisent des visites, des dégustations, et possèdent une offre de restauration et d'hébergement. De telles reconnaissances permettent de consolider ces offres, qui peuvent servir de levier pour la consommation de produits locaux. Néanmoins, les acteurs enquêtés s'accordent à dire « qu'il est difficile de communiquer sur la route des vins car il existe trop de démarches différentes », mais il existe néanmoins un potentiel de diversification des viticulteurs vers l'œnotourisme et la vente directe.

→ **Une production animale faible, dominée par l'élevage ovin, se vendant principalement en circuit-court. Le pastoralisme joue un rôle important dans le maintien des milieux protégés. La contribution de l'élevage aux émissions de GES reste limitée.**

Les fourrages et prairies occupent 24% de la SAU totale⁶² ; 8 exploitations agricoles ont pour orientation technico-économique la polyculture/élevage, 6 exploitations sont labélisées en agriculture biologique⁶³.

Ces espaces sont essentiellement concentrés au sud, à cheval sur les communes de Nissan-lez-Enserune et de Lespignan, ainsi que sur les contours de l'étang de Vendres. Les prairies sont liées aux activités d'élevage qui ont lieu dans cette zone.

La production animale du territoire est peu conséquente, on note tout de même la présence d'élevages bovins et ovins/caprins, une activité ayant cours depuis des siècles dans la Basse Plaine

⁶² Parcel, d'après l'Agreste.

⁶³ Agence Bio / OC 2020.

de l'Aude. Dans le recensement agricole de 2020, on note 8 exploitations ayant pour orientation technico-économique la polyculture/élevage.

En 2020, on trouvait 1 568 têtes d'ovins, 725 brebis, 682 bovins, 174 vaches nourrices et 114 caprins⁶⁴. En plus de ces cheptels, plusieurs exploitations possèdent aussi des volailles (pour la chair et/ou les œufs).

Plusieurs productions animales sont en bio : volailles à Cazouls-lès-Béziers, éleveurs bovins et ovins/caprins à Vendres.

Les prairies participent à hauteur de 8% dans la séquestration du carbone⁶⁵.

Les écosystèmes terrestres (prairies, forêts...) jouent un rôle majeur dans l'évolution de la concentration atmosphérique en GES. Les surfaces actuelles en prairies de La Domitienne participent à hauteur de 8% dans la séquestration du carbone à travers la photosynthèse puis l'accumulation du carbone dans la matière végétale et la matière organique du sol.

L'élevage ovin, redéployé sur le territoire depuis 2007, permet le maintien des habitats naturels d'intérêt communautaire grâce au pâturage, limitant ainsi la dynamique de fermeture des milieux à l'œuvre sur le territoire. Avec le déclin continu des activités agricoles traditionnelles, c'est aujourd'hui la menace d'un embroussaillage massif et d'une fermeture croissante du paysage qui pèse sur les milieux ouverts, et par conséquent sur le patrimoine faunistique et floristique. La vulnérabilité des prairies liées à l'abandon du pastoralisme est donc à souligner⁶⁶.

La production animale se fait à petite échelle, par des producteurs ayant souvent recours à la vente directe ou aux circuits-courts. Néanmoins, un acteur du territoire signale des difficultés relationnelles avec les habitants (voire des conflits d'usage).

Concernant la transformation, un établissement industriel est positionné sur le territoire, un petit abattoir spécialisé en viande halal. Deux éleveurs sont aussi recensés comme transformateurs, étant par ailleurs en vente directe. Il s'agit d'une exploitation de volailles et d'une exploitation d'ovins et caprins. L'abattoir de Pézenas est l'unité d'abattage et de découpe de viande de taille la plus proche du territoire, celui de Lacaune, étant également utilisé. Ils réalisent la découpe pour plusieurs types de viande (gros bétail, petit bétail, porc).

→ **Une filière grandes cultures peu importante malgré une demande régionale en produits bio en hausse.**

Les surfaces agricoles dédiées aux grandes cultures représentent 10% de la SAU⁶⁷ en Domitienne, contre 33% à l'échelle de l'Occitanie⁶⁸.

Une bonne partie des cultures céréalières se situent sur l'étang asséché de Montady. Avec ses parcelles en rayon, il constitue un paysage agricole singulier au centre de La Domitienne. Les grandes cultures sont constituées principalement de céréales, oléagineux et protéagineux

Dans cette filière, 4 exploitations agricoles sont labélisées en agriculture biologique⁶⁹ en Domitienne. En Occitanie, c'est la première filière bio tant par les surfaces cultivées que par le nombre d'agriculteurs.

Nous n'avons pas suffisamment d'informations pour analyser davantage la filière grandes cultures (transformation, débouchés) à l'échelle de La Domitienne. En Occitanie, selon le site InterbioOccitanie, la filière présente de nombreuses conversions en bio, mais également de nouvelles installations. La production est collectée en majorité par les coopératives (principalement soja, pois chiche, et dans une moindre mesure tournesol, blé tendre féverole et maïs) avec des débouchés principalement régionaux : aliment-bétail, meunerie, huilerie, produits transformés. Les besoins de transformation de produits bio sont de plus en plus importants.

⁶⁴ Idem

⁶⁵ PCAET La Domitienne, p49.

⁶⁶ PCAET La Domitienne, p53.

⁶⁷ Parcel, d'après l'Agreste.

⁶⁸ Agreste, statistique agricole annuelle 2020.

⁶⁹ Agence Bio / OC 2020.



L'étang asséché de Montady et ses cultures en rayon

- **Une production maraîchère qui ne peut répondre à la demande du territoire, mais un potentiel pour se déployer en ayant accès à des terres irriguées et en structurant la filière.**

Les surfaces consacrées aux fruits et légumes représentent 1.5% de la SAU ; 11 exploitations agricoles en légumes dont 4 maraîchers labélisés en agriculture biologique⁷⁰.

Ces cultures vivrières sont dispersées sur le territoire. Les maraîchers présents sont plutôt diversifiés et tournés vers la vente directe, ils ne sont actuellement pas structurés pour livrer du demi-gros, et ceci pour des raisons de volumes, d'organisation commerciale et logistique. Pour autant, des vellétés existent pour mettre en place une approche collective et atteindre ainsi des volumes et une gamme plus large.

On peut mentionner une volonté souvent citée de créer une boutique de producteur commune (il en existe une juste à côté : La Ferme Biterroise), ou la mise en place d'un groupement de producteurs et consommateurs (type AMAP). Un appui serait nécessaire pour les accompagner à se structurer, à mettre en place une logistique optimisée et une commercialisation vers d'autres types d'acteurs (restauration collective notamment).

Les perspectives de développement des filières fruits & légumes sont liées à l'accessibilité de nouvelles terres pouvant être irriguées. Mais il reste des freins liés :

- Au coût d'accès du foncier.
- À la difficulté d'accéder aux plants pour le maraîchage et à leurs coûts (en augmentation, notamment en bio).
- À la difficulté de trouver de la main d'œuvre.
- À la structuration d'un collectif pour la commercialisation (magasin de producteurs, marché paysan, halles, etc.) permettant d'aller chercher des débouchés plus rémunérateurs.

Concernant la transformation des légumes, on recense une légumerie, la Légumerie Gaya à Pézenas qui est gérée par un ESAT sur un local de 350 m². Elle peut approvisionner les cuisines en fruits et légumes en 4^{ème} gamme (pré-transformés : lavés, épluchés, découpés...), mais aussi directement transformés en soupes, compotes ou ratatouilles prêtes à cuire. La légumerie peut aussi effectuer des prestations de pré-transformation et transformation pour les agriculteurs qui apporteraient leurs fruits et légumes. Il n'y a pas de limitation sur les quantités, qui peuvent donc être faibles.

À proximité, il y a également un pôle de transformation sur le MIN (marché alimentaire de gros) à Montpellier, possédant également une plateforme de livraison. Sur ce pôle, on trouve plusieurs

⁷⁰ Agence Bio / OC 2020.

entreprises, dont une légumerie, AGRIVIVA, axée sur la pré-transformation de fruits et légumes et la confection de jus de fruits, une conserverie, Label d'Oc, offrant un service de transformation en bocaux des produits agricoles invendus, une boucherie en livraison en ligne avec un atelier de découpe, etc. Des acteurs enquêtés précisent que ces équipements de transformation sembleraient sous-utilisés.

→ **Une filière oléicole de qualité mais qui présente des enjeux de durabilité.**

On comptabilise 4 producteurs d'huile d'olives sur le territoire. Selon un des acteurs interrogés, il est devenu difficile de vivre de cette activité uniquement, ainsi la culture de l'olivier est le plus souvent couplée à une activité viticole. Ces dernières années, des vigneronns auraient acquis des terres oléicoles pour diversifier leur activité.

Avec l'évolution climatique, un acteur enquêté témoigne que les variétés françaises ne sont plus adaptées au manque d'eau, et qu'il va falloir s'orienter vers d'autres variétés grecques ou italiennes plus résistantes. Selon lui, la difficulté majeure reste le manque de recherche variétale, malgré les surfaces qui se sont multipliées.

Le manque de main d'œuvre est un problème majeur pour la récolte des olives, et cela d'autant plus qu'elle se déroule à la même période que les vendanges.

Les producteurs qui réalisent de la vente directe sont souvent positionnés sur un segment haut de gamme. Leurs coûts de production sont importants et ils ne peuvent pas rivaliser avec une concurrence plus industrielle. Par conséquent, les circuits de commercialisation utilisés se tournent plutôt vers la restauration, les caveaux, les épiceries fines, des événements festifs et une clientèle touristique.

Au niveau de la transformation, on trouve plusieurs moulins à huile sur le territoire (Lespignan, Vendres) et d'autres à proximité (Puisserguier, Sauvian, Murviel-lès-Béziers).

→ **Une filière conchylicole structurée à l'échelle régionale, mais qui repose uniquement sur 2 producteurs à La Domitienne. Ils font aussi appel à des fournisseurs extérieurs pour répondre à une demande plus importante que leur offre.**

Deux conchyliculteurs sont en activité au port du Chichoulet à Vendres, dont la gestion est confiée à la Communauté de communes par le Département de l'Hérault. L'activité conchylicole est née d'un projet de coopérative visant à installer 8 néo-conchyliculteurs dans les années 80, permettant la création d'une infrastructure importante sur le Port. Plusieurs décennies ont passé, seuls deux conchyliculteurs exercent leur métier encore aujourd'hui, dans un cadre familial avec une pluri-activité : production, transformation (moule prête à cuire), vente au détail et en demi-gros, négoce, dégustation.

La moule est produite en pleine mer. Un des conchyliculteurs produit également des huîtres sur le Bassin de Thau, c'est d'ailleurs le représentant des conchyliculteurs auprès du Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée (CRCM) pour La Domitienne. L'autre conchyliculteur souhaiterait diversifier son activité en produisant des crevettes, activité qui a été écartée suite à une intervention du Conservatoire du littoral.

Les conchyliculteurs ne peuvent répondre à la demande locale exponentielle. Ils font face à plusieurs enjeux :

- Baisse de la production qui est passée de 25 000 tonnes à 3 000 tonnes depuis la création du port conchylicole. Deux causes différentes énoncées par les producteurs : diminution du nombre de conchyliculteurs, changement climatique, attaque de daurades en pleine mer, envasement du port.
- Accès à l'eau (stations de pompage d'eau de mer et bassin de stockage) presque limite qui ne permettrait pas l'installation de nouveaux arrivants. Par ailleurs, des besoins d'investissements pour assurer une gestion de l'eau chaude issue des bassins de stockage des moules.
- Traitement des déchets (coquilles).

- Besoin d'espaces complémentaires pour développer davantage la transformation des produits.
- Concurrence des produits espagnols et des produits vendus dans la GMS.
- Difficulté de commercialiser auprès de certains restaurateurs, qui ne paient pas dans les temps, et privilégient le prix à la qualité.

Des locaux sont encore disponibles au Port du Chichoulet et pourraient permettre d'installer d'autres conchyliculteurs pour répondre à la demande locale. Des enjeux environnementaux (espace littoral protégé) et socio-économiques se posent donc cependant (difficulté du métier, approvisionnement en eau). L'un des conchyliculteurs vient de réussir la transmission à ses enfants. Les liens avec le Bassin de Thau sont à développer.

Des activités de pêche en étang ont également lieu sur l'étang de Vendres, mais l'étude n'a pas permis de creuser davantage ce point.

3.2. Production et pratiques agricoles

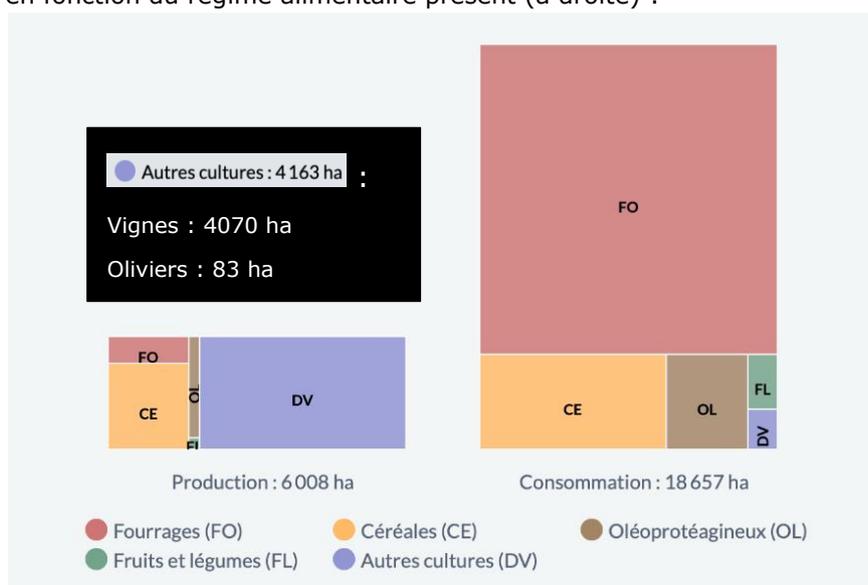
La Domitienne présente une orientation agricole forte : elle compte 425 exploitations sur une Superficie Agricole Utilisée (SAU) totale de 8 063 hectares, équivalente à la moitié du territoire. L'occupation agricole est ainsi nettement supérieure à celle du département (29%), ou même de la région (43%). L'agriculture biologique représente 22% de la SAU totale du territoire⁷¹, un chiffre lui-aussi important.

→ **La spécialisation agricole rend le territoire vulnérable, fortement dépendant de l'extérieur pour nourrir ses habitants.**

38% de la SAU est destiné à des activités en lien avec la production d'aliments, le reste étant principalement destiné à la vigne.

→ **La production de fourrages pour l'élevage, de céréales, de fruits et légumes et d'oléoprotéagineux est largement insuffisante pour couvrir la demande locale⁷².**

Une analyse des surfaces productives du territoire fournie par l'application **CRATER**⁷³, illustre l'écart entre les surfaces actuellement en production (à gauche de la figure) et celles pour les besoins de consommation en fonction du régime alimentaire présent (à droite) :



⁷¹ Agence Bio / OC 2020.

⁷² Cela ne prend pas en compte la conchyliculture et la pêche.

⁷³ L'ambition du projet CRATER est de proposer un outil numérique de sensibilisation et d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire des territoires. <https://crater.resiliencealimentaire.org/accueil>

11 % de la consommation actuelle pourrait en théorie être couverte par la production locale⁷⁴.

L'adéquation théorique entre production et consommation tient compte de la diversité des cultures nécessaire à une alimentation variée. Cet indice d'adéquation se trouve dans le tableau suivant :

	Consommation	Part dans le régime alimentaire	Adéquation théorique
Fourrages	14 285 ha	77 %	3 %
Céréales	2 742 ha	15 %	45 %
Oléoprotéagineux	1 197 ha	6 %	16 %
Fruits et légumes	250 ha	1 %	9 %
Autres cultures	183 ha	1 %	>100% (2280 %)
Adéquation théorique globale			11 %

Source : [Les Greniers d'Abondance](#), à partir du Registre Parcellaire Graphique (IGN, 2017) et des Surfaces agricoles nécessaires pour couvrir la consommation de la population (PARCEL, 2019)

Source : Calculateur pour la résilience alimentaire des territoires (CRATer)

Un potentiel nourricier existe pourtant, avec des friches agricoles représentant environ 1 200 hectares⁷⁵ et des filières céréalières, oléicoles, maraîchères, conchylicoles et de petit élevage déjà présentes sur le territoire.

Dans l'hypothèse où on souhaiterait relocaliser⁷⁶ :

- La totalité de l'alimentation de la population : il faudrait 18 657 Ha de surface agricole pour répondre aux besoins alimentaires à régime équivalent de celui pratiqué actuellement.
- La totalité des repas pris dans les écoles primaires, les crèches et portage à domicile : il faudrait 160 ha de surface agricole pour répondre aux besoins alimentaires avec un régime qui comprend 10% de bio, une réduction de 25% de la part de produits animaux dans les assiettes et une réduction de 10% du gaspillage (cf loi Egalim). À noter que seulement 4 ha seraient nécessaires pour la production de fruits et légumes de la restauration scolaire.

→ **La spécialisation et les pratiques agricoles montrent leurs limites en termes d'émission de gaz à effet de serre, maintien de la biodiversité et pollution, mais des pratiques agroécologiques se développent.**

Sur le territoire, les émissions de GES du secteur agricole représentent 7% des émissions totales⁷⁷.

L'agriculture, et notamment l'élevage, contribue en France aux émissions de GES à hauteur de 19%. Sur le territoire, les émissions de GES du secteur agricole représentent 7% des émissions totales. Dans la mesure où l'élevage est une activité mineure sur le territoire, les émissions issues de l'épandage des engrais azotés (39%) représentent le double de celles liées à la rumination des ovins et bovins (19%)⁷⁸.

Le mix énergétique du secteur agricole en région Occitanie est dominé par les produits pétroliers à 87 %.

⁷⁴ CRATer.

⁷⁵ SCOT du Biterrois, OCSOL 2018.

⁷⁶ Scénarios réalisés avec Parcel.

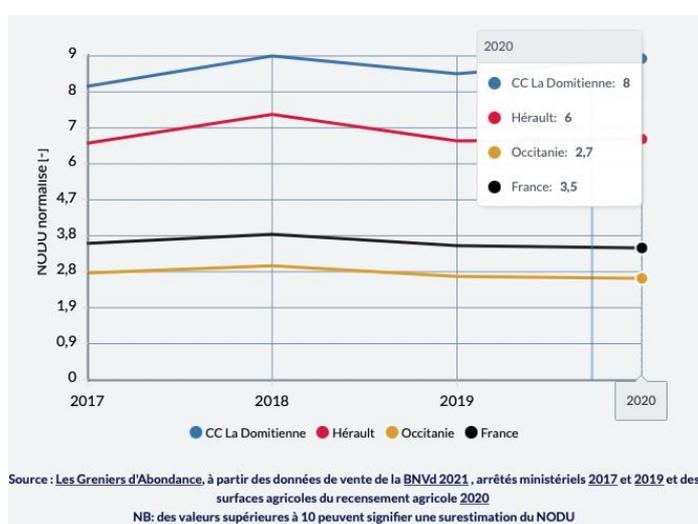
⁷⁷ PCAET La Domitienne.

⁷⁸ P88 du diagnostic du PCAET.

Selon Let's Food, l'agriculture en France est extrêmement dépendante des énergies fossiles. En 2017, le mix énergétique du secteur agricole en région Occitanie est dominé par les produits pétroliers à 87 %⁷⁹. L'Ademe estime que sur la période 1990-2020, le coût total des charges dédiées à l'énergie représente 12 à 17 % des charges variables d'une exploitation agricole : énergie directe, semences, fertilisants, pesticides... Face à une augmentation des prix et au risque de rupture de l'approvisionnement, la réduction de cette dépendance est décisive. Le PCAET de La Domitienne fait état de cette menace.

Un usage de pesticides 30% supérieur à la moyenne de l'Hérault⁸⁰.

Sur le territoire l'usage d'intrants est en hausse, avec une intensité d'utilisation des pesticides supérieure au département et à la région. Entre 2017 et 2020, l'application CRATER met en évidence une augmentation de : +3,4% des substances actives⁸¹ achetées +9% de nombre de doses unités (NODU)⁸². D'autre part, l'indicateur de l'intensité d'usage des pesticides met en évidence un usage de 30% supérieur à la moyenne de l'Hérault. Cet indicateur peut s'interpréter comme le nombre de traitement par pesticides que reçoivent les terres agricoles du territoire en tenant compte de la toxicité des produits employés.



Source : Calculateur pour la résilience alimentaire des territoires (CRATER)

38 producteurs sont en agriculture biologique, en majorité des viticulteurs. L'agriculture biologique se déploie sur 1 925 ha soit 22 % de la surface agricole utile productive de La Domitienne, plus de 2 fois la moyenne nationale⁸³.

Sur l'ensemble du territoire **en 2020, 38 opérateurs sont en agriculture biologique**. La majorité sont des viticulteurs, mais on compte également des maraîchers et des céréaliers. 6 exploitations sont en production animale biologique, regroupant des volailles, un apiculteur, et des éleveurs bovins, ovins et caprins à Vendres. **La surface couverte par le bio est de 1 925 hectares, soit 22% de la SAU totale du territoire**. Elle est tirée par le secteur viticole et les surfaces fourragères.

La Domitienne a des taux de couverture nettement supérieurs aux moyennes nationales et départementales. En plus de l'agriculture biologique, de nombreuses exploitations, notamment en viticulture, possèdent la **certification Terra Vitis ou Haute Valeur Environnementale (HVE)**.

⁷⁹ AREC Occitanie, 2019.

⁸⁰ CRATER.

⁸¹ L'indicateur QSA (Quantité de Substances Actives), exprimé en kg, correspond à la quantité totale de substances actives qui ont été achetées sur le territoire. Seules les substances considérées comme cancérigène, mutagène ou reprotoxique, dangereuses pour la santé ou dangereuses pour l'environnement sont prises en compte.

⁸² L'indicateur nombre de doses unités (NODU) est calculé pour chaque substance active en faisant le ratio de la quantité de substances actives (QSA) achetée avec la dose unitaire de la substance active. Cette dose unitaire correspond à la dose maximale applicable sur 1 ha. Le calcul du NODU permet donc de comparer et d'additionner des substances actives qui n'ont pas le même impact à quantité égale utilisée.

⁸³ Agence Bio / OC 2020.

C'est le cas, par exemple, des Vignerons du Pays d'Ensérune, dont 86% du vignoble est certifié HVE, soit 3 000 hectares.

Avec 9 403 exploitations en 2018 (+15 % en un an), l'Occitanie est la première région bio de France.

Il s'agit d'un des axes de développement prioritaires de la Région qui a augmenté de plus de 40 % son budget dédié à l'agriculture et l'agroalimentaire entre 2014 et 2020⁸⁴, avec pour objectif de mieux produire.

De nombreuses initiatives se déploient pour protéger davantage les ressources naturelles et s'adapter au changement climatique.

En Domitienne, une dizaine d'agriculteurs et 3 éleveurs (dont 2 alimentaires : Gaec de la Basse plaine de l'Aude et la manade Margé, l'autre est un éleveur équin) sont engagés dans des Mesures Agro-Environnementales et Climatiques. C'est le cas des éleveurs en Basse Plaine de l'Aude, dont l'activité concourt au maintien de milieux ouverts riches de biodiversité, reconnus en Zone Natura 2000. Les troupeaux sont en partie sur des terres appartenant au Conservatoire du littoral.

Pour réduire l'impact de l'agriculture sur l'écosystème occitan et améliorer sa résilience face aux crises à venir, Clim'Agri appelle à de profondes mutations : sécuriser et développer l'irrigation raisonnée, développer l'agriculture de conservation, le système de 3 cultures sur 2 ans, soutenir l'agriculture biologique, optimiser la gestion des systèmes fourragers, économiser l'énergie et développer les énergies renouvelables, valoriser la production locale et le commerce équitable⁸⁵.

Dans le cadre du PCAET, plusieurs leviers sont identifiés pour une meilleure résilience face aux évolutions climatiques :

- **Le choix d'espèces et de variétés végétales plus résistantes.** Certaines variétés s'avèrent en effet plus robustes face aux températures extrêmes et au manque d'eau, mais aussi aux maladies récurrentes (mildiou, oïdium...). La recherche avance sur ce point, notamment dans les centres du Cirad et de l'Inrae à Montpellier. Cependant, il reste parfois complexe de remplacer certaines cultures, en particulier dans le cas de celles permanentes.
- **L'agroforesterie.** En plus de favoriser la biodiversité, c'est un moyen de créer de l'ombrage et de préserver les sols en associant arbres et cultures. L'agroforesterie est testée par l'Inrae au Domaine départemental de Restinclières, situé au nord de Montpellier.
- **L'anticipation des aléas climatiques.** L'identification des aléas climatiques plus en amont donne la possibilité de limiter leurs dégâts. On parle là d'aléas tels que des canicules, des épisodes de grêles ou encore des gelées. La Chambre d'Agriculture de l'Hérault développe un outil à cette fin, nommé AgriPredict.
- **La préservation et le meilleur usage des ressources en eau** (cf partie 4 sur le patrimoine agricole).

⁸⁴ <https://www.laregion.fr/L-agriculture-d-Occitanie-un-atout-de-poids>

⁸⁵ Chambre d'Agriculture Occitanie, 2019.

Initiatives sur le territoire et dans la région

- **Biodiv&Eau** est une action créée par la Chambre d'Agriculture et le Conservatoire d'espaces naturels. Elle a pour vocation d'amener les agriculteurs, à l'issue d'un auto-diagnostic, à développer des « infrastructures agro-écologiques » sur leurs exploitations, telles que des mares, des abris pour insectes, des haies, des arbres. La Domitienne a relayé la démarche et a accompagné plusieurs agriculteurs afin qu'ils s'y insèrent.
- **Chiroptères (2020) : Une action portée par la Domitienne.** Plusieurs dizaines de nichoirs à chiroptères ont été posés dans des exploitations agricoles et sites intercommunaux. Les chauves-souris sont des auxiliaires de cultures, notamment pour la vigne, en tant que prédateurs de ravageurs tels que les vers de grappe. Elles sont donc une alternative naturelle aux insecticides. Les nichoirs ont été fournis par le Département.
- **«Territoire engagé pour la Nature** », label obtenu par La Domitienne pour son rôle d'accompagnement des agriculteurs souhaitant s'engager dans des initiatives en faveur de la biodiversité (ex : opération Biodiv&eau ci-dessus).
- **Le plan Bio 2018-2021 de la Région Occitanie** a mobilisé plusieurs outils pour accompagner les filières :
 - **Le PASS Expertise Bio** est un dispositif d'accompagnement à la conversion. Il inclut un diagnostic global de l'exploitation permettant de définir le projet de conversion à l'agriculture biologique le plus adapté au contexte de chaque agriculteur. Le PASS est utilisé chaque année par 80 à 100 agriculteurs.
 - **L'appel à projets annuel de « soutien aux investissements dans les exploitations engagées en agriculture biologique »** permet également aux agriculteurs et groupements de producteurs de bénéficier d'une aide financière dans le développement et la diversification de leurs activités
 - Accompagnement de **70 actions de recherche-expérimentation.**
 - **Le Point Info Bio** a été mis en place afin de répondre aux différentes questions sur l'agriculture biologique et notamment celles concernant les projets de conversion. Des conseillers spécialisés accompagnent les agriculteurs sur l'ensemble des aspects liés à la conversion et à l'AB. Elles élaborent également des fiches techniques dédiées aux agriculteurs bio et mettent en place des journées techniques.

3.3. La transformation et les débouchés

→ **Comme sur le reste de l'Hérault, le territoire compte peu d'unités de transformation, mais des initiatives collectives se développent pour répondre à l'enjeu de relocalisation et de meilleure répartition de la valeur ajoutée.**

En France, les Industries Agro-Alimentaires (IAA) représentent seulement 19 % du nombre d'entreprises agroalimentaires total, mais génèrent 58% des emplois et 56% du chiffre d'affaire du secteur⁸⁶.

Les secteurs viandes, produits laitiers et boissons sont les plus importants en termes de chiffre d'affaire comme d'effectifs salariés, avec une part d'export importante pour les boissons et produits laitiers⁸⁷. Le tissu agroalimentaire du département se compose principalement de petites entreprises

⁸⁶ MAA, 2020.

⁸⁷ Idem.

viticoles, de transformation fruitière, légumière, et dans une moindre mesure, boulangère⁸⁸. Le secteur des boissons avec la viticulture occupe la première place des industries agroalimentaires du département et de la région.

Nécessaire à la relocalisation de l'alimentation, le développement d'entreprises de transformation doit être une priorité, en réfléchissant à une échelle plus large que La Domitienne et le bassin de vie étendu à Béziers. De plus, la reterritorialisation du système alimentaire peut également être source de nouveaux emplois.

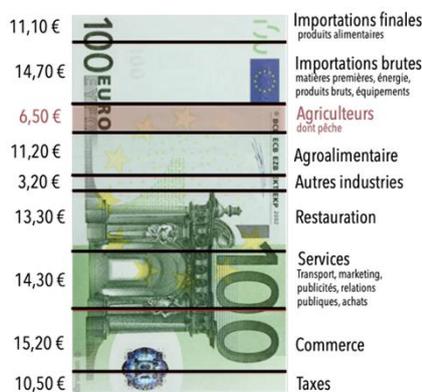
Un pôle de transformation a été créé sur le MIN de Montpellier il y a 5 ans afin d'encourager la transformation de produits du territoire pour le marché local. Le pôle joue le rôle de pépinière où se sont installées des entreprises innovantes telles que Agriviva, Il était un fruit, Label d'oc, Terracoopa, Coopérative des bouchers et Le goût du bœuf. Ces entreprises répondent à une vraie demande des collectivités pour fournir des produits locaux transformés, notamment dans la restauration collective.

23 % du chiffre d'affaires de la transformation agroalimentaire en Occitanie se fait à l'export⁸⁹.

Il s'agit essentiellement de la production vinicole à destination du marché français et international. En 2019, les vins du Languedoc-Roussillon représentaient 27 % de l'ensemble des exportations de vins français⁹⁰. Quelques grands industriels sont également présents sur le département (Danone, La Salvetat, Kraft Foods, Carte Noire, Christian Hansen...) ⁹¹. S'ils sont pourvoyeurs d'emplois, ils ne sont que peu intégrés sur le territoire s'agissant des approvisionnements et des partenariats locaux.

→ **Le rapport de force est défavorable aux agriculteurs dans les circuits de distribution classiques, alors que l'inflation des coûts de production menace d'affecter davantage le panier des consommateurs et le revenu des producteurs.**

Selon FranceAgrimer, pour un panier de 100 euros acheté par un consommateur, seuls 6.5 euros en moyenne revient à l'agriculteur. Cela montre la multiplicité des acteurs au sein de la filière mais également le rapport de force défavorable des agriculteurs. C'est également le propos tenu par un maraîcher de La Domitienne, qui exprime que ses produits bio ne sont pas achetés au juste prix par les grandes surfaces.



Source : Répartition de la valeur ajoutée sur la chaîne (FranceAgrimer, 2019)

→ **La valorisation des produits de qualité est une priorité de la Communauté de communes, mais les pratiques d'approvisionnement et de consommation ne changent pas radicalement pour autant.**

La Domitienne a fait de sa priorité la promotion des produits locaux :

- Co-organisée par La Domitienne, **la Fête de la Transhumance**, une manifestation annuelle à Vendres, Nissan-lez-Enserune et Lespignan, valorise les pratiques pastorales, la découverte

⁸⁸ AREA, 2018.

⁸⁹ Chêne, 2019.

⁹⁰ Idem.

⁹¹ AREA, 2018.

de la nature et des produits du territoire. La manifestation comprend des repas, des marchés, des défilés de troupes, diverses animations, etc.

- Tous les ans, La Domitienne organise les **Escales Gourmandes**, 5 à 7 marchés de producteurs locaux en saison estivale au Port du Chichoulet. La manifestation comprend des animations (jeux, musique...) et se déroule le soir de 19h à 23h. La majorité des produits vendus sont alimentaires (coquillages, vins, pâtisseries, fromages, olives, charcuteries...).
- **Cartographie des producteurs, artisans et commerçants localisés en Domitienne** : la carte cible essentiellement les activités alimentaires (boucherie, boulangerie, maraîchers, restaurants, épicerie...). Elle est en libre accès sur le site de la Communauté de communes et peut s'ouvrir sur Google Maps. Des informations pratiques y sont affichées (horaires, modalités d'achats, contacts...).
- La production **d'un livret recensant les restaurateurs, artisans et agriculteurs proposant des produits locaux**, par l'Office de Tourisme La Domitienne.

En plus des labels nombreux dans la filière viticole, la Région a mis en place un certain nombre de labels dans le cadre du plan bio : « Produire, consommer et vivre bio en Occitanie », la Région a développé une déclinaison spécifique à la marque régionale « Sud de France » : le label « Sud de France - Le Bio d'Occitanie ». Le label certifie un mode de production biologique et une provenance régionale des produits. Le CIVAM Bio 34 publie chaque année le guide du bio dans l'Hérault référençant les producteurs, commerçants et transformateurs de l'agriculture biologique sur le département. Toutes ces démarches contribuent à valoriser les produits mais ne suffisent pas pour valoriser à juste prix les produits du terroir.

→ **La réduction des déchets est une priorité de La Domitienne mais leur collecte et valorisation reste à développer avec les acteurs.**

La démarche « réduire, collecter, valoriser » est en cours sur La Domitienne avec des actions engagées en termes de réduction des déchets. Les défis sont importants : les déchets verts et alimentaires pourraient être collectés et valorisés afin d'apporter de la matière biologique nécessaires aux agriculteurs pour des pratiques de production plus durables. Les déchets conchyliques (coquilles) pourraient eux être valorisés par des unités présentes sur le Bassin de Thau, à condition de trouver des solutions logistiques.

Pour développer des filières alimentaires locales de qualité, La Domitienne fait face à plusieurs défis, notamment :

- Diversifier la production agricole et maintenir le nombre d'agriculteurs.
- Accompagner l'adaptation des pratiques agricoles au regard des enjeux climatiques.
- Développer des outils collectifs de transformation, logistique et vente, en synergie avec les territoires voisins.
- Structurer des filières de valorisation des déchets agricoles et alimentaires.
- Assurer une répartition équitable de la valeur ajoutée entre les différents acteurs des filières.

Les initiatives sur le territoire et dans l'Hérault

- **La démarche Vignes en Transition** propose une méthodologie expérimentale pour basculer d'une monoculture viticole à une polyculture plus respectueuse des ressources en mettant à profit quatre techniques culturales : l'enherbement annuel ou permanent et les engrais verts qui permettent de ne plus déstructurer le sol ; l'agroforesterie qui désigne les pratiques associant arbres et cultures, en bordure ou en plein champ et permet, entre autres, d'optimiser la captation de la lumière solaire ; les techniques d'hydratation naturelle qui rendent au sol sa perméabilité ; le pâturage holistique qui redynamise les cycles biologiques du sol et contrôle l'enherbement. Une première phase d'expérimentation permet de tester différentes pratiques qui seront ensuite transmises au travers de formation et de fiches techniques (Vignes en transition, 2019).
- **Les Projets Agro-Environnementaux et Climatiques (PAEC)** sont intégrés à la PAC. Ils permettent aux agriculteurs qui s'engagent dans des Mesures Agro-Environnementales et Climatiques (MAEC) d'obtenir des compensations financières. Le PNR de la Narbonnaise en Méditerranée est opérateur d'un PAEC depuis 2009. Depuis 2018, La Domitienne assure l'accompagnement des participants implantés sur son territoire (viticulteurs, oléiculteurs et éleveurs).
- **Soutien financier aux agriculteurs touchés par la gelée noire** (La Domitienne, 2020).
- **En 2010, l'association Régionale des Industries Agroalimentaires de l'ex-région Languedoc-Roussillon a lancé la "Charte de Progrès pour le Développement Durable des entreprises agroalimentaires du Languedoc-Roussillon"**. Cette charte était signée fin 2010 par 19 entreprises de la région engagées dans des démarches de développement durable, notamment dans la réduction de la consommation d'énergie.
- **Le groupement Interbio Occitanie** a publié en ligne l'édition 2019 - 2020 du Guide des opérateurs bio d'Occitanie qui recense une partie des acteurs de la filière bio dans la région : les entreprises de la transformation à la mise en marché, les grossistes, les coopératives et les négociants viticoles, ainsi qu'un panorama de la bio régionale. Ce guide est un outil de promotion professionnel, destiné aux distributeurs bio spécialisés mais aussi aux entreprises afin de favoriser l'interconnaissance entre les opérateurs des filières bio régionales.
- **L'ESAT (Etablissement et Services d'Aide par le Travail) CATAR, située à Pézenas**, découpe et conditionne des légumes invendus à destination de la restauration collective et des professionnels. L'établissement emploie des personnes exclues du marché de l'emploi, ce qui contribue à faciliter ainsi leur réintégration. Ils réalisent par exemple la découpe et la mise en sachet de carottes invendues.

Résumé FFOM

Forces

- Une volonté de certains maraîchers de se structurer
- Un pastoralisme qui entretient une partie du territoire
- Des viticulteurs qui commencent à diversifier leur production
- La structuration de la filière conchylicole
- Une forte présence de productions sous SIQO (AB, IGP, AOP)
- Des événements, des outils pour valoriser les produits du territoire
- Des dispositifs pour accompagner l'évolution des pratiques agroécologiques

Opportunités

- Potentiel de diversification des viticulteurs vers l'œnotourisme et la vente directe
- L'activité touristique ouvre des débouchés
- Des capacités de production et transformation en Occitanie
- Une unité de valorisation des coquilles sur le Bassin de Thau

Faiblesses

- Près des 2/3 de la SAU occupée par une production en monoculture
- Une offre en produits agricoles de proximité faible : fruits et légumes, céréales, oléoprotéagineux
- Pratiques agricoles encore très dépendante de l'énergie fossile
- Les systèmes d'exploitation en maraîchage diversifié n'ont pas la capacité de livrer en demi-gros seuls
- Faible volume de production, d'unités de transformation et structuration des filières maraîchage, grandes cultures, viande
- Manque de structuration des filières, hors vin et conchyliculture.
- Manque de solution pour traiter et valoriser les déchets conchylicoles
- Pas de valorisation des déchets organiques auprès des agriculteurs, pourtant demandeurs de matières organiques

Menaces

- Dépendance vis-à-vis d'autres territoires en termes d'approvisionnement alimentaires et de produits phytosanitaires (énergie fossile)
- L'impact du changement climatique sur la viticulture, les oliviers, la gestion de l'eau, le foncier
- Evénements géopolitiques et climatiques avec un fort impact sur les coûts de production
- Répartition de la valeur ajoutée défavorable aux agriculteurs sur les filières longues

4. LE PATRIMOINE AGRICOLE DE LA DOMITIENNE

4.1. La situation du foncier agricole

Sur le territoire de La Domitienne, la Surface Agricole Utilisée (SAU) est de 8 563 ha en 2020 selon l'Agreste⁹². L'ensemble des communes a pour spécialisation agricole la viticulture⁹³. En 2010, 9 exploitations sur 10 étaient en viticulture.

Besoin foncier en fonction du régime alimentaire à La Domitienne⁹⁴ : 18 657 ha pour le régime alimentaire actuel, très carné ; 4 800 ha pour un régime alimentaire très végétal.

Théoriquement, les surfaces agricoles disponibles pourraient suffire pour nourrir tous les habitants du territoire s'ils adoptaient un régime très végétal. Aujourd'hui, avec un régime alimentaire très carné, elles sont largement insuffisantes.

→ **Les surfaces agricoles reculent en raison de la pression urbaine et de la déprise agricole, mais les friches présentent un potentiel de production.**

La SAU a diminué de 22% depuis 1970⁹⁵, avec notamment 214 hectares de SAU en moins depuis 2000.

La pression foncière et la déprise agricole sont principalement responsables de la consommation des espaces agricoles et naturels.

Entre 2010 et 2020, 139 ha ont été artificialisés sur le territoire, à 60% pour les besoins d'habitation, 18% pour les besoins des activités économiques, le reste pour des usages mixtes⁹⁶. Face à l'urbanisation croissante, les espaces ruraux proches des aires urbaines⁹⁷ pâtissent d'un manque de protection réglementaire.

La tendance à l'arrachage des vignes, en particulier dans la deuxième moitié des années 2000, lors d'importantes crises viticoles, a également mené le vignoble héraultais à perdre 13% de sa superficie, induisant une perte notable pour la SAU globale⁹⁸. Le secteur du Biterrois n'a pas été épargné.

Pour mémoire, l'objectif Zéro Artificialisation Nette sera en vigueur en 2050.

Le retrait de SAU est marqué au niveau des communes de Cazouls-lès-Béziers, Colombiers, Lespignan, Maureilhan, Nissan-lez-Enserune. Les communes de Montady et Maraussan connaissent des dynamiques plus modérées. La commune de Vendres, située sur le périmètre de la loi littoral, connaît un phénomène inverse avec une augmentation de la SAU de près de 20 ha depuis 2010.

Cette pression foncière est exacerbée par l'augmentation constante de nouveaux habitants. Selon la Région Occitanie, chaque nouvel arrivant en Occitanie engendre une consommation moyenne de 730 m² de foncier (logement, équipements, infrastructures...), et cela sans compter les terres destinées à une potentielle alimentation locale.

Avec les friches agricoles, la surface agricole disponible serait de 10 368 ha⁹⁹.

Les friches agricoles¹⁰⁰ représentent 11% des zones agricoles totales (environ 1 200 ha). Elles s'expliquent par l'abandon de certains agriculteurs pour lesquels l'exploitation devient difficile et non rentable économiquement, et le manque de renouvellement des exploitants. Elles sont assez

⁹² L'occupation agricole y est d'ailleurs nettement supérieure à celle du département (29%), ou même de la région (43%), Agreste 2020.

⁹³ Spécialité générant plus d'un tiers de la production brut standard par communes en 2020, Agreste 2020.

⁹⁴ CRATER ; Population de La Domitienne, Insee 2017 ; SAU de La Domitienne, RPG 2017.

4 000 m² par habitant pour le régime actuel très carné ; 1 700 m² par habitant pour un régime très végétal.

⁹⁵ Contre 10% au niveau national. Données Agreste 2020.

⁹⁶ Observatoire de l'artificialisation des sols, Cerema 2021.

⁹⁷ Toutes les communes sont rurales sauf Maraussan. L'EPCI est considéré comme territoire rural.

⁹⁸ Observatoire viticole, 2012

⁹⁹ Zones agricoles totales à partir des données OCSOL 2018 du SCOT, ce mode de calcul ne part pas de la SAU mais de toutes les parcelles du territoire (la SAU prend compte les surfaces des exploitations dont le siège est sur une des communes de l'EPCI).

¹⁰⁰ Friches : terrains non exploités depuis 3 ans ou plus. Source : SCOT du Biterrois, OCSOL 2018, pour le territoire de La Domitienne.

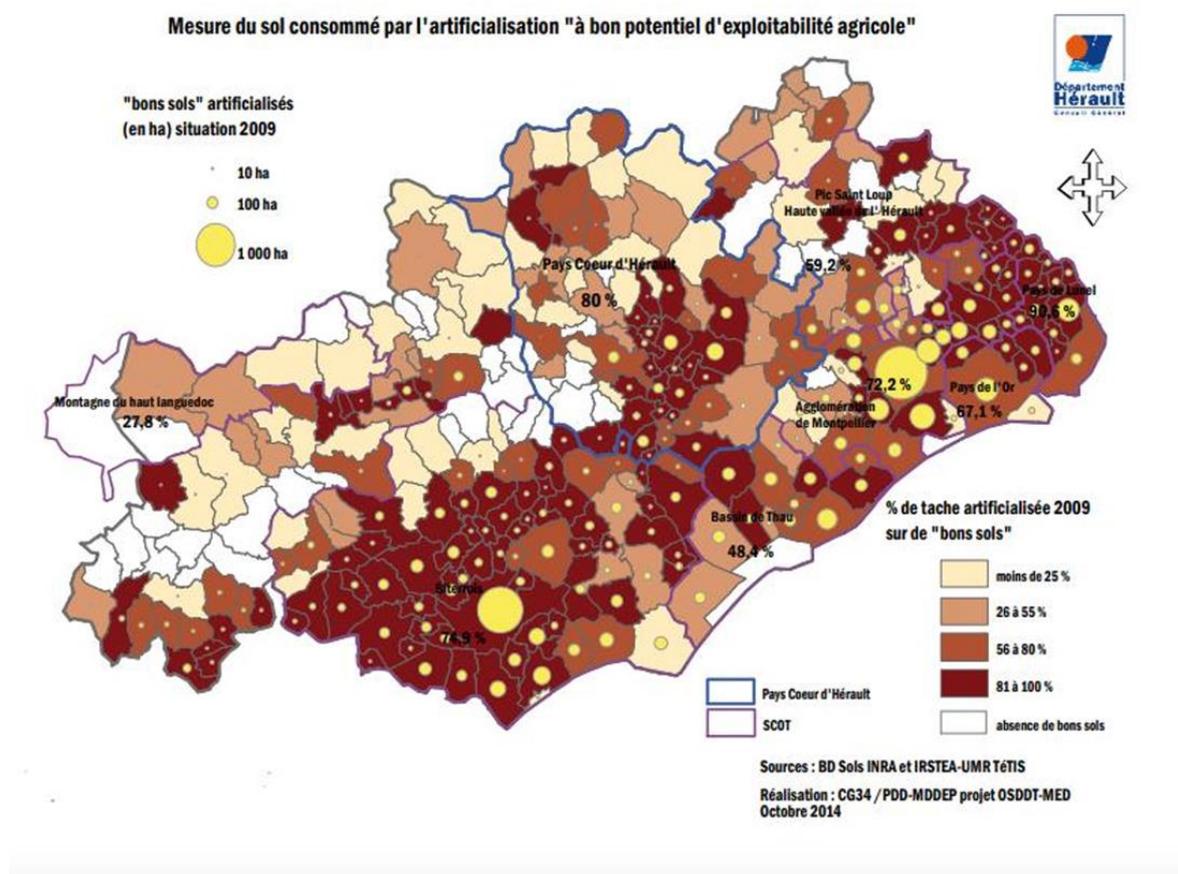
dispersées, avec une densité plus forte au sud du territoire, dans les communes de Nissan-lez-Ensérune et Lespignan, et plus faible en son centre¹⁰¹. En prenant en compte les friches dans la surface agricole disponible, et les parcelles présentes sur le territoire hors siège d'exploitation, on obtient 10 368 hectares, 60% de la superficie totale du territoire. Ces friches sont aussi favorisées par une « transmission longue » et l'attente des propriétaires dans l'espoir que les terrains deviennent constructibles.

Ces espaces constituent un fort potentiel pour développer l'agriculture vivrière sur le territoire. À cet effet, une évaluation plus fine des friches permettrait de déterminer celles pouvant être le plus rapidement remises en culture. Pour cela, de nombreux éléments doivent être pris en compte : la taille et l'emplacement du terrain, son niveau de végétalisation, la qualité des sols, l'accès à l'eau... Celles les plus avancées dans le processus de revégétalisation remplissent aussi un rôle environnemental, notamment en maintenant la biodiversité et en assurant la séquestration du carbone. Ce travail de qualification pourrait mettre en lumière ces différents aspects, afin d'orienter de nouvelles productions agricoles sur les terres à plus haute valeur nourricière.

On note une expérimentation collective d'achat de foncier sur le territoire : le Conservatoire du littoral a cédé du terrain à Terre de Liens qui prévoit l'installation de 8 porteurs de projets au nord de la Commune de Vendres.

Les territoires situés à proximité avec du potentiel foncier.

Le territoire s'inscrit dans le cadre du SCOT du Biterrois qui intègre une analyse sur la situation foncière agricole. Des liens évidents sont donc à faire avec les collectivités intégrées dans le SCOT. Par ailleurs, La Domitienne se trouve à proximité de territoires à plus forte diversification en céréales et autres grandes cultures ou en fruits et légumes. Nombre d'entre eux mettent en œuvre des PAT visant à augmenter la part du foncier dédié à la production alimentaire (Pays Haut-Languedoc, Grand Narbonne, Bassin de Thau, etc.). À titre d'exemple, la Métropole de Montpellier a mis en place une coopération avec la Communauté du Grand Pic Saint Loup, afin d'assurer un aménagement territorial cohérent avec notamment une révision et mise en cohérence des 2 SCOT.



¹⁰¹ En 2019, la DDTM de l'Hérault a réalisé une cartographie des friches potentielles sur le département.

→ **Des espaces agricoles menacés par la dégradation des sols et la perte de biodiversité, mais des initiatives se développent.**

Selon une étude de la DRAAF menée avec l'IRD sur le potentiel agronomique des sols¹⁰², on constate que ceux de La Domitienne situés sur le littoral et à proximité sont de faible qualité. Ils pâtissent par ailleurs d'une salinisation progressive avec la progression du trait de côte.

L'appauvrissement global des sols sur le territoire a été citée comme problématique prioritaire pour les agriculteurs par le Lycée agricole de Béziers. Une association explique aussi : *"la mauvaise qualité des sols est liée à une activité anciennement viticole. Il y a un vrai besoin de refertiliser après. Pour cela, il faut 3-5 ans pour recréer de l'activité biologique des sols"*. Ainsi, la jachère, le pastoralisme, et la polyculture représentent des opportunités pour contribuer à leur meilleure qualité.

Le SCOT du Biterrois fait état d'espaces naturels et de biodiversité qui ont une fonction écologique importante, indispensable à l'activité agricole. Par ailleurs, les espaces agricoles constituent des zones d'alimentation importantes puisqu'ils concentrent de fortes densités d'insectes lorsque les pratiques de production ne leur sont pas nuisibles. "La biodiversité des milieux agricoles dépend de la mosaïque de milieux présents mais essentiellement de leur qualité (agriculture extensive, présence de haies ou de fossés en eau etc.)".

Ainsi, le SCOT fait de la préservation des continuités écologiques un véritable enjeu avec la mise en place de trames vertes et bleues (corridors écologiques, réservoirs de biodiversité, zones humides). D'autres périmètres de protection des milieux existent sur le territoire : Natura 2000 ZSC (Zone spéciale de conservation) et ZPS (Zone de protection spéciale) mais aussi d'inventaires des milieux comme les Zone naturelle d'intérêt écologique, faunistique et floristique.

Des mesures de maîtrise foncière ont été mises en place pour préserver cette biodiversité : Conservatoire du littoral (Lespignan, Vendres), Conservatoire des espaces naturels. Le Département est également à l'initiative du PAEN du Plateau de Vendres, qui inclut la commune du même nom. Le PAEN a pour objectif de préserver les espaces agricoles et naturels péri-urbains, soumis à une pression urbaine importante. Il ouvre au Département un droit de préemption.

→ **Le foncier est vulnérable au changement climatique mais est également un atout pour l'atténuer.**

L'aléa de submersion marine et d'inondation affecte avec plus ou moins d'intensité toutes les stations touristiques du territoire du SCOT du Biterrois, dans lequel s'inscrit La Domitienne. La station de Vendres est particulièrement exposée au phénomène d'érosion du trait de côte. Ce constat est également fait par la DDTM de l'Hérault.

Les phénomènes climatiques violents semblent se multiplier. Selon le SCOT Biterrois, les zones à risque d'inondations sont Vendres, Lespignan, Nissan-lez-Enserune (riveraines du cours de l'Aude), ainsi que la zone en rive de l'Orb (et plus particulièrement la commune de Maraussan). L'imperméabilisation des sols due à l'urbanisation accentue ce phénomène en empêchant les eaux pluviales d'être absorbées par les sols. Selon le PCAET, en ce qui concerne les feux de forêt, le territoire est globalement peu concerné à l'exception de la partie nord de Cazouls-lès-Béziers et quelques zones des communes de Lespignan et Nissan-lez-Enserune.

Les vignes représentent 45 % des surfaces non urbanisées, et totalisent 33 % du stock de carbone. Les forêts ne représentent que 10 % des surfaces non urbanisées, soit 4 fois moins que les vignes, mais elles contiennent 22 % des stocks de carbone sur le territoire¹⁰³.

Alors que le foncier est vulnérable au changement climatique, il peut être également un rôle dans son atténuation à travers la captation de CO₂. Selon le PCAET, il faudrait à minima, stopper cette tendance d'artificialisation des sols. Le développement des espaces forestiers viendrait réduire l'impact de la consommation des espaces agricoles. Le potentiel maximum de stockage est donc équivalent aux émissions annuelles liées au changement d'affectation des sols, soit 900 t CO₂e par an.

¹⁰² Annexe 7 : carte du potentiel agronomique des sols.

¹⁰³ PCAET La Domitienne.

Plusieurs techniques permettent d'optimiser le stockage de carbone dans les plantes et les sols, comme le semis direct, les techniques de semis « sous couvert », les cultures intermédiaires ou dérobées, ou encore l'agroforesterie.

4.2. La situation de l'eau à des fins agricoles

Le territoire est positionné sur deux bassins versants : celui de la basse vallée de l'Aude, au sud, et celui de l'Orb, plus au nord. La nappe Astienne, une zone hydrographique souterraine, est également présente à l'extrémité sud-est. Le territoire comporte de nombreuses zones humides dans sa partie sud, au niveau du delta de l'Aude, où l'on trouve l'étang de Vendres (eau saumâtre) et celui de la Matte (eau douce).

→ **La disponibilité en eau est actuellement suffisante, mais des incertitudes demeurent face aux changements climatiques. La qualité de l'eau est à surveiller.**

Les trois sources permettent un accès facilité à l'eau, en particulier l'Orb pour l'irrigation agricole. Une grande partie de La Domitienne est couverte par le réseau hydraulique régional, qui redistribue la ressource depuis ce fleuve. Il faut toutefois être vigilant, car les recharges potentielles des sols sont prévues à la baisse, de même que le débit des cours d'eau du territoire, risquant de subir une diminution de 10 à 25 % d'ici 2040 selon le SCOT du Biterrois. De nombreuses sources d'eau sont déjà en situation déficitaire du fait de trop forts prélèvements, notamment la nappe Astienne.

Le développement des surfaces irriguées risque d'être important dans les années à venir, notamment du fait d'un recours accentué à l'irrigation en viticulture.

Selon le PCAET, "le changement climatique, à travers la hausse des températures et la diminution saisonnière des précipitations, va renforcer les atteintes sur la ressource en eau, à la fois quantitatives (baisse des débits estivaux, hausse de la durée des étiages, baisse du contenu en eau des sols, hausse de la demande en eau pour les usages agricoles et industriels, ...) et qualitatives (augmentation de la température de l'eau, prolifération d'algues...)".

Outre l'aspect quantitatif, la qualité des eaux est donc aussi à surveiller. L'augmentation de la température pourrait avoir un effet sur le taux d'oxygène dissous dans l'eau en période de basses eaux et sur la prolifération d'algues bleues ou vertes (également en raison de la présence de phosphates et de nitrates issus de l'agriculture).

L'Agence de l'Eau classe de nombreux cours d'eau présent sur le territoire en niveau écologique médiocre, malgré une diminution globale des rejets en azote et en phosphore d'origine agricole¹⁰⁴.

D'autres facteurs auront des conséquences sur la disponibilité de la ressource : notamment, la croissance démographique, les changements d'occupation des sols (drainage ou assèchement de zones humides à des fins agricoles ou urbaines), les aménagements hydrauliques sur les cours d'eau ou encore les pratiques d'irrigation.

Par ailleurs, possédant un littoral et de nombreuses zones humides à son approche, La Domitienne est soumise à un autre risque : l'érosion du trait de côte et l'avancée de la mer. Ces évolutions sont à prendre en compte pour les activités situées sur le littoral, devant anticiper un recul vers les terres.

4.3. L'accès au foncier

→ **Une dynamique de concentration du foncier dans un contexte de vieillissement de la population agricole.**

Le nombre d'exploitations agricoles héraultais a diminué de 21 % (soit - 2 000 exploitants) entre 2010 et 2020¹⁰⁵.

¹⁰⁴ EAURMC 2020.

¹⁰⁵ Agreste, 2020 et 2010.

Le taux d'emploi du secteur agricole représente 5,7% des emplois totaux de La Domitienne¹⁰⁶. Le nombre d'actifs agricoles est passé de 2 567 en 1988 à 861 en 2010, soit une évolution de -66%.

En Domitienne, le nombre d'exploitation a été divisé par deux en 20 ans et a diminué de 76% depuis 1970. Le secteur agricole représentait 7.6 % des emplois totaux du territoire il y a 10 ans, 2 points de plus qu'aujourd'hui (5.7%). Ce chiffre reste cependant supérieur à la moyenne nationale (2.6%) et régionale (3.8%)¹⁰⁷. Les actifs agricoles permanents sont 500 de moins en 2010 par rapport à 2000. Le volume de travail total employé a toutefois augmenté sur la dernière décennie, passant de 449 Unités de Travail Annuel à 483¹⁰⁸, annonçant une relative reprise. Les actifs agricoles permanents, comprenant essentiellement les chefs d'exploitations et leur conjoint, étaient 861 en 2010¹⁰⁹.

Ces évolutions diffèrent d'une orientation agricole à l'autre : le nombre de viticulteurs baisse de 20 %, celui de l'arboriculture et des autres cultures permanentes baisse de 43 %. Aujourd'hui, la commune de Cazouls compte à elle seule un tiers des exploitations (123), et les communes de Colombiers et Montady comptent chacune 4 et 5% des exploitations (respectivement 19 et 24).

Les dynamiques démographiques révèlent un fort vieillissement des agriculteurs. L'âge médian des chefs d'exploitation en France est de 55 ans¹¹⁰. Sur la Communauté de communes, 63 % des chefs d'exploitation ont 50 ans ou plus¹¹¹. Lors des départs, la succession est difficile, avec un taux de remplacement moyen de seulement 79% entre 2013 et 2018 sur le Biterrois¹¹². La baisse des rendements, la hausse du prix des terres, les difficultés sociales et financières rencontrées par les agriculteurs font qu'il n'est pas aisé de maintenir, reprendre ou lancer son activité.

→ **Un réseau d'établissements agricoles bien implanté sur le territoire, qui forme et accompagne les futurs professionnels, alors que le métier est encore dévalorisé et mal rémunéré.**

13 centres de formation professionnelle et de promotion agricole et 1 établissement de formation aux métiers de la mer en Occitanie.

La région Occitanie compte 13 centres de formation professionnelle et de promotion agricole accessibles à tout âge. Implanté à proximité de La Domitienne, le CFPPA de Béziers propose une formation pour obtenir le brevet professionnel « Responsable d'exploitation agricole en maraîchage biologique ». Réalisé en alternance, la formation permet aux apprenants de se familiariser avec le poste de dirigeant d'exploitation en maraîchage biologique, de la gestion aux techniques culturales. Par ailleurs, Béziers accueille également une école de la deuxième chance. À proximité de La Domitienne, on trouve également les lycées agricoles de Pézenas et de Gigean. En ce qui concerne la conchyliculture et la pêche, chaque année, le lycée de la mer basé à Sète accueille de futurs professionnels, mais regrette le manque d'attrait pour les jeunes de la région.

Situé à moins d'une heure de La Domitienne, Montpellier accueille de nombreux établissements d'enseignement supérieur et de recherche spécialisés sur l'agriculture et l'alimentation : Montpellier SupAgro, école d'ingénieur qui rassemble près de 80 enseignants-chercheurs et 750 élèves-ingénieurs chaque année ; CIRAD, INRAE, IRD, etc., réunis au sein d'Agropolis. Sète accueille également l'IFREMER sur les questions maritimes.

Le revenu mensuel moyen des agriculteurs était de 1 370 euros en 2016¹¹³, soit plus de trois fois moins que les entrepreneurs des autres secteurs. 30 % d'entre eux touchaient en 2016 moins de 350 €/mois¹¹⁴.

¹⁰⁶ Insee 2019, La Domitienne.

¹⁰⁷ Idem.

¹⁰⁸ L'unité de travail annuel (UTA) est l'unité de mesure de la quantité de travail humain fourni sur chaque exploitation agricole. Cette unité équivaut au travail d'une personne à temps plein pendant une année. Agreste 2020.

¹⁰⁹ Agreste 2010.

¹¹⁰ Agreste 2020.

¹¹¹ Idem.

¹¹² SCOT du Biterrois.

¹¹³ Georges-Kot, 2017.

¹¹⁴ MSA, 2016.

Le métier d'agriculteur est difficile et mal rémunéré : position debout, déplacement de charges lourdes, contraintes horaires, peu de possibilités de prendre des vacances. De plus, le métier est largement dévalorisé voire dénigré par certains habitants.

→ **Des freins à l'installation dans le cadre familial et en dehors, malgré la demande.**

En 2018, 34% des exploitations ne trouvaient pas de repreneurs dans l'Hérault¹¹⁵

Dans l'Hérault, les agriculteurs exploitent majoritairement en faire valoir direct, étant propriétaires des parcelles qu'ils cultivent. La structure du parcellaire rural revêt donc une importance particulière pour l'accession des agriculteurs à leurs outils de travail.

Pourtant, certains acteurs comme le lycée agricole de Béziers témoignent : les porteurs de projets sans terre sont nombreux tant sur la vigne, le maraîchage, et l'élevage. Mais, il y a aussi parfois des envies de s'installer sans un projet vraiment réfléchi, ce qui pose la question de sa viabilité. Par ailleurs, le lycée témoigne de l'importance de valoriser le métier d'agriculteur dès le plus jeune âge, à travers la sensibilisation dans les établissements.

Pour l'installation hors cadre familial en particulier, les principales difficultés reposent sur cet accès au foncier (prix, endettement nécessaire, temps, manque de coordination des structures d'accompagnement), la définition d'un projet viable, la formation, le financement. L'association Terre de Liens témoigne : "il faut plus de 2-3 ans pour l'aboutissement du projet d'installation (repérer les terres, aménager le terrain)". Selon les acteurs interrogés, l'installation de commerces présenterait certaines difficultés communes avec l'installation d'agriculteurs (investissement, achat du fonds de commerce, endettement, etc.).

Pour l'installation dans le cadre familial (transmission), les freins reposent sur l'adaptation de l'outil de travail et l'introduction de changements dans l'exploitation au regard des enjeux du territoire, notamment les évolutions climatiques et le mitage.

Pour tous, les principaux freins sont l'accès à des filières, la qualité des sols, et la gestion administrative, rapportée comme lourde par des professionnels agricoles.

→ **La spéculation du foncier agricole et l'augmentation des prix rendent son accès de plus en plus difficile.**

Des agriculteurs témoignent : "ces dernières années, le prix du foncier agricole a presque triplé. Les offres sont peu fréquentes." Ces témoignages sont confirmés par la SAFER dans l'Hérault : "Les prix des terres sont plutôt orientés à la hausse. Ceux des terres irriguées des plaines côtières du centre et ouest-Hérault se situent autour de 10 000 euros/ha. En zone sèche, le prix s'établit autour de 5 000 euros/ha, parfois moins dans les coteaux. Les terres alluviales de l'Orb enregistrent des prix les plus élevés de 8 000 à 10 000 euros/ha, du fait d'une offre très faible."

"Les augmentations sont liées à une demande de plus en plus significative sur des terres à fort potentiel agronomique et irrigables, surtout sur le littoral méditerranéen."¹¹⁶. La SAFER de l'Hérault indique qu'elle "intervient fréquemment sur des transactions en secteur périurbain non conformes au prix et/ou à l'orientation économique que l'acquéreur souhaite initialement donner à la parcelle agricole".

→ **Le besoin de bâti agricole et alimentaire fait face à une réglementation contraignante pour limiter le mitage.¹¹⁷**

10 millions de m² de bâtiments agricoles se construisent chaque année en France, ce qui représente plus de 35% des surfaces de constructions non résidentielles¹¹⁸.

¹¹⁵ MSA 2018.

¹¹⁶ SAFER, Mai 2022, Occitanie.

¹¹⁷ <https://seminaire.inrae.fr/bati-alim2020/>

¹¹⁸ Idem.

Des travaux de recherche récents montrent que les constructions agricoles ont contribué de manière significative au mitage des terres agricoles. Pour faire face à cet enjeu, le SCOT du Biterrois et les PLU communaux visent à protéger les espaces agricoles en limitant les constructions agricoles. Sur la commune de Vendres régie par la loi littoral, la construction est rendue d'autant plus difficile. Pourtant, avec le phénomène de relocalisation de l'alimentation, "de nouveaux besoins en bâtiments apparaissent : bâtiments d'exploitation, lieux de vente, lieux de transformation (légumeries, conserveries), lieux de logistique", en plus du logement pour les exploitants¹¹⁹.

En témoigne les retours des agriculteurs de La Domitienne, qui ont pour beaucoup évoqué des difficultés d'accès au bâti agricole, mais aussi des difficultés pour transformer sur leur lieu de production, en raison notamment de l'impossibilité de se relier au système d'eau potable.

→ **Des rejets voire conflits d'usage entre habitants, activités touristiques et professionnels agricoles autour de la question foncière et de l'eau.**

De nombreux conflits d'usage autour du foncier nous ont été rapportés lors de nos entretiens. Entre aménageurs, élus, chasseurs et agriculteurs, les désaccords ne sont pas rares. D'après une association, la prédominance des viticulteurs rend parfois difficile d'avoir un projet de diversification à cause de leur réaction.

Selon le PCAET, on constate également la fragilisation des secteurs de l'industrie et de l'agriculture à cause de la raréfaction des eaux superficielles, notamment en été. Des conflits d'usages possibles risquent d'émerger, en lien avec une baisse de la ressource et une hausse de la demande (agriculture, population). En effet, la viticulture a de plus en plus recours à l'irrigation, et les besoins en eau pour la population sont importants, en particulier l'été, lorsque le territoire accueille de nombreux touristes.

Pour maintenir la présence d'agriculteurs sur le territoire, La Domitienne fait face à de nombreux défis, notamment :

- Préserver les terres agricoles, menacées par l'urbanisation.
- Préserver la qualité des sols et de l'eau, contribuer à la biodiversité du territoire, accompagner l'évolution des pratiques face au changement climatique.
- Assurer la transmission des fermes et accompagner la formation et l'installation d'agriculteurs.
- Coordonner les acteurs du foncier agricole.
- Valoriser le métier d'agriculteurs et déconstruire les représentations sources de conflit d'usage.

Les initiatives sur le territoire

- **Participation financière à l'extension des réseaux d'irrigation et engagement de travaux d'entretien sur les galeries d'évacuation des eaux de l'étang de Montady** (Domitienne, 2020).
- **Mobélus acteurs** : Dispositif de l'Ademe saisi par La Domitienne pour former les élus sur différentes thématiques de la transition écologique. Dans ce cadre, une journée de formation a été effectuée en octobre 2021 avec l'association Terre de Liens sur le sujet du foncier agricole. En novembre 2022, un voyage d'étude a permis la visite d'un territoire portant un PAT : le Pays Coeur d'Hérault.
- **Projet de fermes par Terre de liens**, l'association a racheté 60 ha de terres et un ancien domaine appartenant au Conservatoire du Littoral, afin d'y installer prochainement 8 agriculteurs et des ateliers de transformation oléicole et apicole.

¹¹⁹ Idem

Résumé FFOM

Forces

- Des SAU potentiellement disponibles par le biais des friches agricoles
- La Domitienne proactive pour faire le lien entre les acteurs du foncier
- Des élus sensibilisés aux enjeux du foncier (ZAC, compensation, financement PAT, achat de foncier)
- Des pratiques agricoles existent pour favoriser la biodiversité et capter du CO2
- Une expérimentation collective d'achat de foncier
- Possibilité d'impliquer les citoyens dans la préservation du foncier (contribution financière pour l'achat de foncier via Terres de Liens ou groupement foncier)
- Partage de savoirs paysans (Terres vivantes)
- Dispositifs d'accompagnement à l'installation existants (Terre de liens, RDI, PAI, Chambre d'Agriculture, Terres Vivantes, etc.)
- BRL, aqua Domitia, permet de fournir l'eau pour l'irrigation
- Présence de l'Orb assurant une bonne partie des besoins en eau

Faiblesses

- Croissance démographique, proximité du littoral et de zones urbaines et touristiques
- Méconnaissance des friches privées et communales
- Difficultés de coordination entre les acteurs du foncier (régions, départements, communes, SAFER, Chambre d'Agriculture, etc.)
- Manque d'information sur les outils existants pour préserver le foncier
- Rejets voire conflit d'usage entre habitants et agriculteurs
- Investissement lourd pour s'installer (foncier, équipements)
- Désintérêt pour la profession
- Manque de pédagogie et d'éducation sur les métiers agricoles auprès des jeunes
- Manque de liens entre habitants et agriculteurs
- Qualité de l'eau
- Mauvaises pratiques d'irrigation

Opportunités

- Réseau de l'enseignement agricole et instituts de recherche pour former des agriculteurs et agronomes
- Opportunité de convention avec la Safer pour mettre en place des espaces tests, surveiller le foncier, identifier les friches
- CIAP, CAE pour accompagner l'installation
- Jardins en insertion
- Groupements d'employeurs pour alléger la gestion administrative
- Dispositifs réglementaires et volontaires de préservation de l'eau (ORE par ex)
- Système de réserve d'eau, récupération d'eau de pluie et rétention collective (attention à l'impact sur la biodiversité)
- Actions foncières pour développer la production alimentaire dans les territoires à proximité (PAT du Grand Narbonne, PAT du Haut Languedoc, PAT de Thau, PAT du Pays Cœur d'Hérault, P2A de 3M, autres)
- Les PLU, PAEN et le SCOT, opportunités pour renforcer la préservation du foncier
- Outils législatifs et réglementaires se mettent en place

Menaces

- Changement climatique : retrait du trait de côte, salinisation et érosion des sols, risques d'inondation et submersion
- Menace du photovoltaïque qui encourage les friches à proximité des champs en ENR
- Perte de la biodiversité
- Prix du foncier en hausse
- Réglementation contraignante en particulier sur le littoral, freinant la possibilité de construire du bâti agricole et alimentaire
- Augmentation de la population en période saisonnière avec des besoins accrus en eau

5. FONCTIONNEMENT DU SYSTEME ALIMENTAIRE LOCAL

→ **Une distanciation entre producteurs et consommateurs à l'origine d'une perte de confiance des consommateurs envers leur alimentation. Une absence d'espaces de concertation avec les habitants et d'initiatives citoyennes à La Domitienne.**

28% des Français déclarent avoir confiance en ce qu'ils mangent, chez les 18-25 ans cette confiance est encore plus faible (18%)¹²⁰.

La dernière étude réalisée par le CREDOC et la Chaire Food Studies, montre les inquiétudes suivantes : modèles de production non durables (60%), la cause animale et son alimentation, les produits industriels, et la sécurité sanitaire des aliments (origine, composition).

Ces chiffres sont à relativiser au regard d'une autre étude sur la confiance des consommateurs envers les acteurs de la filière : la confiance est haute envers les producteurs et les petits commerçants (75% et 73%) mais est basse en ce qui concerne l'industrie (41%) et la grande distribution (53)¹²¹.

Selon le chercheur Nicolas Bricas (Chaire Unesco alimentation du monde) : "l'histoire de la relation entre agriculture et alimentation, entre producteurs agricoles et consommateurs, est celle d'une distanciation : géographique, avec l'allongement des distances d'approvisionnement des marchés ; économique, avec la multiplication des intermédiaires dans les filières ; cognitive, avec la spécialisation des connaissances et l'accès des mangeurs à des informations de plus en plus complexes". Cette distanciation est particulièrement illustrée à La Domitienne avec la présence de produits qui s'intègrent dans des filières longues. Cette distanciation est également à l'origine de biais cognitifs, sources de potentiels conflits entre habitants et agriculteurs.

Dans ce contexte, les habitants sont de plus en plus nombreux à vouloir faire changer les choses en faisant évoluer leur mode de consommation, mais également en participant à des initiatives concrètes visant à les rapprocher des producteurs de leur territoire. Toujours selon Nicolas Bricas, il s'agit pour les citoyens de reprendre le contrôle de leur alimentation.

À La Domitienne, il existe encore peu d'initiatives citoyennes, à l'exception de jardins partagés, mais on compte sur les territoires limitrophes des initiatives intéressantes comme des groupements de consommateurs et de producteurs. Les citoyens pourraient s'impliquer de différentes manières : changement de pratiques alimentaires ; organisation d'événements festifs et conviviaux autour de l'alimentation ; mise en place d'initiatives locales au niveau de leur quartier, de leur travail, de l'établissement de leurs enfants ; engagement dans une association ; accompagnement de proximité et financement des initiatives locales (achat de foncier participatif, financement de la trésorerie d'un maraîcher, appui à l'installation d'une épicerie sociale et solidaire, mise en place d'un jardin pédagogique, etc.) ; participation dans les espaces de consultations ; veille foncière ; plaidoyer ; etc.

→ **Des acteurs multiples qui se connaissent peu, des conflits d'usage, un manque de coordination, mais une envie de participer au PAT et de développer des projets ensemble.**

La multiplicité des acteurs est une spécificité du système alimentaire territorial. Durant les rencontres, près de 60 acteurs ont participé, témoignant de leur intérêt pour la question. Nous avons pu constater qu'il existe un manque de connaissances des acteurs entre eux. Cela s'exprime sur le territoire, parfois par des conflits ou rejets. Parmi les thématiques abordées, un certain nombre d'acteurs ont témoigné d'un besoin de coordination en particulier autour de la préservation du foncier, la structuration des filières, la solidarité alimentaire.

Les acteurs interrogés dans le cadre du diagnostic de La Domitienne ont également fait part de leurs attentes vis-à-vis de la Communauté de communes : harmoniser les pratiques ; sensibiliser, former, faire connaître ; accompagner et financer des projets ; identifier, comprendre, diffuser des informations ; mettre en réseau les acteurs ; rapprocher les consommateurs des producteurs ; créer des coopérations avec d'autres territoires.

¹²⁰ Insee 2016.

¹²¹ MAA 2014.

Fruit de cette interconnaissance et coordination / animation d'un réseau d'acteurs, des projets collectifs devraient émerger pour répondre aux problématiques identifiées. Cela fait écho à l'historique de La Domitienne sur ce point avec des enseignements à tirer et des difficultés : expérience de la coopérative dans le port du Chichoulet (8 conchyliculteurs au début, des installations, mais aujourd'hui plus que 2 conchyliculteurs, plus de coopérative, des installations non occupées). Aujourd'hui, on peut noter l'initiative de Terres de liens, qui a repris 60 ha de terres au domaine de Castelnaud à Vendres pour y installer des agriculteurs diversifiés, qui partageront certains bâtiments.

→ **Des compétences territoriales multiples avec des collectivités qui travaillent souvent en silo.**

Face à l'absence de compétences obligatoires sur l'alimentation des habitants, les Projets Alimentaires Territoriaux permettent de contribuer à la relocalisation de l'alimentation et à accompagner la décentralisation essentielle pour prendre en compte les enjeux agricoles et alimentaires spécifiques au territoire.

Avec la loi Notre, la Région a certes vu ses compétences renforcées, mais il s'agit de mobiliser les compétences des différents échelons territoriaux : les 8 communes, La Domitienne, le Département, la Région, en lien avec les chambres consulaires. Tout l'enjeu réside dans le décloisonnement des compétences au sein des collectivités et la mobilisation des acteurs économiques et associatifs dans la construction et le suivi de la politique alimentaire.

Pluralité de compétences et acteurs à mobiliser autour d'un PAT¹²²



¹²² Anna Faucher, 2014.

→ **Un cadre politique et légal qui évolue rapidement, à mettre en cohérence au regard des enjeux alimentaires du territoire.**

Le cadre politique et légal a beaucoup évolué ces dernières années. Il est à mettre en cohérence à l'échelle territoriale. En voici quelques éléments :

- **La Loi Egalim pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » (EGALIM)** a été promulguée le 1er novembre 2018. Dispositions concernant l'approvisionnement de la restauration collective prévues par la loi (non exhaustif) :
 - « Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous (art 24) : à partir du 1er janvier 2022 ; 50% de produits en valeur en produits durables et de qualité, dont au moins 20% en valeur en produits issus de l'AB & en conversion ».
 - « Diversification des protéines » : présentation d'un plan pluriannuel de diversification des protéines pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne.
 - Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire
 - Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025.
 - Interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.
- **La Loi Garot sur le gaspillage alimentaire** de février 2016 prévoit l'interdiction pour les supermarchés de plus de 400m² de jeter leurs invendus. Les dons alimentaires aux associations ont augmenté. Les Restos du cœur ont vu ceux provenant des grandes surfaces prendre 24% depuis son adoption (idem pour les autres banques alimentaires). Plusieurs actions sont proposées par cette loi : valorisation énergétique, prévention, récupération pour la consommation, etc. La loi intègre un volet gaspillage dans l'éducation alimentaire des enfants ainsi que des démarches de responsabilités sociétales et environnementales des entreprises.
- **La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC)** introduit une série de mesures en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. La loi se fixe comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % :
 - Par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025.
 - Par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d'ici 2030.

La loi renforce les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire : les grossistes dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à 50 millions d'euros sont désormais concernés par les obligations de non-destruction des invendus et de don alimentaire.

- **La loi Climat et résilience** fixe l'objectif d'atteindre la zéro artificialisation nette en 2050, avec une trajectoire en deux temps : fixer un objectif de réduction de la consommation d'espaces, puis un objectif de réduction de l'artificialisation, au nouveau sens du terme. « Réussir la zéro artificialisation nette à l'échelle régionale à l'horizon 2040 » est une déclinaison de l'objectif national « zéro artificialisation nette » inscrit dans le Plan Biodiversité présenté par le Gouvernement le 4 juillet 2018.
- **En 2018, le Haut Conseil de la Santé Publique a fixé les objectifs suivants en matière de nutrition, intégrés au Programme National Nutrition Santé (PNNS) 2019-2023 :**
 - Faire passer la consommation moyenne de viande rouge en dessous du seuil de 500g par semaine.
 - Atteindre une consommation de sucre et de sel inférieure à 100g et 10g par jour par adulte.
 - Atteindre les 80% d'adultes consommant au moins 3.5 portions de fruits et légumes par jour, dont 20% en bio.
 - Diminuer de 15% la prévalence de l'obésité chez les adultes.

- **Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets des Déchets (PRPGD)**

La Région a établi dans son SRADDET le fait d'encourager les communes et les intercommunalités à faire des réserves foncières, en prenant appui sur l'Etablissement public

foncier Occitanie et sur les outils visant à limiter les effets spéculatifs (offices fonciers solidaires, usage de baux emphytéotiques par exemple). Elle compte aussi **une politique régionale sur l'alimentation** qui aborde la préservation du foncier agricole avec la séquence : Eviter-Réduire-Compenser. La production alimentaire locale doit être un instrument privilégié de l'aménagement et de l'urbanisme.

- **Depuis 2006, le Département a compétence en matière d'aménagement foncier rural (AFR) et de protection des espaces agricoles et naturels périurbains (PAEN)**, outil réglementaire qui permet de renforcer la protection du foncier au-delà des PLU.
- **Le SCOT du Biterrois** coordonne et oriente les différents outils de planification des communes à l'échelle de plusieurs Communautés de communes dont La Domitienne.
- **Le PCAET de La Domitienne** permet une prise en compte des enjeux climatiques et énergétiques. De nombreux points font référence à l'activité agricole et alimentaire, et en particulier du rôle du foncier dans le changement climatique.
- **Les PLU communaux** établissent des zones agricoles à respecter.

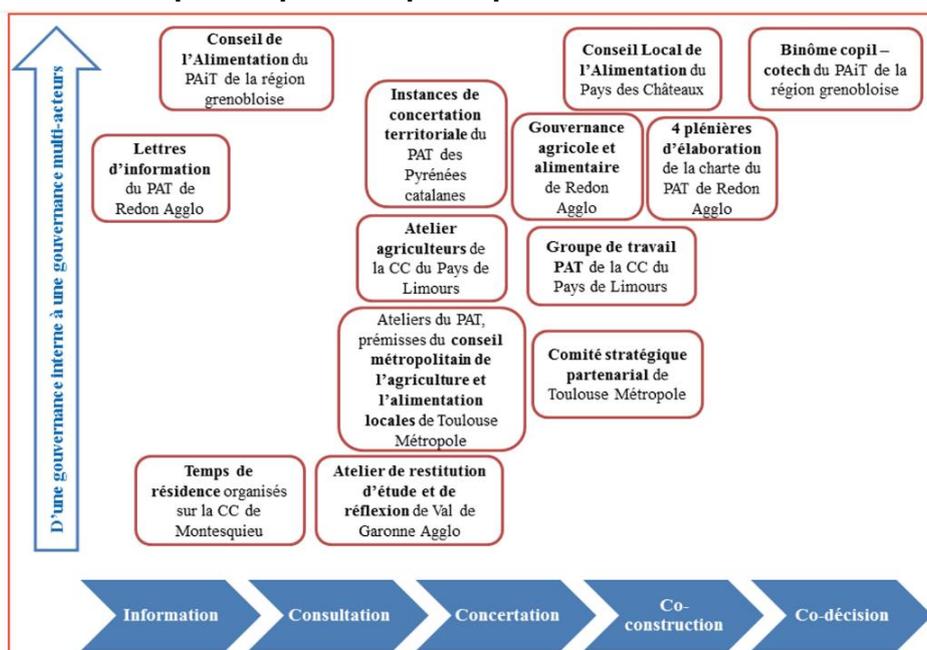
Dominique Potier, député de Meurthe et Moselle, est l'auteur de propositions pour faire évoluer le cadre politique et légal autour du foncier agricole en France, ouvrant la réflexion autour du rôle du foncier dans l'alimentation¹²³.

→ **Une volonté politique pour faire de l'alimentation un vecteur de développement territorial, mais des financements à assurer.**

Porté par le service développement territorial, la démarche de PAT est une réelle priorité pour La Domitienne. L'alimentation est vue comme une opportunité pour contribuer aux enjeux économiques, sociologiques et environnementaux du territoire. Les espaces de participation (Rencontres, Comités de pilotage...) créés dans la phase de diagnostic devront évoluer en prenant en compte ses enseignements, tout en veillant à assurer une vision systémique et décloisonnée des enjeux et prévoir des échanges avec les différents échelons territoriaux et avec les autres territoires.

Pour cela, selon le PATnorama édité par RNPAT, 5 types d'espaces de participation existent afin de mobiliser les acteurs : information, consultation, concertation, co-construction, codécision.

Principaux espaces de participation de 8 PAT étudiés¹²⁴



¹²³ Dominique Potier, député, est l'auteur de propositions pour faire évoluer le cadre politique et légal autour du foncier agricole en France. www.dominiquepotier.com/UserFiles/File/1-mi-foncier-agricole-propositions-dpotier-vd.pdf

¹²⁴ Conception E. Dinh, pour ONPAT/TEV, 2021.

6. SYNTHÈSE DES ENJEUX, CHANGEMENTS A 2050 ET PROCHAINES ETAPES DU PAT

6.1. Synthèse des enjeux

Face aux constats dressés par le diagnostic, nous avons pu identifier collectivement les principaux enjeux auxquels le territoire de La Domitienne est confronté.

→ 5 enjeux agroécologiques et alimentaires en Domitienne

-  Faire évoluer les pratiques alimentaires des citoyens et assurer l'accès de tous à une alimentation de qualité.
-  Structurer des filières alimentaires de proximité et développer les pratiques agro-écologiques.
-  Développer et valoriser les produits locaux dans les circuits de distribution, notamment en restauration collective.
-  Préserver le foncier agricole et faciliter son accès, pour assurer le maintien, voire le développement d'une agriculture plus diversifiée.
-  Assurer la participation de tous les acteurs du système alimentaire territorial, y compris les habitants, dans la formulation et la mise en place d'actions collectives.

→ 15 problématiques de la durabilité de l'alimentation

Le BASIC a adapté la théorie du « donuts » aux enjeux de durabilité de l'alimentation. La figure ci-dessous intègre les enjeux sociaux (cercle intérieur) et les contraintes écologiques (cercle extérieur). On retrouve les principaux enjeux abordés par La Domitienne, en raison de ses compétences et dans le cadre du PAT qu'elle porte.

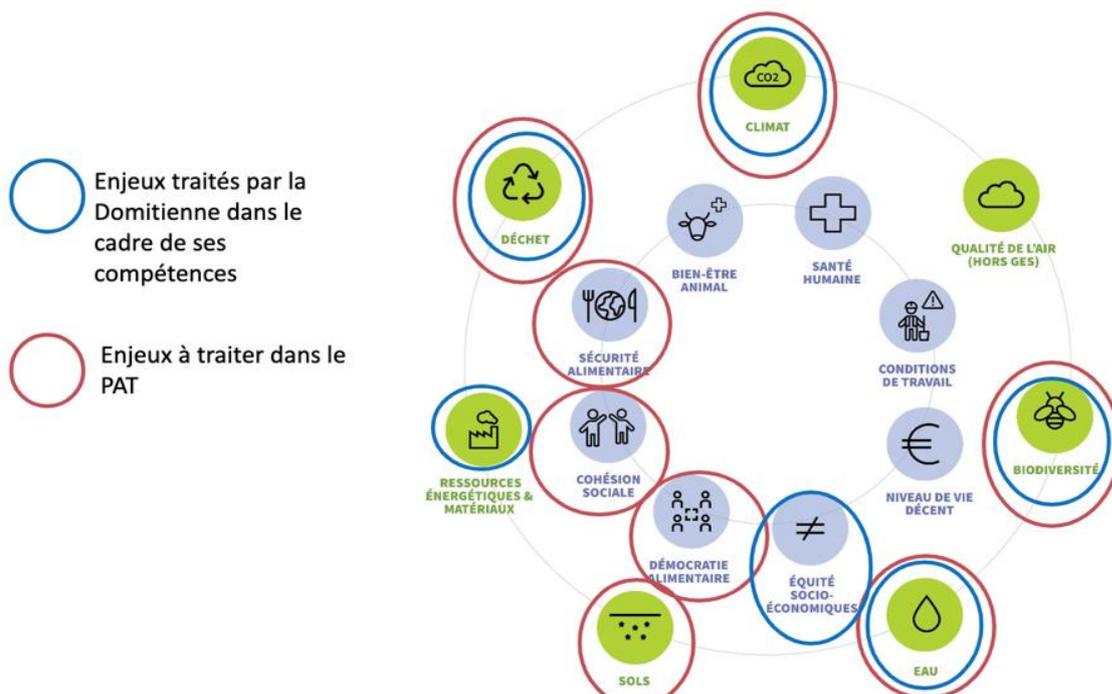


Figure 1 : Les quinze problématiques de la durabilité de l'alimentation. Source : BASIC, 2022

6.2. Retour des acteurs sur le diagnostic

Les 5 premières parties du diagnostic, construites collectivement entre mai 2022 et janvier 2023, ont fait l'objet d'une présentation lors de la deuxième rencontre de l'alimentation de La Domitienne. Celle-ci a réuni 54 personnes le 16 février 2023¹²⁵. Afin d'assurer une appropriation des constats posés, les participants ont partagé leurs principales réactions en petits groupes.



→ **Ainsi, des émotions variées ont été partagées à l'issue de la restitution du diagnostic :**

GROUPE 1	GROUPE 2	GROUPE 3	GROUPE 4
Colère et désespoir : chiffres du gaspillage alimentaire	Tristesse : malnutrition, gaspillage	Désolation, dépit global	Consternation : faible budget des ménages alloué à l'alimentation
Inquiétude et incompréhension	On n'est pas encore prêt	Pessimisme	Satisfaction : réaction collective avec des projets comme le PAT
Prise de conscience / envie d'agir	Volonté de travailler après avoir posé le diagnostic	Perplexité	
Encouragement pour les surfaces à mettre en culture afin d'augmenter l'autonomie	Espoir et opportunités : beaucoup d'acteurs concernés, développement possible d'une agriculture nourricière et durable		

→ **Les participants ont également identifié les points clés à retenir du diagnostic. Ils relèvent :**

- **Des difficultés :**

- L'âge médian des exploitants agricoles élevé : plus de la moitié ont 55 ans ou + sur le territoire.
- La prédominance des Grandes et Moyennes Surfaces : 70% de part de marché sur les ventes alimentaires.
- La situation de précarité : fréquentation des banques alimentaires, forte inflation...
- L'importance du gaspillage alimentaire : environ 20 kg par an et par habitant en Domitienne.
- Le manque de maraîchers sur le territoire, peu structurés.
- Un régime alimentaire peu équilibré : obésité x2 en 25 ans.

¹²⁵ Annexe 8 : liste des participants à la 2^{ème} rencontre de l'alimentation.

▪ **Mais également des opportunités :**

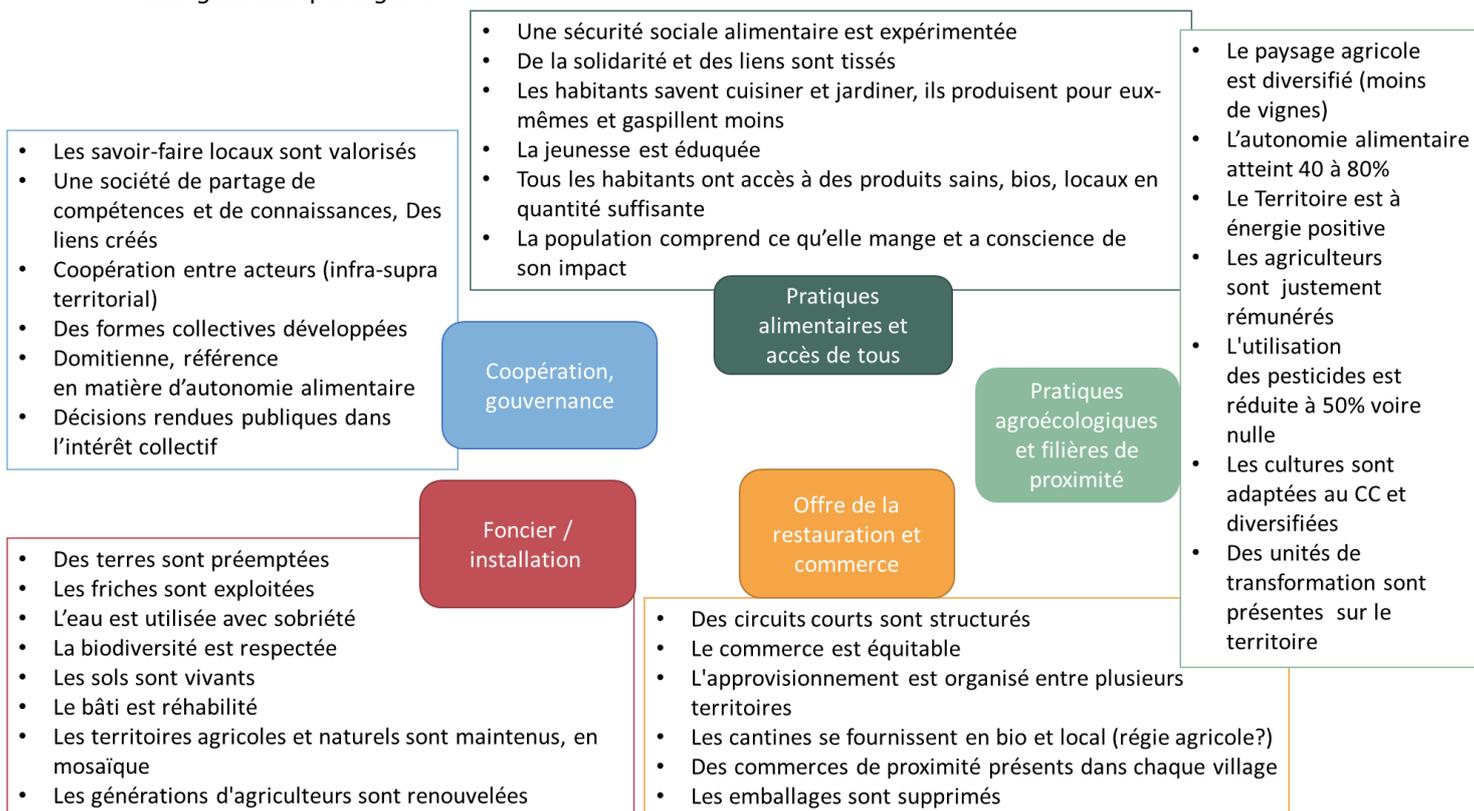
- Une surface atteignable pour répondre aux besoins de la population en fruits et légumes (260 hectares nécessaires).
- Un potentiel foncier (1200 ha de friches agricoles sur La Domitienne).
- Des liens souhaités et pouvant être créés entre les acteurs.
- Un désir de collectif qui émerge, beaucoup de personnes sont concernées et peuvent agir.
- Le PAT est un bon outil pour répondre à ces enjeux.

→ **Les résultats du diagnostic ont aussi suscité des interrogations :**

- Au niveau des filières :
Quels accompagnements pour l'installation des jeunes agriculteurs ? Comment faciliter l'installation ? Comment donner une place plus importante au maraîchage ? Comment diminuer l'utilisation des pesticides ?
- Au niveau foncier :
Comment faire face au prix élevé du foncier ? Comment faire évoluer les friches abondantes ?
- Au niveau des pratiques alimentaires :
La volonté de consommer local qui se traduit peu en acte, comment faire ? Comment donner l'accès à une alimentation de qualité pour tous ?
- Au niveau de la valorisation des produits locaux :
Comment faciliter l'accès à des productions locales ? Comment pallier l'absence de groupement de consommateurs ?
- Au niveau de la gouvernance :
Comment favoriser la participation de tous les acteurs ?

6.3. Changements en 2050

Lors de cette rencontre, les participants ont ensuite formulé leur vision du changement pour le territoire en 2050. Il appartiendra aux élus de la Communauté de communes de s'en saisir pour formuler une vision de transformation pour le territoire. Voici les principaux éléments de changements partagés :



6.4. Recommandations pour la phase d'émergence

Durant la phase d'émergence du PAT (3 ans, à partir de 2023), La Domitienne devra répondre au principal enjeu d'**assurer la participation de tous les acteurs du système alimentaire territorial, y compris les habitants, dans la formulation et la mise en place d'actions collectives en faveur de la transition agroécologique et alimentaire.**

Avec les équipes techniques, le cadre d'intervention des trois prochaines années a été défini :

→ **Objectif de la phase d'émergence :**

Constituer un réseau sur l'agriculture et l'alimentation et faire émerger des actions et expérimentations en faveur de la transition agricole et alimentaire de La Domitienne.

→ **Objectifs spécifiques :**

- Construire une vision collective et partagée, une stratégie, un plan d'actions et un outil de suivi-évaluation.
- Poursuivre l'appropriation des enjeux, l'interconnaissance des acteurs, l'échange de pratiques, leur mise en réseau, en incluant les habitants, et les rendre visible auprès de tous.
- Partager les avancées de projets collectifs et stimuler l'émergence d'autres projets / expérimentations.
- Obtenir les financements pour assurer la mise en œuvre des projets, et à termes la fonction d'animation territoriale.

→ **Actions à mener :**

- Actions 1 : Prolongement du diagnostic (sujets foncier, précarité, santé...) ; définition de la stratégie et du plan d'actions ; animation des instances de gouvernance en place ; recensement des actions menées ou envisagées par chaque acteur, avec les moyens mobilisés, le calendrier d'exécution ; mise en place d'indicateurs de suivi-évaluation.
- Actions 2 : Poursuite de "rencontres de l'alimentation" annuelles ; échanges d'expériences avec d'autres PAT (visites de terrain...) ; visites/réunions sur sites des partenaires du PAT Domitienne ; concertation habitants/acteurs socio-éco : enquêtes, entretiens ; création d'une page web dédiée à l'actualité du PAT.
- Actions 3 : Mise en œuvre de premières actions par la Communauté de communes pour stimuler et impulser d'autres (ex : recensement des friches, ...) ; points d'étape sur l'avancement des projets lors des temps collectifs ; présentation/intervention d'acteurs extérieurs pour s'inspirer de leurs initiatives.
- Actions 4 : Veille sur les dispositifs de financements existants et partage aux acteurs ; accompagnement et conseil aux porteurs de projet sur les financements à mobiliser ; proposer des outils/démarches permettant d'identifier, qualifier et concrétiser les projets (appels à manifestation d'intérêt ou à appels à projet).

→ **A l'issue de la phase d'émergence, la valeur ajoutée pour les acteurs du territoire sera :**

- Des acteurs qui s'approprient la complexité des enjeux agricoles et alimentaires du territoire.
- Des acteurs qui se connaissent mieux, dans leurs points communs et leurs divergences.
- Une vision partagée et une feuille de route pour le territoire.
- Des acteurs qui s'inspirent d'autres expériences et partagent leurs pratiques : échecs et réussites.
- Des expérimentations et des coopérations opérationnelles qui émergent en faveur de la transition du territoire.
- Des financements recherchés collectivement.

→ **Le rôle de La Domitienne, dans sa phase d'émergence, a été défini avec les équipes :**

- Animer le réseau : organiser des temps de rencontres conviviaux entre les acteurs et avec les citoyens, susciter des temps de rencontres thématiques et d'échanges de pratiques ; être une structure ressource sur l'agriculture et l'alimentation ; communiquer

- après des habitants sur les avancées du projet et susciter leur participation aux actions ; faire vivre la gouvernance du réseau.
- Mener la concertation : pour formuler une stratégie, un plan d'actions et un dispositif de suivi-évaluation ; construire et mettre en œuvre un dispositif de suivi-évaluation ; faire une veille des financements pour la fonction d'animation.
 - Accompagner et/ou porter l'émergence de projets collectifs : partager les compétences techniques et scientifiques autour des initiatives portées par les acteurs du territoire et hors territoire ; accompagner l'animation de groupes de travail et l'ingénierie de projets ; accompagner la recherche de financements des projets collectifs.
- **Enfin, la gouvernance du PAT devra prévoir des espaces pour :**
- Poursuivre la rencontre des acteurs et le décloisonnement des enjeux lors des « rencontres de l'alimentation ». Cet espace pourra également être l'occasion de proposer un temps d'échange de pratiques, d'apport de connaissances, de découvertes d'initiatives inspirantes et de concertation pour la construction du PAT (stratégie et plan d'actions). Des espaces spécifiques devront être pensés pour aller vers les types d'acteurs peu représentés comme : les viticulteurs, les habitants, notamment en situation de précarité, l'enseignement agricole, etc.
 - Mettre en œuvre une démarche de concertation pour l'émergence du PAT, avec des temps de réflexion, lors de commissions thématiques et lors des rencontres. Ces instances feront émerger des propositions à faire valider par les instances de La Domitienne.
 - Assurer la mise en œuvre d'actions concrètes opérationnelles. Cela pourra donner lieu à la création de groupe de travail pluriacteurs qui auront vocation à se pencher sur une problématique précise et urgente qui demande une réponse concertée.
 - Valider les propositions issues de la phase d'émergence et s'assurer de sa mise en œuvre. Dans le cadre de La Domitienne, il s'agit du bureau et du conseil communautaire. Ce dernier pourra valider les changements attendus en 2050, qui serviront de socle de travail pour co-construire la stratégie et le plan d'actions du PAT.

Table des annexes

Annexe 1 : liste des acteurs locaux enquêtés

Annexe 2 : liste des participants à la 1^{ère} rencontre de l'alimentation

Annexe 3 : cartographie de la présomption de précarité alimentaire dans l'Hérault

Annexe 4 : données sur les GMS

Annexe 5 : schéma explicatif de la restauration Hors Foyer

Annexe 6 : données sur la restauration collective de La Domitienne

Annexe 7 : carte du potentiel agronomique des sols en plaine biterroise et Cœur d'Hérault

Annexe 8 : liste des participants à la 2^{ème} rencontre de l'alimentation

Annexe 1 : liste des acteurs locaux enquêtés

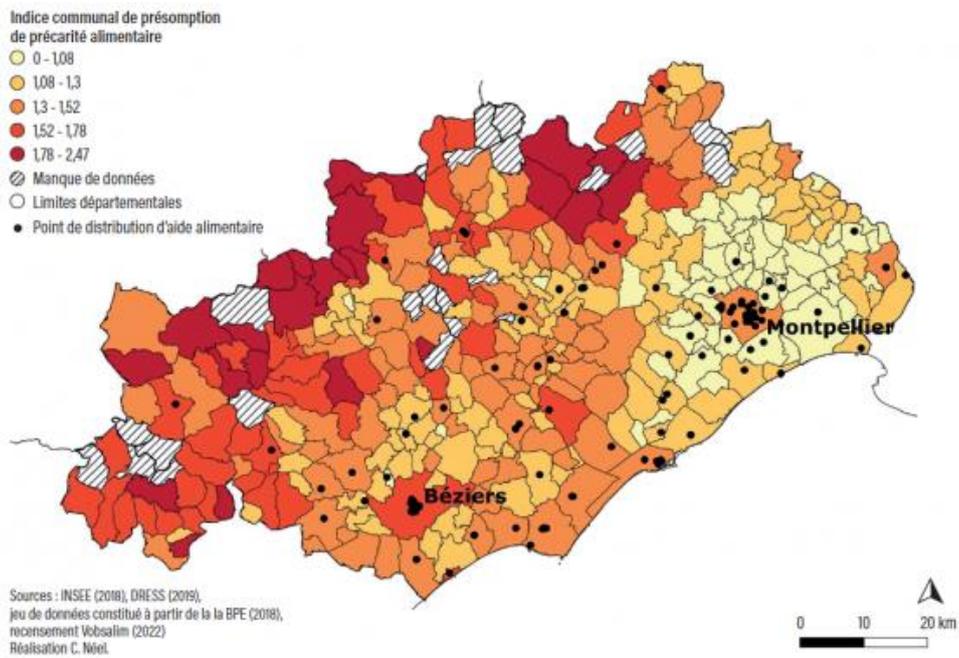
RLIse
La cueillette de Saint-Aubin
Fleur d'Olive SCEA Galinette + de fermes en fêtes
Civam Bio 34
Commune de Cazouls-les-Béziers, cuisine centrale + régie agricole
U-Express Maraussan
Restaurant Le Vieux Puits
Carrefour Market Cazouls-les-Béziers
METRO
Le Champ Poussan
SAFER
Banque Alimentaire (antenne de Montady)
LMO COQUILLAGES
Terre de liens
Association des parents d'élèves Maraussan
DD ARS
CULTURE MARINE
Département
CFPPA Béziers
ADEAR Hérault (Terres Vivantes)
Un plus bio
La carotte joyeuse
La Ferme Fabiole
Boulangerie Lou Castel
IGP Coteaux d'Ensérune – Domaine la Grande Canague
Secours Populaire (Vendres)
CREAI ORS

Annexe 2 : liste des participants à la 1^{ère} rencontre de l'alimentation

AUMOND Cédric (Boulangerie Oh Lala), BERLOU Carole (élue La Domitienne - Mairie de Cazouls-les-Béziers), BIGLIONE Dominique (Secours populaire Vendres), BLANC Catherine (Conseil départemental 34 - STS Serignan), BLANQUER Manon (Le Grand Narbonne), BOUSCARAS Audrey (Conseil départemental 34), BRUIANT Emmanuelle (Emma P'tite Epicerie), CALMEL Thierry (élu La Domitienne - Mairie de Colombiers), CARALP Alain (Président La Domitienne - Maire de Colombiers), CINQUIN Hervé (Banque Alimentaire de Montady), CLAUDEL Thierry (U-express Maraussan), COLMAS Chloé (Le Champ Poussan), CROSNIER Lucas (Adasea de l'Hérault), DAIM Fedoua (FCPE Maraussan), DARBOIS Fanny (bureau d'étude TERO), DEBAST Julian (Biscuiterie Histoires Gourmandes), DERAM Claire (DRAAF), DIEU Stéphane (Directeur Général des Services La Domitienne), DUMAS Fabienne (La Ferme Fabiole), FORMENTO Julien (Le Grand Narbonne), FOURNIER Marjorie (SOLAAL), GAREIL Jean-Michel (Fleur d'olive - De Fermes en Fêtes), GIORDANO Audrey (La Domitienne), GOU Nicolas (SCIC G.R.A.L.), GOURDIN Rebecka (FCPE Maraussan), GUIBBERT Jean-François (Vice-président La Domitienne, Maire de Lespignan), GUTIERREZ Marie-Laure (Terres Vivantes - réseau INPACT), IBANEZ Cédric (Ferme du Pesquier), KRYSZTOFIK Catherine (La Carotte Joyeuse), LABOUCARIE Marine (FCPE Maraussan), LE CALLET Olivier (Restaurant Le Vieux Puits), LECOSSAIS Adrien (bureau d'étude TERO), LIOT DASSAGATE Sabrina (La Domitienne), LOCQUENEAUX Karelle (SCIC G.R.A.L.), MARTCHILI Esther (La Domitienne), MASSO Béatrice (Terre de Liens), MILLAU Sylvain (élu La Domitienne - Mairie de Maureilhan), MONT Didier (La Ferme Fabiole), MORENO René (Conseil régional), MOURLHOU Marie (La Domitienne), PELAGATTI Jean-Pascal (Chambre d'Agriculture 34), PESCE Serge (1^{er} Vice-président La Domitienne - Maire de Maraussan), PIQUES Nathalie (élue La Domitienne - Mairie de Maureilhan), POBLADOR Loïc (La Domitienne), REVILLA Cécile (RLIse Les Sablières), SCHMUTZ POUSSINEAU Anne-Marie (bureau d'étude TERO), SCHOEN Nina (La Domitienne), SIGNOUREL Martine (élue La Domitienne - Mairie de Maraussan), SORINI Mélanie (Office de Tourisme La Domitienne), TABERKOKT Nora (Safer), TEZENAS DU MONTCEL Laure (Chambre d'Agriculture 34), THEIOND Héroïse (Conseil départemental 34), THELOBIAN Hélène (Secours populaire Vendres), THELOBIAN Philippe (Secours populaire Vendres), THIVANT Claude (Terre de liens), VERA Céline (Restaurant Le Vieux Puits), VILLEVIEILLE Ange (DRAAF), WALLOIS Patrice (Culture Marine)

Annexe 3 : cartographie de la présomption de précarité alimentaire dans l'Hérault

Figure 1. Cartographie de la présomption de précarité alimentaire dans l'Hérault

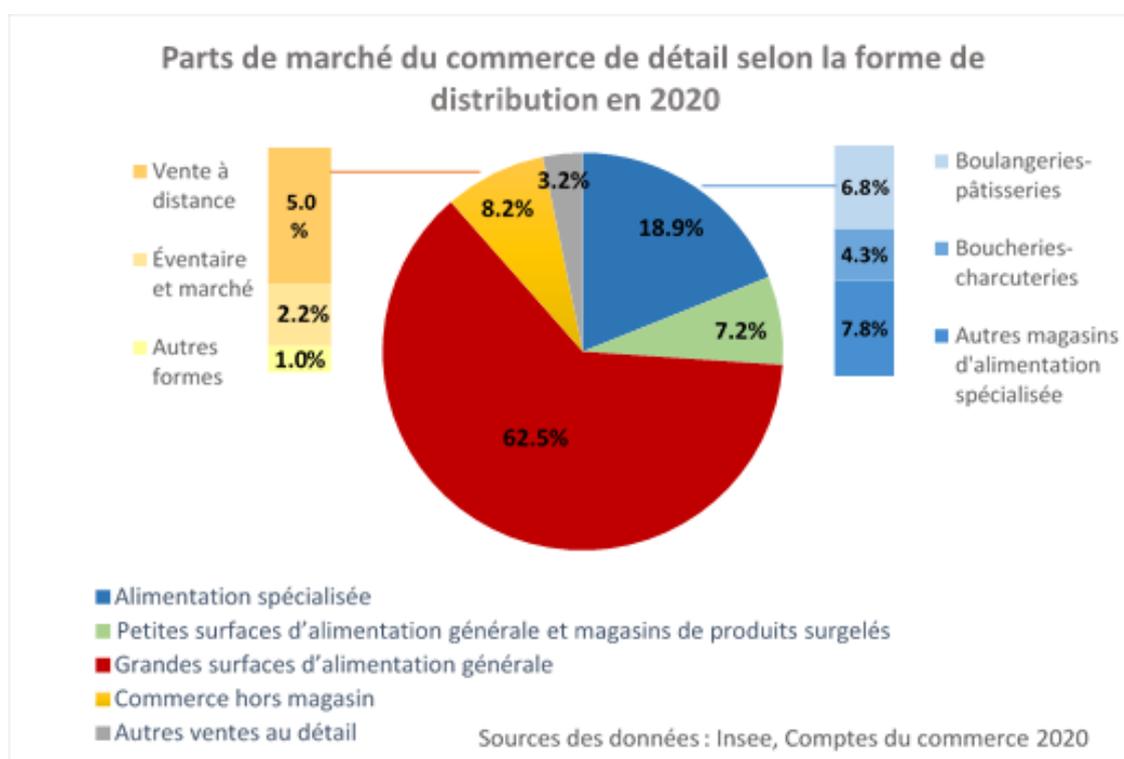


Annexe 4 : données nationales sur les GMS

Les GMS restent de loin les premiers lieux de vente : elles commercialisent 62.4% du total des produits alimentaires (Insee 2020). Les commerces d'alimentation spécialisés (primeurs, artisans-commerçants...) sont en seconde position avec 18.9% du marché. Suivent les commerces hors magasin avec 8.2% (dont 5% pour les ventes à distance, 2.2% pour celles sur éventaires et marchés) et les petites surfaces d'alimentation générale (supérettes et épiceries) avec 7.2%. Les autres ventes représentent 3.2 % (magasins spécialisés hors alimentation, ventes directes des producteurs...).

Si les GMS représentent 62% du commerce alimentaire en France¹²⁶, en Occitanie, c'est 70%¹²⁷.

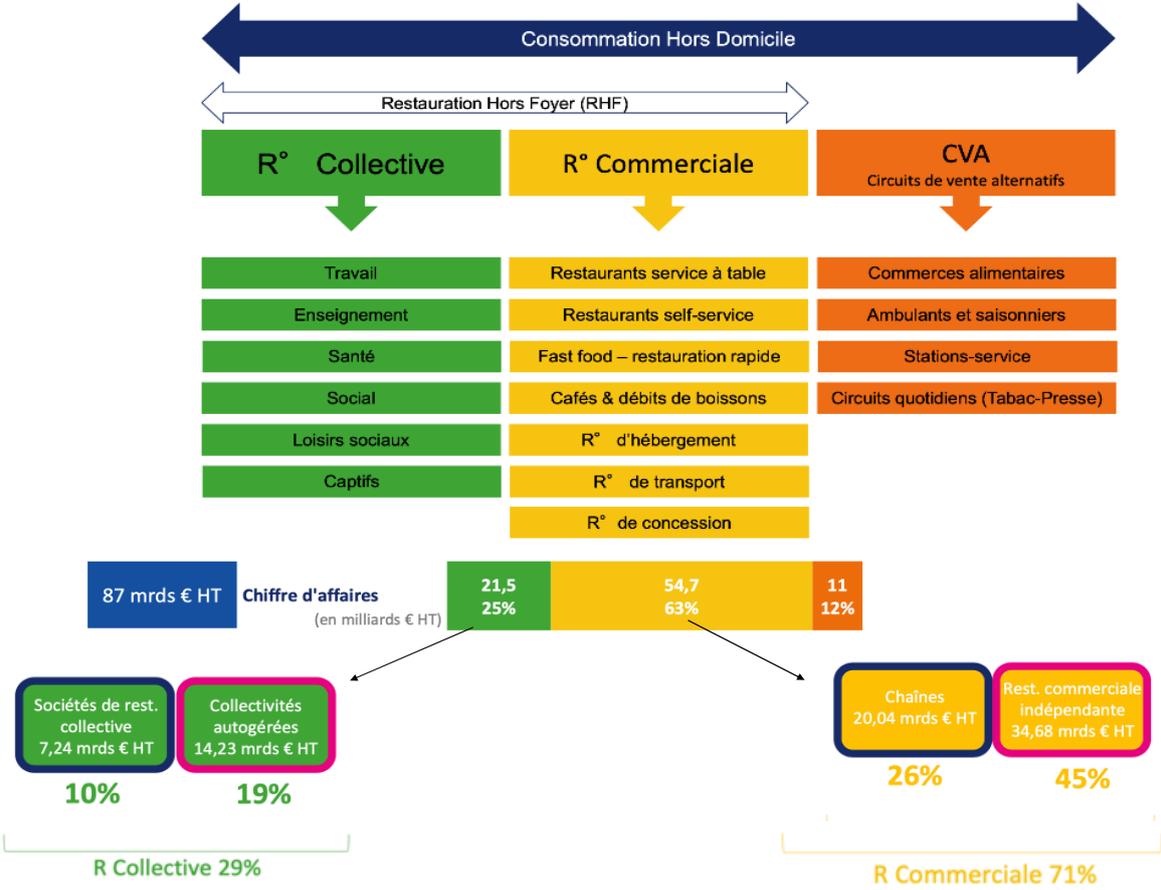
La commercialisation alimentaire rencontre certaines mutations. Sur la dernière décennie, un des faits marquants est l'essor de la vente hors-magasin, constituée de plus en plus par les ventes à distance, notamment les drives. Ces ventes hors-magasin ont presque doublé, passant de 4.8% à 8.2% entre 2010 et 2020.



¹²⁶ Insee, 2020.

¹²⁷ Région Occitanie, 2018.

Annexe 5 : schéma explicatif de la restauration Hors Foyer



Source : Girafood Services

Annexe 6 : données sur la restauration collective de La Domitienne

Nombre de repas an	Scolaire et Alsh	Crèches	Restaurant Municipal	Portage à domicile	Total
Colombiers	22 220				22 220
Lespignan	23 118			2 832	25 950
Maureilhan	17 210				17 210
Maraussan / Nissan-Lez-Ensérune	78 398	4 140		6 552	89 090
Montady	37 980	3 980	60	2 388	44 408
Vendres	26 701				26 701
	205 627	8 120	60	11 772	225 579

Nombre de repas et leur répartition consommés par les convives des communes de La Domitienne, hors Cazouls-lès-Béziers.

Source : étude pour la création d'une cuisine centrale , Cantinéo Fev 2021.

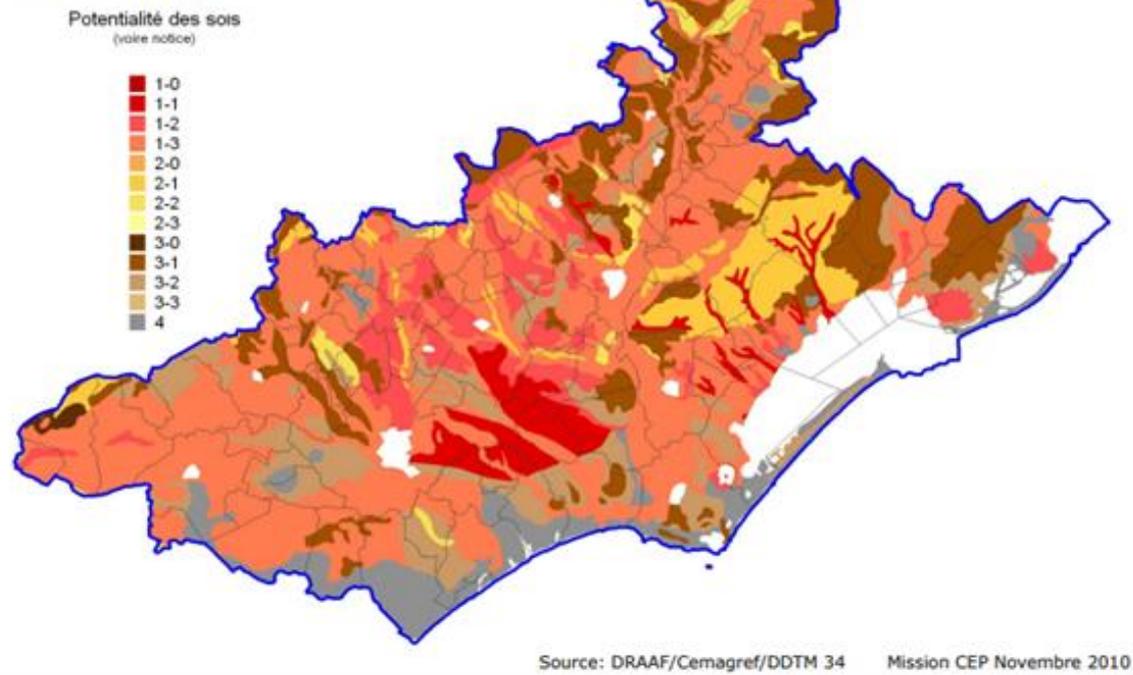
	Nbre de repas	Nbre de sites	Nbre de lots	Mode de gestion	Conditionnement	Prestataire
Colombiers	137	1	1	Repas livrés Liaison froide	Barquettes PP	SHCB
Lespignan	162	2	1	Repas livrés Liaison froide	Barquettes PP	Occitane de restauration
Maureilhan	100	1	1	Repas livrés Liaison froide	Barquettes PP	Sud Est Traiteur (Scolarest)
Maraussan / Nissan-Lez-Ensérune	541	4	3	Repas livrés Liaison froide	Bacs inox	Barboteu
Montady	282	3		Production sur place	Inox - Conteners isothermes Liaison chaude	Régie avec une centrale d'achat privée Approvisionnement
Vendres	180	2	1	Repas livrés Liaison froide		Elior

Modes de gestion des restaurants des communes de La Domitienne.

Source : étude pour la création d'une cuisine centrale , Cantinéo Fev 2021.

Annexe 7 : carte du potentiel agronomique des sols en plaine biterroise et Cœur d'Hérault

Potentiel agronomique des sols en plaine biterroise et Cœur d'Hérault



Annexe 8 : liste des participants à la 2^{ème} rencontre de l'alimentation

BANBUCK Aurélie – Le Chaudron d’Aurélie, BAUDET Donatienne – ATI-VERT, BAYLAC Karine – RLIse Les Sablières, BENALET Jean-René – Mairie de Nissan-lez-Ensérune, BENITEZ Jeanne – Mairie de Montady, BERGER Delphine – Miamuse 34, BERLOU Carole – La Domitienne/Mairie de Cazouls-les-Béziers, BERT Sandrine - A l’Orée des Vignes, BRANCHU Alain – Banque Alimentaire Montady, CAMATS Serge – ATI-VERT, CALMEL Thierry – La Domitienne/Mairie de Colombiers, CARALP Alain – Président La Domitienne/Maire de Colombiers, CAZIN Christian – Département de l’Hérault, CINQUIN Hervé – Banque Alimentaire de Montady, CLAVEL Christine – DGS Lespignan, DARBOIS Fanny – Bureau d’étude TERO, DEBAST Julian – Biscuiterie Histoires Gourmandes, DE FAYARD Emmanuelle – Département de l’Hérault, DE LONGVILLIERS Victoire – Département de l’Hérault, DE MALFETTE Arnaud – Domaine du Bosc, DESPREZ Benjamin – Croix-Rouge insertion CAPDIFE, DIEU Stéphane – DGS La Domitienne, ESCOBAR Karine – Croix-Rouge EPHAD Louis Fonoll, FIZE Denis – Fize Apiculture, GARCIA Renald – La Cueillette Saint Aubin, GIORDANO Audrey – Chargée de mission La Domitienne, GIOVANNONI Emmanuelle – Mairie de Colombiers, GOU Nicolas – SCIC G.R.A.L, GUIBBERT Jean-François – Vice-Président La Domitienne, Maire de Lespignan, LIOT DASSAGATE Sabrina – Directrice de pôle La Domitienne, LOCQUENEAUX Karelle – SCIC G.R.A.L, MARCON Annick – Département de l’Hérault, MASSO Béatrice – Terre de Liens, MAUGER Dominique – DGS Colombiers, MILLAU Sylvain – Mairie de Maureilhan, MOURLHOU Marie – Chargée de mission La Domitienne, OURABAH Adel – Bureau d’étude TERO, PELLETIER-SULMONI Giana – Coopère 34, PIGEOLLOT Paul – Naturalien, POBLADOR Loïc – animateur PAT La Domitienne, ROBINET André – Directeur Terre de Liens LR, ROUX Anaïs – Département de l’Hérault, SALLELES Yves – SCIC Graines Équitables, SCHMUTZ-POUSSINEAU Anne-Marie – Bureau d’étude TERO, SCHOEN Nina – Chargée de mission La Domitienne, SEGAUD Sandrine – Directrice de pôle La Domitienne, SIGNOUREL Martine – La Domitienne/Mairie de Maraussan, SORINI Mélanie – Directrice Office de Tourisme La Domitienne, TABERKOKT Nora – Safer, TEZENAS DU MONTCEL Laure – Chambre d’Agriculture 34, THIVANT Claude – Terre de liens, TISSEYRE Georges – Mairie de Nissan-lez-Ensérune, TISSEYRE Virginie – DGS Maraussan, WALLOIS Patrice – Culture Marine

Sources

- Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements. Insee première n°1568, 2015
- Indice des prix à la consommation - résultats définitifs (IPC) - octobre 2022. Insee informations rapides n°296, 2022
- Parts de marché du commerce de détail selon la forme de vente. Insee, 2020
- Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité pour la Ligue contre l'Obésité. Obépi-Roche, 2020
- La politique de prévention en santé. Cour des comptes 2021
- Troisième étude individuelle nationale des consommations alimentaires (Etude INCA3). Anses, 2017
- Programme National Nutrition Santé 2019 -2023
- Une alimentation plus durable en 10 questions. Faire évoluer notre assiette pour préserver l'environnement. Ademe, 2022
- Quelle alimentation pour demain ? Ademe, 2021
- Végétariens et flexitariens en France en 2020. Ipsos pour FranceAgriMer, 2020
- Les chiffres 2021 du secteur bio. Agence Bio, 2021
- Les nouvelles générations transforment la consommation de viande. Crédoc, 2018
- Consultation sur l'alimentation en Occitanie. CSA, 2018
- Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire. Ademe, 2016
- <https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire>
- Rapport de caractérisation des déchets ménagers, La Domitienne. Ecogeos, 2022
- Comparateur de territoire. Insee 2019
- Données statistiques publiques en santé et social. DREES 2020
- Type de revenu de solidarité active (RSA) par EPCI. CNAF-DSER 2020
- La crise sanitaire a accentué la précarité des bénéficiaires de l'aide alimentaire. Insee Première n°1907, 2022