

## Un plan alimentaire de territoire pour la Communauté de communes de Nogaro ? (Mis à jour le 19.05.2018)

Hugo Dereymez présente le diagnostic de l'alimentation dans cet espace



Un plan alimentaire de territoire pour la Communauté de communes de Nogaro ? (Mis à jour le 19.05.2018)

**Nota : Les phrases en italique ont été modifiées le 19.05.2018 à la demande d'Hugo Dereymez.**

Hugo Dereymez est un cuisinier engagé. Engagé dans la confection d'une nourriture, saine, donc bio et bonne pour l'environnement, donc durable. On sait qu'il a obtenu pour la cantine du groupe scolaire de Nogaro le label Ecocert et qu'il a publié un livre de recettes écrit avec la diététicienne Véronique Champomier. Mais son action ne s'arrête pas là. Il milite pour que la pratique de l'alimentation durable soit étendue à tout le territoire de la Communauté de communes du Bas-Armagnac (CCBA). Pour ce faire, il approfondit ses connaissances en préparant un diplôme universitaire « Chef de projet en alimentation durable » à l'Université de Côte d'Azur.

Il a donc établi un diagnostic chiffré de l'alimentation dans le Bas-Armagnac. Et c'est ce diagnostic qu'il a exposé le 16 mai à Élisabeth Dupuy-Mitterrand, présidente de la CCBA et du Pays d'Armagnac, à Christian Peyret, maire de Nogaro, ainsi qu'à d'autres élus et à un public intéressé. Dont faisait partie Stéphane Veyrat, directeur de l'association UnPlusBio.

Ce diagnostic une fois posé, des propositions de solutions seront présentées ultérieurement par Hugo Dereymez. Elles prendraient la forme d'un PAT (Projet alimentaire territorial), tel que le définit le Plan national pour l'alimentation de la loi de 2010 sur la modernisation de l'agriculture et de la pêche et, en 2014, la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt.

### Qu'est-ce que l'alimentation durable ?

C'est « une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels humains ; un système qui préserve l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité ; une alimentation qui s'appuie, au niveau local, sur des modes de production agricoles durables, assurant un revenu équitable aux producteurs et préservant le tissu rural et le développement local. »

Or les produits dit « bio » sont les seuls à garantir - par un cahier des charges précis :

pour les cultures, la limitation des pesticides et des semences OGM,

pour l'élevage, l'interdiction des traitements allopathiques chimiques préventifs (y compris les antibiotiques) et l'obligation d'une nourriture certifiée bio.

### Le Bas-Armagnac

Le Bas-Armagnac comprend 8870 habitants. Depuis 1970, il s'est spécialisé de plus en plus dans les grandes cultures - principalement le maïs et la vigne - et les élevages hors sol de volailles et de palmipèdes. La valeur des aliments consommés par les habitants en 2016 est estimée à 20 millions d'euros/an.

Le Gers est le 5e département en surface certifiée bio, soit 15 000 ha, où la production bio est inférieure aux besoins potentiels, d'autant plus que la majeure partie de la production bio est exportée hors du territoire. On compte 8 producteurs dans la CCBA, plus 7 à proximité. Ils ne produisent ni lait ni produits laitiers et pratiquement pas de fruits (sauf fraises et kiwis).

L'offre commerciale étant faible et mal répartie, (un seul marché et 65 % de l'offre alimentaire concentrée à Nogaro), la population s'approvisionne majoritairement en grandes surfaces à l'extérieur de la CCBA.

Pour Hugo Dereymez, les produits gastronomiques de l'Armagnac font l'économie et la renommée du territoire, cependant ce sont des produits festifs et coûteux dont la consommation n'est pas régulière. Bien qu'étant une nourriture, ils ne sont pas nécessaires à un régime sain et équilibré. D'ailleurs la population fait 85 % de ses achats dans les grandes et moyennes surfaces.

À noter que les enquêtes de satisfaction sur la restauration scolaire du territoire ont montré que les parents sont satisfaits des repas, quelle que soit leur qualité, du moment que la quantité est là...

### Les autres faiblesses et les atouts du Bas-Armagnac pour Hugo Dereymez

L'offre alimentaire est pauvre et en grande majorité importée,

La population est mal informée et socialement fragile,

L'absence d'action des pouvoirs publics dans le domaine de l'alimentation.

### Atouts

Un climat et un terroir riches, favorables à l'agriculture et à l'implantation de nouveaux producteurs,

la dynamique et l'exemple de la commune de Nogaro,

la conscience et la volonté de certains élus et citoyens,

la politique de l'Occitanie, tournée vers l'alimentation durable (grande cause régionale).

### Conclusion provisoire

Hugo Dereymez estime donc que le principal défi à relever est « d'aiguiller une population globalement peu informée des conséquences physiques et environnementales d'une alimentation médiocre vers une alimentation saine et durable. »

Il relève que le revenu moyen de la population de la CCBA en 2016 (1 706 euros/mois) est inférieur à celui du Gers (1 831 euros) et à la moyenne nationale (2 130) de 20 %. Ce qui explique en partie la fréquentation des grandes surfaces. Certes le bio coûte un peu plus cher, mais c'est normal, puisqu'il coûte plus cher à produire et demande plus de temps. En revanche, si l'on change ses habitudes alimentaires en mangeant moins de viande, moins de produits transformés et plus de végétaux et de fruits de saison,



Christian Peyret présente Hugues Dereymez



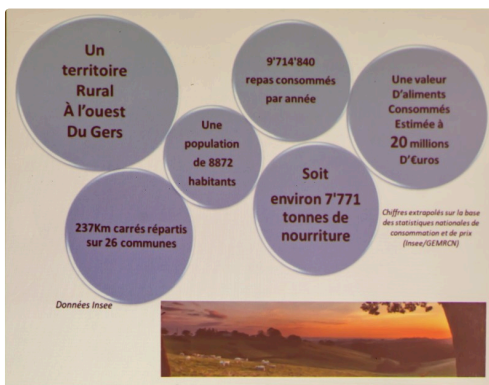
Hugues Dereymez pendant son exposé



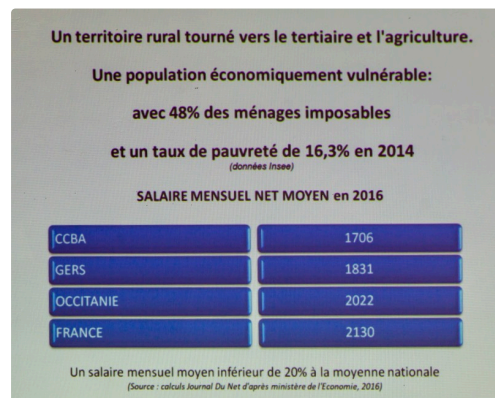
L'assistance ; à droite, Elisabeth Dupuy-Mitterrand



Stéphane Veyrat répond à de nombreuses questions



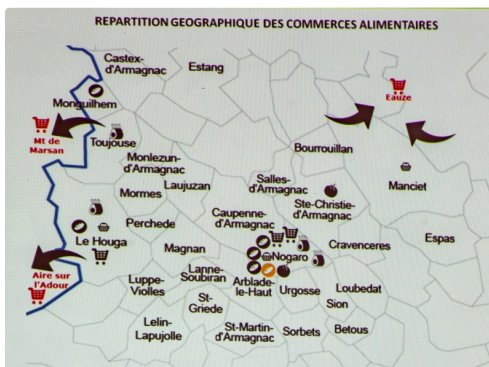
Des chiffres sur l'alimentation en Bas-Armagnac - Document projeté par Hugo Dereymez



La population du Bas-Armagnac en chiffres - Document projeté par Hugo Dereymez



Les producteurs bio dans le Bas-Armagnac et à proximité - Document projeté par Hugo Dereymez



Répartition des commerces alimentaires - Document projeté par Hugo Dereymez



Le panier standard - Document projeté par Hugo Dereymez



Le panier flexitarien (végétarien mais pas toujours) - Document projeté par Hugo Dereymez