



Communauté de Communes  
DES COTEAUX DU GIROU



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural  
L'Europe investit dans les zones rurales



## Relais Cocagne nord-toulousain, Une microplateforme de proximité

**Au service des agriculteurs  
Et de la restauration collective locale**



# 1. Contexte & enjeux

- **Etude-action** « Transition agricole et alimentaire du Pays Tolosan » (oct. 2019 – avril 2021) coordonnées par les Jardins du Girou (Jardin de Cocagne basé à Gragnague), soutenue par le PETR Pays Tolosan, cofinancée par la C3G :
  - Point d'entrée : approvisionnement bio et local de la restauration collective
  - Enjeu de compensation agricole suite à la construction du lycée de Gragnague
  - Élargissement à d'autres enjeux de territoire : transition agro-écologique, création d'emplois
- **Projet Alimentaire de Territoire** (PAT) du Pays Tolosan soutenu au niveau régional par l'ADEME et la DRAAF
- Et à une échelle plus large :
  - **Plan « circuits courts »** de la Haute-Garonne
  - **Pacte régional de l'alimentation**
  - **Plan de relance** national

## Plan régional de l'alimentation Occitanie



# Les systèmes alimentaires au cœur des enjeux de développement et de résilience du territoire

## Appui à l'agriculture locale

- ✓ Structuration de filières en **circuit court** avec davantage de valeur ajoutée pour le territoire
- ✓ **Transmission** des fermes, installation de nouveaux agriculteurs et préservation du foncier agricole
- ✓ Adaptation et résilience face au **changement climatique**



## Transition écologique

- ✓ Préservation de l'eau, de l'air, des sols, de la qualité alimentaire => **santé environnementale**
- ✓ Préservation de la biodiversité, des paysages => **qualité de vie**
- ✓ Réduction de l'**empreinte carbone** de l'alimentation et de la mobilité professionnelle

## Développement économique & emplois

- ✓ **Emplois** agricoles (y compris salariés), agroalimentaires (logistique, transformation, restauration collective) non délocalisables
- ✓ **Services** d'accompagnement à la transition alimentaire, agrotourisme
- ✓ **Professionalisation** : insertion, formation, incubation de projets

### PCAET

Fiche-action 124 : 100% de cantines en circuits courts et bio en 2024

FA 211 « Plan de mobilité rurale »

FA 322 « Créer des zones d'activité Climat-Air-Energie »

### PLPDMA :

FA 5 = lutte contre le gaspillage dans les cantines

# EGALIM : de nouvelles obligations pour les collectivités

Au plus tard le 1er janvier 2022, **au moins 50% de produits alimentaires de qualité** (en valeur HT d'achats en €) dont :

- ✓ produits bio (20% minimum du total des achats HT)
- ✓ certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou de mentions valorisantes, comme le label rouge, l'appellation d'origine (AOP), l'indication géographique (IGP), la mention HVE



*Tous les restaurants collectifs d'établissements en charge d'une mission de service public (crèches, écoles maternelles et élémentaires, collèges, lycées, administrations, EHPAD, etc.), en gestion directe ou concédée, sont concernés.*

Localisme contraire aux règles de la commande publique, mais recommandation de développer « l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ou obtenus dans le cadre de **projets alimentaires territoriaux** (PAT) »



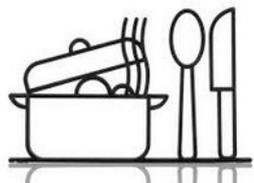
**Information des convives** : à partir du 1er janvier 2020, une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, sur la part des produits entrant dans la composition de ces 50% et les démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

Autres mesures :

- **Diversification des protéines** : 1 menu végétarien/semaine (expérimentation de 2 ans depuis novembre 2019) et plan pluriannuel de diversification de protéines (à partir de 200 couverts/jour)
- **Interdiction des contenants plastiques** pour cuisson, réchauffe et service, en crèches et établissements scolaires au 1<sup>er</sup> janvier 2025 (2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants)
- Démarche de **lutte contre le gaspillage alimentaire** incluant un diagnostic préalable comprenant les enjeux d'approvisionnement durable

# État des lieux de la restauration collective du Pays Tolosan

## 37 établissements cuisinent sur place



- 9 écoles, 1 centre de loisirs
- 8 collèges, 2 lycées (+futur lycée Gragnague)
- 3 crèches
- 14 établissements médico-sociaux

- Enjeux : choix des fournisseurs et évolution des pratiques pour un approvisionnement plus local et qualitatif à budget maîtrisé
- Pas de liaison froide

## 5 cuisines centrales



- Bessières
- Castelnau d'Estrétefonds
- Montastruc-la-Conseillère
- Verfeil
- Villemur-sur-Tarn

- Enjeu : davantage d'approvisionnement qualitatif et local dans le respect des contraintes budgétaires et juridiques
- Liaison froide avec les cuisines satellites

## 94 établissements en gestion concédée

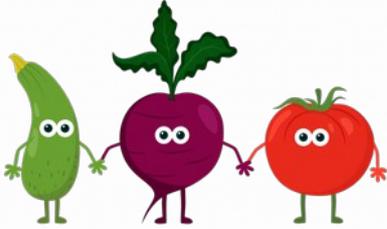


- 70 écoles, 17 crèches, 6 établissements médico-sociaux, 1 lycée privé
- Principaux prestataires : API, CRM, Ansamble, Recape
- Petibio (traiteur 100 % bio) => crèche associative de Lapeyrouse-Fossat

- Enjeu de conception du cahier des charges et suivi de l'exécution de la prestation
- Liaison froide (possibilité de cuisine sur place dans le cadre d'une prestation de service)

## 2. Un projet d'innovation écologique et sociale

**Production  
de légumes bio locaux**  
en volumes importants  
et fiables



**Pôle légumier bio Pays Tolosan**

**Jardins du Bacayrou (Villemur sur Tarn)**

- pour une production adaptée aux besoins des restaurants collectifs
- pour accompagner et former les nouveaux arrivants en agriculture et les agriculteurs déjà en activité à produire des légumes en demi-gros

**Groupement de l'offre  
de proximité bio**  
et  
**services logistiques**  
qui font gagner du temps  
à tout le monde



**Relais Cocagne Nord-toulousain**

- Maillon territorial entre offre et demande
- Pôle de ressources sur l'alimentation durable pour les professionnels, porteurs de projets
- Tiers-lieu agro-culinaire d'animation et sensibilisation
- Espaces de travail partagés

**Accompagnement  
et formation**  
des professionnels et  
élus



**Sensibilisation**  
des élèves et du public,  
**Appui porteurs de  
projets alimentaires**

# Le Relais Cocagne Nord Toulousain

## au service d'un développement territorial bio, local et solidaire

- Construction du bâtiment sur une extension des Jardins du Girou, permettant une **mise en valeur paysagère** et une **ouverture au public** de ce site face au nouveau lycée et jouxtant la future zone d'activités
- Un projet innovant **soutenu** par la Fondation Carasso et le Ministère de l'Agriculture (CASDAR) Mené en partenariat avec les réseaux Cocagne et Manger Bio et le soutien du Fonds Avenir Bio
- Un **lieu multifonctions**, articulant espaces tertiaires & logistiques, au service des acteurs du territoire :



### Agriculteurs :

-  Structuration des débouchés/commercialisation
- Services logistiques : stockage, conditionnement, livraison
- Offre locale de formation, accompagnement, mise en réseau

### Professionnels de la restauration collective :

-  Accès facilité et sécurisé aux producteurs locaux
- Services logistiques : lavage, préparation à la carte, livraison
- Offre de formation rapprochée du territoire

### Travailleurs indépendants, télétravailleurs :

-  Espaces de travail partagés
- Incubation de projets, accompagnement, mise en réseau

### Demandeurs d'emploi :

-  Création de postes en insertion
- Formation/professionnalisation/accompagnement

### Habitants (jeunes, seniors, grand public...) :

-  Sensibilisation à l'alimentation durable, animations

### Personnes en situation de vulnérabilité :

-  Approvisionnement solidaire via les CCAS et réseaux caritatifs (paniers solidaires, vrac)

## OBJECTIFS À 5 ANS

 **Regrouper l'offre de 50 producteurs bio locaux** dans un rayon de 50 km (1 M€ de CA)

 **Commercialiser auprès de 60 clients professionnels en circuit-court** dont cantines

 **Créer 10 emplois agroalimentaires**, dont 8 en insertion et 2 encadrants

 **Réduire de 90% le nombre de km** (et l'empreinte carbone) parcourus par les producteurs chaque année et ainsi augmenter leur rémunération nette

 Accompagnement de **15 porteurs de projets** et l'accueil de **30 structures** d'accompagnement et de formation et **10 personnes en coworking**

 **Former 80 professionnels chaque année** au changement de pratiques agricoles, culinaires, logistiques

 Sensibiliser le grand public par l'accueil de **500 scolaires** et l'organisation de **15 manifestations chaque année**

 Favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité grâce à **10 000 paniers solidaires, 100 ateliers cuisine et la formation de 60 professionnels et bénévoles** de l'intervention sociale chaque année

### 3. Plan de financement

- **Investissements** : budget prévisionnel total = 680 000€
  - Foncier : extension de 2 000 m<sup>2</sup> des Jardins du Girou sur parcelle voisine
  - Bâtiment de 500 m<sup>2</sup> :
    - espaces tertiaires : bureaux partagés coworking , salle de réunion / formation partagée, cuisine/salle de restauration-animation
    - espaces logistiques : micro-légumerie, stockage, conditionnement
  - Équipements : chambres froides, micro-légumerie, préparation de commande, logistique
- Modalités de financement prévisionnel
  - Communauté de Communes des Côteaux du Girou / Conseil Départemental
  - Région Occitanie
  - État
  - Mutualité Sociale Agricole
  - Fondations d'entreprises
  - Emprunt bancaire

## 4. Calendrier

