

Au cœur de  
votre quotidien

toulouse  
métropole



LA POLITIQUE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE  
DE TOULOUSE METROPOLE

# Le bien manger pour tous

Conférence de presse – Vendredi 11 février 2022

---

**CONTACT PRESSE**  
Service de presse – Toulouse Métropole  
[Service.presse@toulouse-metropole.fr](mailto:Service.presse@toulouse-metropole.fr)  
Tél 05 61 22 21 47

Capitale d'un sud-ouest gourmand, à la gastronomie reconnue, aux productions agricoles variées de qualité, Toulouse Métropole a à cœur de préserver cet héritage, de le développer et de le partager avec tous les habitants de son territoire.

Pour la première fois, le 11 février 2022, plus d'une centaine d'acteurs de l'agriculture et de l'alimentation du territoire métropolitain, mais aussi des territoires voisins, sont réunis à Toulouse, à l'occasion du premier Conseil métropolitain de l'agriculture et de l'alimentation locales.

Producteurs, transformateurs, industriels, associations, chambres consulaires, organisations professionnelles, monde de l'enseignement agricole et de la recherche vont partager une réflexion commune sur les interactions et solidarités possibles afin de permettre à chacun de bien manger et de profiter des produits locaux et de qualité de notre terroir.

Le projet agricole et alimentaire de Toulouse Métropole s'est donné pour objectifs de :

- préserver les terres agricoles pour maintenir et développer une agriculture de proximité
- favoriser l'organisation de la production afin de répondre à la demande métropolitaine : cantines, commerces, transformateurs
- permettre le bien manger à tous les habitants du territoire

## § Accompagner le renouveau agricole

Avec près de 11.000 hectares de terres agricoles, soit le quart de sa surface, la vocation agricole de territoire métropolitain est encore bien présente. Soucieuse de la préserver, mais aussi d'accompagner le développement de nouveaux projets agricoles, Toulouse Métropole s'engage.

### De nouveaux financements pour accompagner la production locale

Toulouse Métropole a ainsi obtenu 850.000€ de subventions du plan France Relance de l'Etat pour soutenir 23 projets différents.

532.000 € permettront d'accompagner la production locale, entre autres :

- la création d'une ferme maraîchère et arboricole bio sur des terres communales à Pibrac qui permettra d'alimenter la cantine de quatre écoles (83.340 €)
- à Fenouillet, la réhabilitation d'un bâtiment racheté par la commune pour les jardins du Ricotier (103.690€)
- à Castelginest, la réhabilitation d'une ferme du 18<sup>e</sup> siècle pour y accueillir une activité maraîchère et fruitière (81.974€)

### La préservation des terres agricoles

La protection du foncier agricole, est un enjeu fondamental : il s'agit de concilier, au travers de la planification urbaine, la croissance des besoins de la métropole pour loger ses habitants, accueillir des activités économiques ou des infrastructures avec la préservation de tout un système agricole, qui est en train de se renouveler.

Toulouse Métropole soutient et accompagne les communes engagées dans l'agriculture de proximité avec plusieurs projets qui portent déjà leurs fruits :



- secteur maraîcher des Izards -Trois Cocus (5,5 ha) à Toulouse
- ferme de Salsas (10 ha) à Quint-Fonsegrives
- zone agricole protégée de la plaine maraîchère des Quinze Sols à Blagnac.

...et une dizaine de nouveaux projets portés par les communes et auxquelles Toulouse Métropole propose un accompagnement technique (Pibrac, Fenouillet, Pin-Balma, Castelginest, Cugnaux, L'Union, Balma, Seilh, St Orens...)

>> *La ferme de Salsas à Quint-Fonsegrives. Rachetée par la commune en 2008, Restauration d'une ancienne exploitation de 10ha. Après redynamisation des sols, reconstitution de prairies humides à la biodiversité rare (Jacinthe de Rome) et mise*

*en place d'un système d'irrigation, relance du patrimoine arboré. Sur 3,5 hectares, installation d'une agriculture de proximité et entièrement bio :*

- *vente directe au marché et pour des restaurateurs,*
- *livraisons à vélo,*
- *animations pédagogiques pour les scolaires,*
- *relance de l'agro-foresterie.*

## § La restauration collective, proximité et qualité

Chaque jour, 60.000 repas sont servis dans les crèches, écoles, résidences pour personnes âgées ou en portage à domicile dans les 37 communes métropolitaines.

### Faciliter les circuits courts et l'approvisionnement en produits locaux

Pour répondre à cette demande, Toulouse Métropole mène un travail de partenariat avec les territoires producteurs à proximité et construit une véritable solidarité entre ruraux et urbains.

- les contrats de réciprocité avec la communauté de communes Cœur et Coteaux du Comminges et avec le Pays des Portes de Gascogne pour le rapprochement producteurs/consommateurs ou la promotion des produits du terroir. Ex : la restauration collective de Colomiers se fournit en bœuf bourguignon bio auprès d'un producteur commingeois
- rapprochement avec les veaux Label Rouge du Gers et de l'Aveyron pour approvisionner la cuisine centrale de Toulouse

*>> Le Grand marché MIN de Toulouse regroupe en un seul lieu les acteurs de l'approvisionnement (producteurs, coopératives, grossistes, courtiers...) et de la distribution de produits alimentaires et horticoles (restauration, commerces de bouche, fleuristes, restauration collective...). Il participe au maintien des commerces de proximité et assure la pluralité de la distribution alimentaire et horticole en circuit court. Il rapproche la production de la distribution et contribue au développement local de plusieurs territoires.*



### Les cantines toulousaines, + bio et + locaux.

Parce que le bien manger commence dès le plus jeune âge, plus de la moitié (54,93%) des produits cuisinés et servis dans les cuisines scolaires de Toulouse ont un label de qualité (Label Rouge, Bio, Bleu Blanc cœur ...), plus de 35% sont issus de l'agriculture biologique.

Ce choix d'une restauration de qualité s'accompagne d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire (170 g/jour par personne jetés) avec 3 actions déjà engagées :

- acquisition de balances connectées pour sensibiliser au gaspillage
- un guide de pratique professionnelle pour les agents
- valorisation des surplus de production avec les applications Too Good To Go (vente à bas prix et Hop Hop Food (don à des personnes en précarité alimentaire) et le don à la banque alimentaire.

## § Le bien manger pour tous

Permettre à chacun de manger des produits de qualité, cultivés et élevés à proximité passe par

-un rapprochement des citoyens avec la production, à travers leurs achats, l'agriculture urbaine, voire le développement de nouveaux métiers, proposés notamment par les acteurs du projet labellisé « Quartiers fertiles » par l'ANRU (Agence Nationale pour la Rénovation Urbaine

- *groupement d'achats de produits de qualité à prix bas, avec l'association VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun)*
- *agricultures urbaines : jardins partagés, carrés maraichers (Terreauciel), chantiers d'insertion, ateliers et paniers solidaires*
- *accueils dans les fermes (Bienvenue à la ferme, De fermes en fermes...)*

-Démontrer que bien manger ne coûte pas forcément plus cher avec le Défi foyers alimentation positive



>> *Le Défi foyers alimentation positive, en partenariat avec l'association Bio Ariège-Garonne, propose aux participants de manger bon, bio, local et de saison, sans augmenter son budget. Pour le relever, quatre équipes de Colomiers, Saint-Orens, Toulouse et Tournefeuille vont participer à des ateliers mensuels gratuits pendant six mois pour goûter, tester, échanger et progressivement, faire évoluer leur façon de choisir leurs aliments et de les cuisiner.*

*Lors de la 1<sup>ère</sup> édition en 2019/2020, une cinquantaine de familles a pu participer à 19 temps forts organisés en lien avec les structures partenaires des quartiers Minimes-Izards et Sept Deniers (Toulouse), de Saint-Jean et de Villeneuve Tolosane.*

>> Pour en savoir plus sur le [Défi foyers à alimentation positive](#)