

## Nogaro : les collectivités de la Région et du Gers soutiennent le bio par la restauration collective

Par des actions en Région, Pays d'Armagnac, Département et communes



Nogaro : les collectivités de la Région et du Gers soutiennent le bio par la restauration collective

Mercredi 4 juin 2025, les responsables publics du soutien à la filière bio en Occitanie se sont donnés rendez-vous à Nogaro pour décrire les actions de soutien déjà effectuées et celles en projet dans le Gers.

En présence, notamment) de David Taupiac (député), Philippe Dupouy (président du Conseil départemental du Gers), Mélanie Tisné-Versailles (conseillère régionale) et Christian Peyret, (maire de Nogaro). La réunion est animée par Hugo Dereymez, du PETR Pays d'Armagnac.

### Dégustation bio

Après la réunion, les participants ont pu déguster de petits plats bio préparés dans la cuisine pédagogique de la salle d'animation de Nogaro.



Les petits plats bio



**David Taupiac est tenté**

### **Des témoins**

Des professionnels participent à la réunion et leurs témoignages donnent à celle-ci un caractère concret : des agriculteurs (André Barthet à Sainte-Dode et Fabien François, tous deux maraîchers), la maire de Marambat (qui a réalisé une cuisine autonome en régie), Véronique Champomier, diététicienne directrice de l'EHPAD la Tour de l'âge d'or à Termes-d'Armagnac), Jean-Marc Mouillac (cuisinier formateur), Renaud Fourcade (sur la logistique de la cantine du lycée Clément-Ader à Samatan et la Centrale d'achat de produits régionaux Occitalim).



**Fabien François et André Barthet**



**La maire de Marambat (à dr.) et sa cheffe de cuisine**



**Véronique Champomier**



**Jean-Marc Mouillac**



**Renaud Fourcade**

L'observateur retire de cette réunion à Nogaro la conviction que beaucoup d'initiatives ont été prises dans le département et la Région pour soutenir la filière bio par des mesures concrètes.



**L'assistance**

### **Pourquoi à Nogaro ?**

Parce que la municipalité, dès 2013, s'est engagée dans un projet de restauration collective durable pour la cantine scolaire. En recrutant un chef cuisinier – Hugo Dereymez (1) – et en se concertant avec les parents d'élèves, les techniciens et les élus.

Pour aboutir, en 2020, à des menus 100 % bio. Avec, au passage, l'éducation des enfants au goût, l'édition d'un livre de recettes et la pesée systématique des déchets.

### **Intervention de Philippe Dupouy**

Le président du conseil départemental rappelle avec fierté que le Gers « est le premier département de France en termes de surfaces exploitées en agriculture biologique ». Soit 25 % d'exploitants en bio, 2 000 agriculteurs, 12 artisans-commerçants, 56 commerces de détail et 69 entreprises agroalimentaires. De plus « le bio crée davantage d'emplois par hectare que le conventionnel et contribue ainsi à l'activité dans les territoires ruraux ».

Depuis 2021, le bio est victime de l'inflation. Si la filière s'effondrait, le Gers subirait de graves conséquences : régression environnementale, baisse de l'activité touristique, atteinte à l'image du Gers et à sa qualité de vie, destruction du tissu agricole. Dans les territoires ruraux, « ce serait la désertification et la perte de nombreux emplois ».

Des conséquences que Philippe Dupouy refuse d'accepter.

C'est pourquoi le Département, comme la Région et d'autres collectivités, agit pour relancer la demande locale en produits bio. En bonifiant les aides aux exploitants bio, en favorisant les circuits courts et en animant un Projet alimentaire de territoire.

Dans le Gers, 70 % des produits utilisés en restauration collective sont bio, soit 1 million de repas par an pour 6 200 collégiens, 1 100 élèves du primaire et 1 000 lycéens. Les 2/3 des produits servis sont gersois. Leur achat apporte 1,5 million d'euros aux producteurs locaux.

Bonne nouvelle : le Gers est désigné comme lauréat du Palmarès des paysages alimentaires 2025 par Un Plus Bio (2).

Il conclut : Dans le Gers, nous croyons fermement que bien manger est un droit pour tous et un levier essentiel de justice sociale et de vitalité rurale ».

### **Intervention de Mélanie Tisné-Versailles**

<https://lejournaldugers.fr/article/84560-nogaro-les-collectivites-de-la-region-et-du-gers-soutiennent-le-bio-par-la-restauration-collective>

La conseillère régionale présente l'appli [https://www.alimengers.fr/] créée par le PETR Pays d'Armagnac. Cette appli est abordable par les petits et les grands à chaque âge. Elle explique, notamment, comment consommer sans trop dépenser, comment décrypter les étiquettes, comment est organisé le système alimentaire. Elle donne des recettes de saison et donne la possibilité de rechercher des producteurs.



Mélanie Tisné-Versailles estime que bien manger va de pair avec un revenu agricole croissant. Il faut aller vers 75 % des produits offerts bio ou locaux dans la restauration collective.

Il est question de la plateforme de mise en marché Occitalim (voir ci-dessous), ouverte à toutes les structures (crèches, écoles etc.). Et il faut aussi accompagner les agriculteurs pour qu'ils travaillent mieux avec des contrats d'agriculture durable.

### Intervention de David Taupiac

Pour le député, il y a un « yoyo » de la conversion en bio. Il faut redonner de l'intérêt à la conversion en stimulant la consommation. D'où le rôle de la demande de bio par les organismes publics. Et le bio doit avoir une place dans la grande distribution. Pourquoi pas une TVA réduite pour le bio ? Certes la conjoncture ne s'y prête pas...



**Hélène Bezombes**

### Intervention d'Hélène Bezombes (3)

Hélène Bezombes expose le Plan régional pour l'agriculture biologique. Son objectif pour 2027 : 25 % de surface agricole utilisable régionale en bio (19,4 % en 2021) et 12 % de part du bio dans la consommation des ménages (6,6 % en 2021). Pour l'atteindre :

organiser des campagnes de promotion des produits bio

organiser une semaine bio chaque année en Occitanie

obtenir 75% de bio ou local dans les cantines des lycées et 30% de bio dans la restauration collective

donner la priorité au bio dans les bonifications et les installations.

134 millions d'euros d'aides régionale et européennes sont disponibles à la Région pour 2023-2027. Diverses actions sont prévues en faveur du bio.

Un réseau régional des Projets alimentaires territoriaux a été créé par la Région pour « faciliter l'interconnaissance, le partage d'expérience, apporter connaissances et compétences ». Il a été lancé en 2023. Une journée lui sera consacrée en 2025.

Enfin, Hélène Bezombes rappelle les dispositions de la loi Egalim qui s'appliquent à la restauration collective. Notamment l'obligation pour les cantines de se télédéclarer avec la plateforme Ma cantine.



**Anne Perrot**

#### **Intervention d'Anne Perrot**

Chef du service Agriculture du département, Anne Perrot, expose le Projet alimentaire territorial du Gers. Son ambition :

coordonner et donner de l'ampleur aux démarches locales

renforcer l'articulation entre « bien produire » et « bien manger ».

Un Conseil de coordination, un Comité de pilotage et un Groupe de travail s'attellent à ces tâches.

Le programme de travail :

développer l'approvisionnement de proximité en restauration hors domicile

faciliter l'accès à l'alimentation de proximité à tous,

sensibiliser au patrimoine agricole et alimentaire gersois

faire de l'agriculture locale et de l'alimentation de proximité un levier de développement économique vertueux et durable.

#### **AgriLocal 32**

Puis Anne Perrot présente la plateforme [<https://www.agrilocal32.fr>]:

un outil gratuit et sans engagement mis à disposition par le Département du Gers, depuis 1 an sur tout le territoire

une plateforme web qui permet de s'approvisionner en produits locaux, de saison, et durables (bio, label rouge, etc.).

Elle compte 62 fournisseurs, dont 44 producteurs ; 53 % en bio ; 894 références disponibles.

#### **Intervention de Hugo Dereymez**



Hugo Dereymez présente le Projet alimentaire territorial (PAT) du PETR Pays d'Armagnac. Celui-ci vise à enchaîner de façon cohérente le cycle production – transformation – distribution – préparation – consommation – gestion des déchets.

Ce PAT propose une offre permanente de services pour accompagner la restauration collective vers une transition alimentaire (audits, conseils techniques, ingénierie financière, formation des agents, suivi post-formation).

Lui aussi, il invite à se connecter à la plateforme [<https://www.alimengers.fr/>].

#### **Projet de point logistique de collecte**

C'est un projet du PETR Pays d'Armagnac et de la municipalité de Nogaro. Il s'agit de rapprocher les producteurs des consommateurs. En effet, un producteur ne va pas se déplacer pour livrer 3 kgs de carottes. Donc 4 entrepôts gratuits et équipés en froid vont être créés à Nogaro, Éauze, Vic-Fezensac et Condom, où les producteurs livreront et où les acheteurs se fourniront.

#### **Intervention de Jérôme Samalens et Anne Comby(4)**



**Anne Comby et Jérôme Samalens**

Le vice-président explique qu'une charte de l'alimentation durable a été établie pour les 20 collèges gersois, pour 5 ans, pour supprimer les aliments ultra-transformés, augmenter progressivement la part du bio et du local et travailler sur le gaspillage alimentaire.

En 2024, 67 % des produits consommés sont bio (contre 18 % en 2016) et 64 % sont de provenance locale (contre 34 % en 2016). Il note qu'il n'y a pas de rapport entre la proportion de bio et le coût des denrées : « c'est le savoir-faire qui fait la différence ».

(1) Hugo Dereymez est parti en 2021 au PETR Pays d'Armagnac et c'est lui qui anime cette réunion du 4 juin 2025 à Nogaro. (2) Premier réseau national des cantines bio et rebelles. (3) Direction de l'économie locale, du tourisme, de l'agriculture et de l'alimentation (DELTA). (4) Vice-président du Conseil départemental en charge des collèges et cheffe du Service restauration durable dans les collèges du Gers.

N.B. - Sur la photo du haut de page, de g. à dr.: Philippe Dupoy, Christian Peyret, David Taupiac et Mélanie Tisé-Versailles.