



# *Trois enjeux pour nos agricultures*

Assemblée Générale ADAMA 31 – 20 avril 2023



- 1. Se reconnecter avec les marchés locaux**
- 2. Passer à l'échelle dans la transition agro-écologique**
- 3. S'adapter au changement climatique**



# Mouvement pour Instaurer les Projets Alimentaires de Territoires

## Qui sommes-nous

Association loi 1901, réunissant citoyens-consommateurs, agriculteurs, agronomes, professionnels de l'alimentation, élus locaux pour :

- assurer au plus grand nombre une alimentation de qualité
- développer localement les liens agriculteurs – consommateurs
- aider au maintien et à l'installation d'exploitations viables
- mieux rémunérer les producteurs
- préserver les paysages et écosystèmes
- contribuer aux efforts pour le climat et la biodiversité.

## Nos interventions

- Soutien aux collectivités dans la mise en œuvre de leur Projets Alimentaires de Territoires (PAT) (Volvestre, Muretain)
- Actions concrètes de facilitation des approvisionnements des restaurations collectives en produits locaux, durables et bio
- Rencontres aux Champs MilPAT, Causeries MilPAT
- Projet MLS (MilPAT Lentilles et Légumes secs) visant à organiser une filière locale lentilles et légumes secs, de qualité et en circuits courts, selon les principes du commerce équitable.

<http://www.milpat.org>

# Caractéristiques de l'agriculture haut-garonnaise



4900 exploitations agricoles  
SAU moyenne de 52 ha



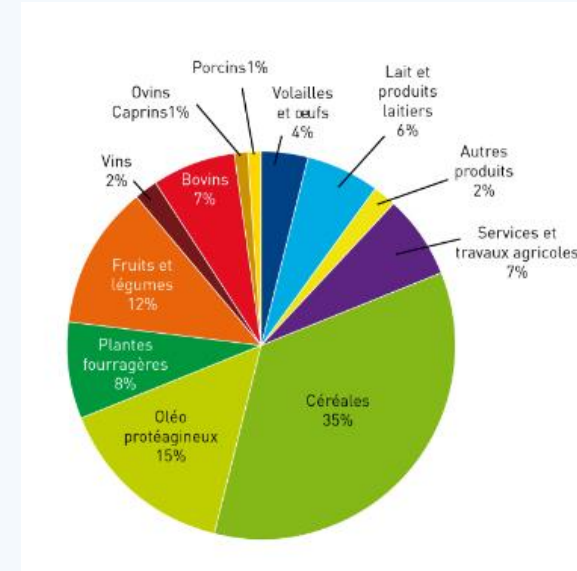
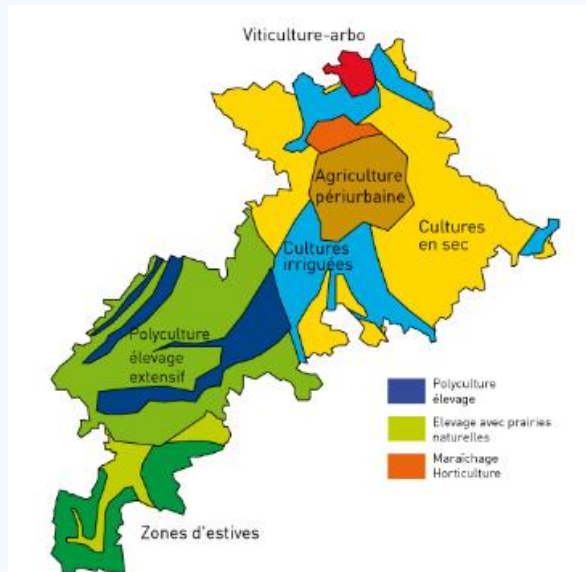
Beaucoup d'installations  
hors cadre familial



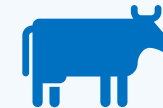
15% des surfaces  
8% des exploitations



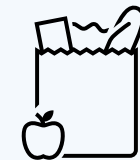
- 5ème marché métropolitain
- 2ème Marché d'Intérêt National (MIN)
- 2ème pôle d'enseignement et de recherche agricole



Dominante des grandes cultures



Elevage bovin en régression

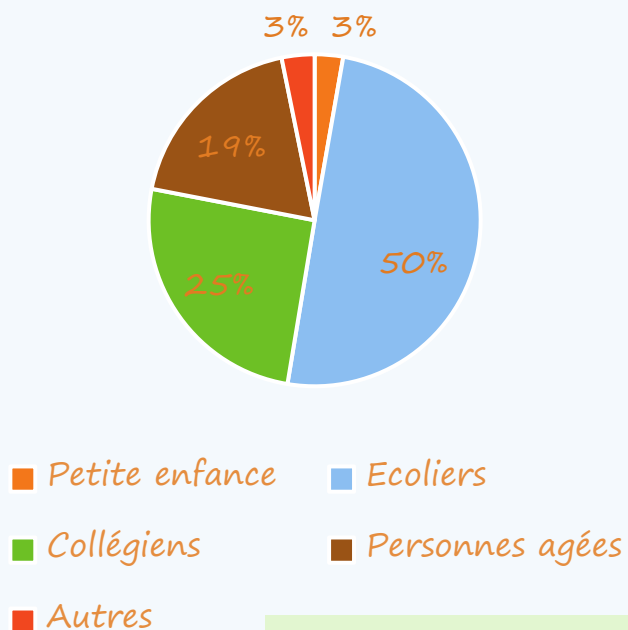


1 exploitation sur 5 en circuit court

# La restauration collective : levier pour orienter l'agriculture du territoire

Selon les lois Egalim et « Climat et résilience », approvisionnement à 50% en produits dits durables dont 20% de produits bios

Communauté de Communes du Volvestre



- Haute-Garonne : 500 000 repas servis quotidiennement en restauration collective
- Approvisionnement local : priorité à donner aux produits à base de céréales (farines, pâtes) et aux légumes secs et de plein champ (oignons, pommes de terre)

# La réalité du changement climatique en Haute-Garonne

<https://www.eau-grandsudouest.fr/usages-enjeux-eau/changement-climatique>

Augmentation des températures  
+ 2°C



*Pas ou peu d'évolution du cumul de précipitations mais baisse du nombre de jours de pluies*



-35% à -60%  
Manteau neigeux



+10% à +30%  
Evapotranspiration



Plus d'humidité dans l'atmosphère  
Modification des précipitations

Écoulement  
Ruissellement/  
Infiltration

État hydrique  
des sols

Phénomènes extrêmes plus fréquents : pluies torrentielles et inondations



Élévation du niveau de la mer de l'ordre de 20 cm



Jusqu'à - 50% en été

-20% à -40%  
Baisse des débits

Etiage plus précoce, plus sévère et plus long  
Baisse de la recharge des nappes

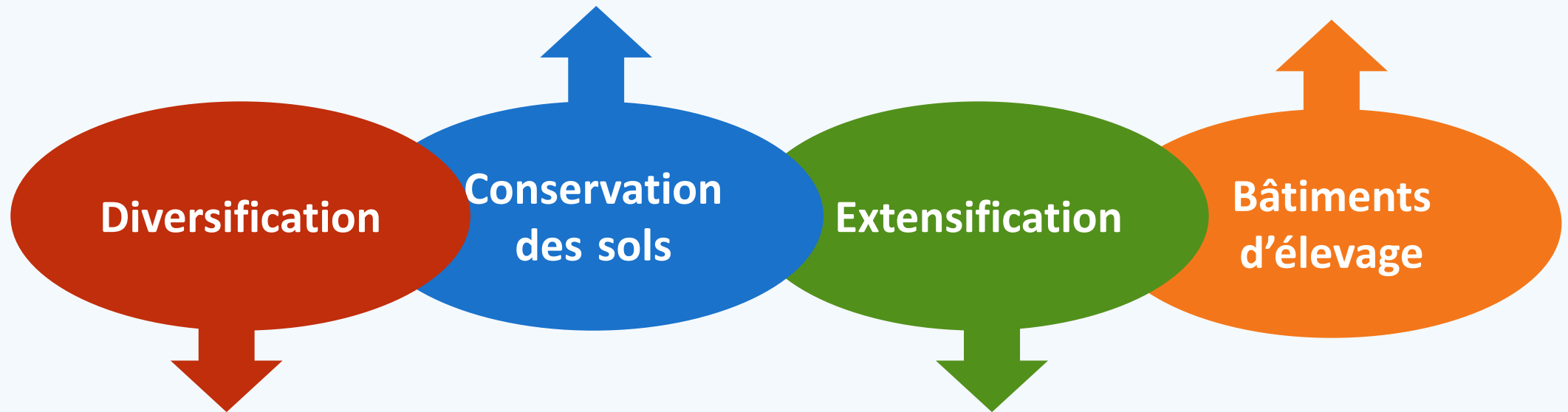


- Les évolutions climatiques vont fortement affecter les milieux naturels et les activités humaines, en premier lieu l'agriculture

# Agir sur 4 thèmes pour adapter l'agriculture au changement climatique

- Amélioration des sols (couverts)
- Absorption à-coups climatiques
- Stockage carbone

- Confort thermique/bien-être animal
- Haies, ventilation mécanique,..
- Pratiques d'élevage



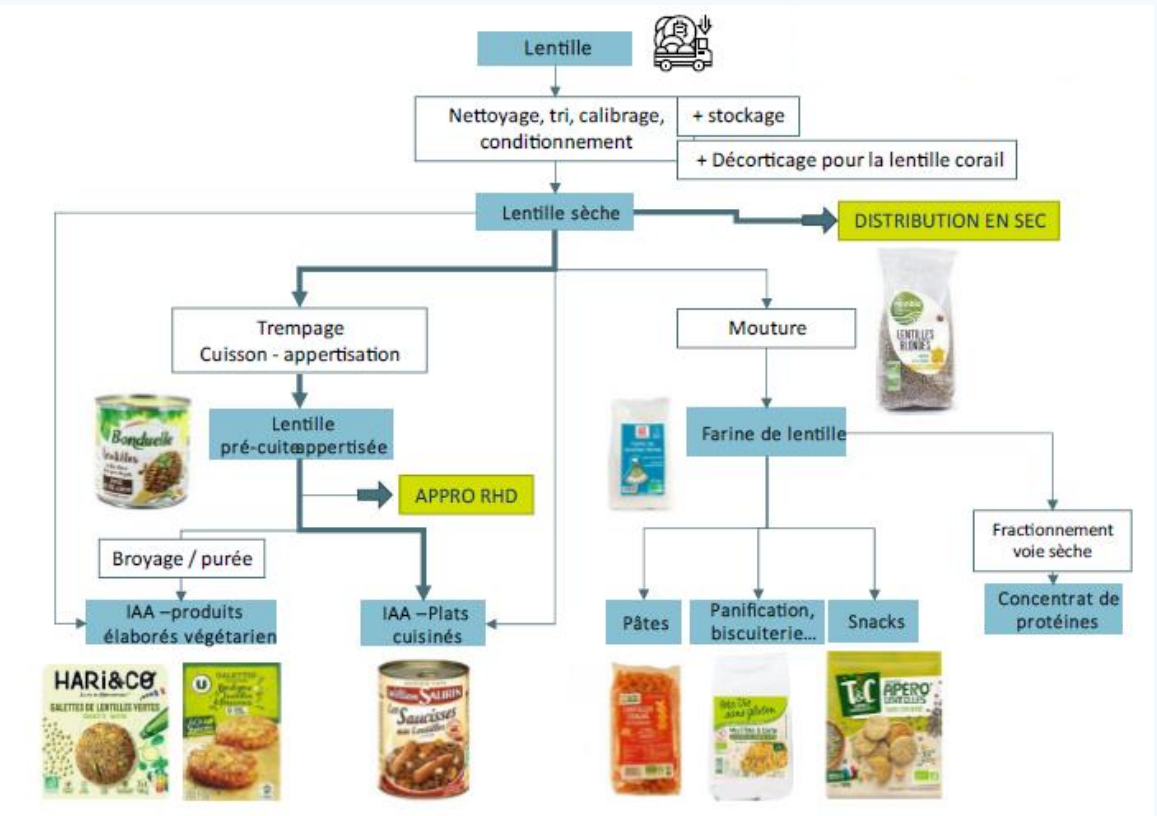
- Espèces, variétés
- Mélanges intra-parcelles
- Ressources fourragères différenciées

- Elevage et grandes cultures
- Réduction des intrants

Source : AgriAdapt

# Une filière vertueuse à fort potentiel: la lentille

- La lentille est une **légumineuse** : elle fixe l'azote de l'air et n'a pas besoin de fertilisation azotée
- La France **importe 2/3 de sa consommation**, qui est en augmentation continue (une des meilleures sources de protéines non animale)
- Filière lentilles/légumineuses **mal organisée** localement, mais peut tirer partie du programme régional FILEG
- **Intérêt croissant des agriculteurs**, notamment en diversification de grandes cultures. Opportunité d'aller sur des **pratiques plus agroécologiques**
- Les producteurs se sentent isolés, avec manque d'expertise et de partage des savoirs





# Les 3 dimensions du projet MLS (MilPAT Lentilles & Légumes secs)

Fédérer des producteurs de légumes secs (lentilles principalement, pois carrés, pois chiches ) autour d' une organisation collective, selon 3 axes :

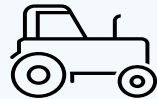
## Axe 1

Partage de bonnes pratiques entre agriculteurs avec appui de techniciens spécialistes, à travers la création d'un GIEE



## Axe 2

Accès à des solutions performantes de tri post récolte (trieur optique)



## Axe 3

Structuration d'une filière locale, tournée vers les restaurations collectives et le commerce équitable





*Merci de votre attention !*