Synthèse

Territoire d'Excellence Alimentaire (TEA)

Etude d'opportunité des outils de transformation et de distribution sur Val de Garonne Agglomération (VGA)

Projet Alimentaire Territorial
Projet reconnu par l'État
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Val de Garonne Agglomération

VGA, Territoire d'excellence alimentaire

Contexte territorial de Val de Garonne Agglomération

Val de Garonne Agglomération regroupe 43 communes, représentant près de 62 000 habitants sur un territoire de 65 700 hectares dont 58 % de surface agricole utile. Engagée dans une politique alimentaire ambitieuse, l'agglomération porte un Projet Alimentaire Territorial (PAT) labellisé niveau 2 depuis octobre 2024. Inscrit au programme d'actions du PAT, le projet "Territoire d'Excellence Alimentaire" propose d'étudier la création d'outils plébicistés par les acteurs du territoire : une cuisine centrale, une légumerie, une conserverie, un atelier de découpe de viandes, et une plateforme logistique au service des filières locales.

Objectifs de l'étude

L'étude vise à évaluer la faisabilité du projet au regard des besoins des agriculteurs, des acteurs de la restauration collective et des structures de soins du territoire. Elle s'intéresse aux impacts économiques, sociaux et organisationnels du futur équipement, tout en analysant les modalités de gouvernance et les modèles économiques envisageables afin de fournir aux élus un outil d'aide à la décision pour sécuriser le déploiement opérationnel et financier du projet.

Réalisation

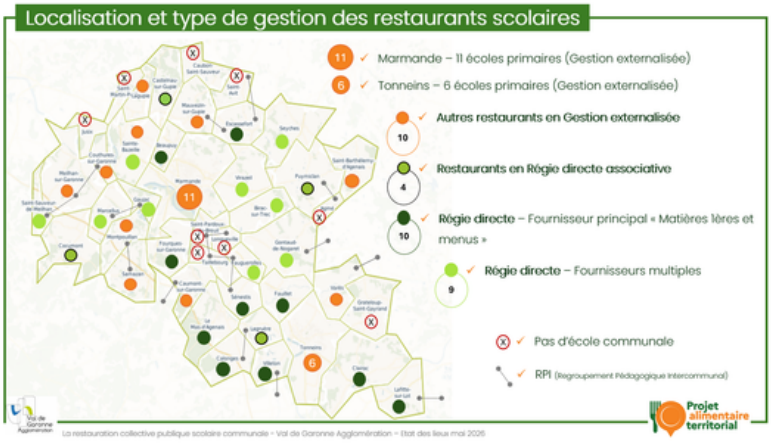
L'étude a été conduite pendant un an à compter de mai 2025 et confiée au consortium Vertigo Lab, Let's Food et Dix Autrement, structures spécialisées dans les transitions alimentaires territoriales. Elle s'est appuyée sur le diagnostic du Projet Alimentaire Territorial (PAT) et sur l'enquête menée en interne sur la restauration collective des enfants. Elle a fait l'objet d'une plénière PAT (2 décembre 2025) et de plusieurs focus groupes sur les outils étudiés (janvier 2026)



VGA auprès des communes pour des cantines locales et durables

Une demande à structurer

La restauration collective publique constitue un levier stratégique majeur pour Val de Garonne Agglomération afin de structurer des débouchés durables pour les filières agricoles et agroalimentaires locales. L'enquête réalisée par le service agriculture-alimentation auprès de 46 restaurants scolaires met en évidence une organisation diversifiée, avec 24 restaurants en gestion externalisée et 22 en régie directe. Au total, 3 500 repas sont servis chaque jour, soit plus de 500 000 repas par an. Plus de la moitié des repas (52 %) sont élaborés sur place, témoignant d'une capacité importante de production locale. Par ailleurs, les restaurants en gestion externalisée représentent près de 1 700 repas quotidiens, dont plus des trois quarts sont concentrés dans les communes de Marmande et Tonneins, soit près de 185 000 repas par an.



La restauration scolaire communale sur le territoire de Val de Garonne Agglomération
(Source : VGA)



Enquêtes auprès des acteurs du territoire

Objectif : comprendre les attentes et l'intérêt des acteurs pour les 4 outils pressentis

Les agriculteurs



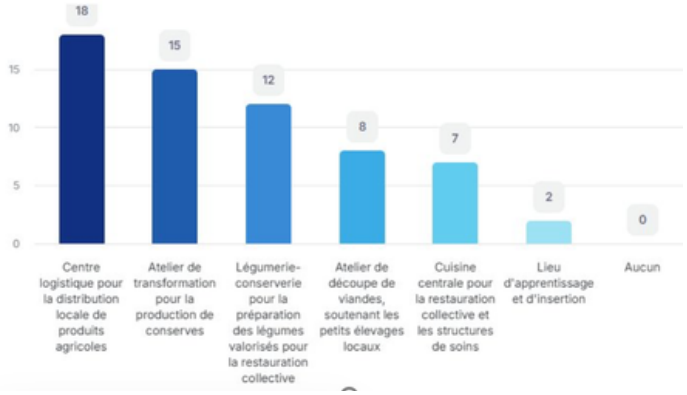
Méthodologie

Une analyse bibliographique des travaux déjà réalisés par Val de Garonne Agglomération suivant les orientations du Projet alimentaire territorial a permis de préciser les enjeux du futur Territoire d'Excellence Alimentaire. Elle a été complétée par une phase de sollicitation des agriculteurs du territoire, à travers 11 entretiens individuels et un questionnaire en ligne ayant recueilli 27 réponses.

Résultats

Les échanges ont mis en évidence une forte attente pour des outils de transformation de proximité, notamment une conserverie et un atelier de découpe de viande, face à l'éloignement des équipements existants.

Résultat d'enquête : Souhaiteriez-vous approvisionner/utiliser un ou plusieurs de ces outils ?



Les agriculteurs ont également exprimé un intérêt important pour une solution logistique facilitant l'approvisionnement local et la commercialisation des productions.

Enfin, la légumerie et la cuisine centrale sont perçues comme des outils pertinents, à condition d'apporter des garanties de planification et de contractualisation, plusieurs producteurs se déclarant par ailleurs prêts à participer à la gouvernance du projet.

Les acteurs agro-alimentaires

Méthodologie

Un travail de recensement et de cartographie des acteurs économiques du territoire a été réalisé à partir de plusieurs sources (registre national des entreprises, diagnostic du PAT, Agropole, annuaire Interbio, structures ESS et de formation) afin d'identifier les acteurs de la transformation, de la distribution et de la logistique alimentaire. Cette analyse, recentrée dans un périmètre de 50 km autour de Marmande, a mis en évidence un tissu économique particulièrement structuré autour de la transformation des fruits et légumes, du commerce alimentaire spécialisé et des services de transport, mais avec un déficit d'espaces de stockage de proximité.

Résultats

À partir de cette cartographie, plusieurs acteurs clés ont été pré-identifiés pour étudier des synergies, partenariats ou modèles reproductibles autour des différentes fonctionnalités du projet TEA : plateforme logistique, atelier de découpe, légumerie, conserverie et cuisine centrale. Les échanges envisagés visent notamment à évaluer les possibilités de mutualisation, de co-portage d'outils, de coopération avec des acteurs de l'ESS et d'intégration des filières locales dans une logique territoriale. Ces travaux ont également nourri la préparation et l'animation des tables rondes organisées lors de la plénière du PAT du 2 décembre 2025.

Résultats par outil

Plateforme logistique

Diagnostic

- réel besoin des producteurs du territoire d'un outil proposant une offre globale (flux physiques, commande, facturation)
- participation à la structuration de l'offre

Feuille de route

- expérimenter la livraison de produits locaux avec 6 producteurs et 4 restaurants scolaires
- mettre en place une gouvernance légère avant essaimage et structuration

Points d'attention

- structurer le point de massification pour desservir l'ensemble du territoire et accompagner son déploiement par des moyens dédiés dans le cas d'une extension du projet (Restauration Hors Domicile, transformateurs, commerces de proximité)
- nécessité d'atteindre une taille critique pour limiter et absorber les frais de structure

Éléments de chiffrage

- expérimentation sur 3 mois
- 200 à 300 kg de légumes par semaine
- coût logistique d'une tournée amont de 50€
- ventilation des frais au prorata du nombre de repas par école
- tournée réalisée par les producteurs

Atelier de découpe

Diagnostic

- nécessité urgente pour maintenir les filières d'élevage du territoire
- opportunité de s'adosser à l'abattoir de Villeneuve/Lot
- différents niveaux de transformation et services, multi-espèces

Points d'attention

- calendrier potentiellement long pour voir advenir un atelier de découpe
- demande de la restauration collective insuffisamment structurée pour constituer un débouché viable
- besoin de réflexion sur l'échelle territoriale (VGA, PETR, département)

Recommandations

- étudier la piste d'une solution temporaire (container) et légère pour une solution d'urgence
- lancer un groupe de travail réunissant les parties prenantes (Chambre d'Agriculture, Agrobio47, ELVEA, etc.) pour étudier la possibilité d'un atelier adossé à l'abattoir de Villeneuve/Lot

Éléments de chiffrage du module réversible

- 25 à 35 tonnes par an
- 30 bovins, 100 porcs et 100 agneaux
- 50 à 80 m²
- 1 boucher / tâcheron
- 50 000 € à 150 000 €

Cuisine centrale

Diagnostic

- besoins identifiés de production et de portage de repas pour environ la moitié des repas servis dans les restaurants scolaires communaux
- articulation avec une légumerie

Points d'attention

- poser la gouvernance du projet selon la position des communes et l'implication éventuelle d'un acteur privé, afin de sécuriser les investissements et d'apporter des garanties à l'intercommunalité

Recommandations

- rencontrer les communes, Marmande, Tonneins notamment pour sonder l'intérêt
- quantifier les productions locales
- identifier les opportunités d'un partenariat public-privé

Éléments de chiffrage

- 2 250 repas par jour
- 800 à 1 000 kg de matières premières par jour.
- 550 à 700 m².
- 10 À 13 ETP
- investissements 2,2 À 3M€

Légumerie - conserverie

Diagnostic

- opportunité d'une préparation intermédiaire de nettoyage, parage, etc. sur certains produits pour les restaurants scolaires
- valorisation des produits en périodes de surproduction

Points d'attention

- réussite du projet liée au niveau d'équipement et aux volumes
- distinguer les besoins de la restauration collective des besoins ponctuels de valorisation des produits par les agriculteurs (surproduction)

Recommandations

- s'appuyer sur les cantines pilotes de l'expérimentation logistique pour identifier les besoins en produits pré-transformés
- préciser les besoins des maraîchers

Éléments de chiffrage

- 100 T de légumes bruts
- 120 à 150 m²
- 3 à 4 ETP
- 150 000 € à 220 000 € d'investissement

CONTACT : agriculture-alimentation @valdegaronne.fr
06 02 45 03 89

L'étude de faisabilité a été cofinancée par l'Union Européenne