



## Un ecopôle alimentaire qu'est-ce que c'est ?

Se référant au concept d'« écosystème coopératif territorialisé », l'ecopôle alimentaire cherche à construire une dynamique économique de coopération territoriale multi-acteurs, afin de prendre en compte les différents enjeux liés au fait agricole et alimentaire. Il vise en particulier à :

1. Accompagner la création d'emplois et la professionnalisation autour des métiers de l'agriculture et de l'alimentation durable et solidaire.
2. Rendre l'alimentation durable et de qualité accessible au plus grand nombre, économiquement et culturellement.
3. Renforcer l'efficacité des systèmes alimentaires territorialisés et durables en agriculture biologique.
4. Favoriser la recherche et le développement en agriculture bio, l'intérêt sociétal des actions mises en œuvre et leur évaluation, l'enrichissement conceptuel autour des métiers de l'agriculture et de l'alimentation durable et solidaire.

Lancé en 2021, l'Ecopôle alimentaire du nord toulousain a vocation à prendre en charge de façon transversale des problématiques sociales, agricoles, alimentaires, économiques, écologiques. Originale et novatrice, cette initiative prend sa source dans des volontés locales de coopération déjà bien affirmées, et dans l'intention de déployer un nouveau modèle économique fondé sur la création et la valorisation de bénéfices sociétaux. Actuellement en phase de structuration, le projet agrège de nombreuses parties prenantes venues d'horizons très différents, désireuses de contribuer à la construction d'un territoire plus résilient.

# D'un Jardin de Cocagne à la création d'un écopôle alimentaire

Il existe aujourd'hui 4 jardins de Cocagne en Haute-Garonne.

Parmi eux, les jardins du Girou (voir encadré), dans le nord de l'agglomération toulousaine, se situent au cœur d'un territoire où la construction d'un lycée d'enseignement général et l'aménagement annoncé d'une zone d'activité économique ont induit de nouveaux enjeux – en particulier de fortes attentes institutionnelles vis-à-vis des jardins en matière de restauration collective bio et locale.

Cocagne Haute-Garonne a saisi cette opportunité pour lancer une étude-action visant à analyser les opportunités ouvertes par un tel projet et les conditions de sa faisabilité. Ce travail a été réalisé sous la houlette d'un comité de pilotage multi-acteurs, qui a impulsé une dynamique de partage d'information et de mutualisation des compétences, et favorisé un véritable esprit de coopération territoriale et de « faire-ensemble ».

En fin de compte, l'étude-action a pointé d'importants enjeux de production, de distribution et d'accompagnement, et abouti à la définition de trois projets concrets :



1. Création d'un nouveau pôle légumier bio orienté vers la production, l'expérimentation et l'accompagnement des agriculteurs pour la culture de légumes bio en demi-gros.

2. Construction d'un Relais Cocagne « Manger Bio » au nord de Toulouse, conçu comme une plateforme de distribution en circuit court pour la restauration collective et les magasins de proximité



3. Création d'un tiers-lieu ressource dédié à l'accessibilité alimentaire et à l'accompagnement vers les métiers de l'agroalimentaire au sein du Relais Cocagne. Animé par l'association Cocagne Alimen'Terre chargée de développer des actions d'animation territoriale en faveur de la démocratie alimentaire, et de transition agricole et alimentaire face au changement climatique.

Ainsi réunies, ces différentes fonctions faisaient écho au concept d'« écopôle alimentaire » expérimenté par un autre jardin de Cocagne, à Audruicq, dans le Pas-de-Calais (voir page 3). Une phase d'échanges entre les animateurs des deux initiatives a permis de jeter les bases de l'Écopôle alimentaire du nord toulousain, avec la perspective de construire un référentiel facilitant le déploiement d'un tel écosystème coopératif dans d'autres territoires.

## Les engagements des jardins de cocagne

- Lutter contre les exclusions et la précarité en mobilisant les conditions d'un retour à l'emploi durable

- Produire dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique

- Commercialiser la production à destination d'un réseau d'adhérents-consommateurs.

- Intégrer le secteur professionnel agricole local

- Contribuer à une nouvelle approche de l'économie qui envisage la question de l'insertion dans une logique anticipatrice plutôt que réparatrice.

# Les jardins du Girou vus par Terre de Liens Midi-Pyrénées



La ferme des jardins du Girou, à Gragnague, est le support du pôle légumier du Pays Tolosan.

« La SCIC les Jardins du Girou est aujourd'hui aussi un véritable partenaire. C'est en plein confinement (et par téléphone !) qu'a démarré un groupe-projet composé de 20 personnes, qui a posé les fondements du projet de « pôle légumier du Pays Tolosan » : 15hectares destinés à la production de légumes pour la restauration collective et la formation de futurs professionnels. Ce projet s'inscrit dans un projet plus vaste d'écopôle alimentaire nord-toulousain (...) pour

lequel les Jardins du Girou ont su emporter l'adhésion des décideurs locaux. Sur le projet de pôle légumier bio en particulier, nos partenaires nous ont démontré à de multiples reprises leur forte capacité à trouver des solutions aux multiples problèmes techniques, relationnels et financiers que nous avons rencontrés. Ce projet (...) est une aventure humaine exaltante qui nous semble parfaitement répondre à une des philosophies primordiales chez Terre de Liens : l'implication citoyenne locale. »



## A Audruicq, un écopôle alimentaire né d'impératifs sociétaux

Dans le Nord, l'Écopôle alimentaire est né de la conjonction de plusieurs constats et enjeux.

création de métiers correspondants, et la formation de personnes éloignées de l'emploi et intéressées par ces métiers.

En premier lieu, l'obligation de nouer des partenariats avec d'autres producteurs afin de répondre collectivement à une forte demande de paniers alimentaires bio et locaux et, ce faisant, de développer une activité génératrice d'insertion par l'emploi (domaines de la logistique, du conditionnement et du transport).

En quatrième lieu, la nécessité de penser de nouvelles façons d'entreprendre, basées sur l'économie de la fonctionnalité et de la coopération (voir encadré) qui, tout en favorisant les économies d'échelle, permet de rendre une multiplicité de services à la société. Cela impose de nouveaux modes d'évaluation qui s'intéressent non seulement aux résultats économiques, mais aussi aux bienfaits sociaux, environnementaux et territoriaux de ces filières locales et solidaires.

En second lieu, l'impératif, observé auprès des salariés en insertion du jardin de Cocagne local, d'accompagner les personnes en précarité vers une alimentation plus diversifiée et de qualité. Cette question d'accessibilité alimentaire, qui implique une dimension psychologique et culturelle, passe par la conception de « territoires de citoyenneté alimentaire » au sein desquels les personnes sont outillées pour explorer le bien-vivre alimentaire et répondre à leurs besoins fondamentaux.

A partir de ces constats dressés collectivement, les acteurs publics et privés du territoire ont commencé à structurer un projet d'Écopôle alimentaire sur le site d'une ancienne ferme à Vieille-Eglise. Lancée de manière effective en 2011, cette initiative pilote a été labélisée Pôle territorial de coopération économique en 2015, consacrant la prise en charge simultanée de ces 4 axes et la coopération, dans leur diversité, des acteurs impliqués dans la démarche.

En troisième lieu, le besoin de professionnaliser cette transition par l'identification des compétences requises, la



## Quels services propose l'Ecopôle alimentaire du nord toulousain ?



*L'Ecopôle alimentaire du nord toulousain articulera différents lieux et équipements en vue de porter et d'animer la problématique de l'agriculture et de l'alimentation bio et durable sur ce territoire, depuis la structuration d'une filière dédiée jusqu'à l'action éducative et pédagogique, en passant par les enjeux d'emploi, de formation et de solidarité. Revue de détail des différents services qui seront proposés, lieu par lieu.*

### 1. Au sein du pôle légumier bio :

#### un accompagnement sur-mesure des producteurs

Cette exploitation se consacrera à la production légumière diversifiée et bio en demi-gros à destination de la restauration collective et des magasins de proximité, selon un plan de culture mutualisé répondant aux besoins du territoire. La structure servira aussi de terrain d'expérimentation de techniques culturales alliant agroécologie et production en volume.

Les agriculteurs souhaitant s'orienter vers ce mode de production seront accompagnés au plan technique via la mise à disposition de parcelles tests et la mutualisation de matériel et d'un circuit de distribution. Ils bénéficieront d'un accompagnement et d'un statut (contrats en insertion, contrats CAPE, CEFI, stages, etc.) adapté à leur situation (jeunes, salariés en reconversion, demandeurs d'emploi...) et leurs attentes (futurs exploitants, salariés agricoles...).

A l'issue de leur parcours, ceux qui le souhaiteront pourront s'installer sur place de façon pérenne.

Le projet Prodistribio porté par le Centre de formation professionnelle et de promotion agricole d'Ondes (voir encadré), contribuera à expérimenter des techniques adaptées à la production bio en demi-gros.

### 2. Sur la plateforme logistique de proximité : une offre de distribution en circuit court.

Ce second Relais Cocagne agrègera la production du pôle légumier bio et celle d'autres producteurs locaux et leur offrira des services à la carte (tri, lavage, stockage, conditionnement) en fonction de leurs besoins. Tourné vers la restauration collective et les magasins de proximité, il contribuera à structurer un écosystème de production et de commercialisation de denrées alimentaires bio (fruits et légumes, viande, produits frais). La plateforme permettra ainsi aux producteurs-partenaires de bénéficier des avantages de la vente en demi-gros dans le cadre d'une relation claire et équilibrée. L'équipe du Relais Cocagne assurera le suivi des clients professionnels afin de planifier les besoins de mise en production et de structurer les débouchés pour les agriculteurs bio du territoire.

La plateforme proposera également un accès à des produits bio locaux aux structures impliquées dans des actions liées à l'accessibilité alimentaire.

### 3. Au sein du tiers-lieu du Relais Cocagne : la promotion de pratiques vertueuses

Véritable pôle de ressources en faveur d'une agriculture et une alimentation durables, dans une perspective d'économie sociale et solidaire, le Relais Cocagne propose un tiers-lieu aux activités et objectifs multiples et convergents. Il proposera un espace de coworking destiné à dynamiser le réseau entrepreneurial local, ainsi que des bureaux, salles de réunions et permanences dédiés aux réseaux d'accompagnement, d'enseignement et de recherche autour de l'agriculture et de l'alimentation durables, résilientes et solidaires. Il aura également une fonction de « couveuse » à l'intention de projets entrepreneuriaux s'inscrivant dans cette approche. Soucieux de renforcer les compétences des professionnels (producteurs, transformateurs, personnels de la restauration collective, professionnels de l'action sociale et de l'animation, techniciens des collectivités...), le Relais Cocagne développera également une offre de formation et animera une dynamique mutualisée d'accompagnement et de formation inter-réseaux en Haute-Garonne.

S'adressant aussi au grand public, il proposera des activités pédagogiques et éducatives et ouvrira un espace de vente et de restauration bio, locale et végétale. Il portera enfin des actions à visée sociale telles que des ateliers cuisine et de jardinage et les paniers solidaires.

## «Prodistribio », un projet pour renforcer la formation et l'expérimentation de pratiques tournées vers le demi-gros

*Accroître et diversifier l'offre en produits bio, notamment pour approvisionner la restauration collective, implique de passer de petites surfaces cultivées à des productions en demi-gros. Cette évolution pose un enjeu de R&D et de formation des producteurs actuels et futurs. C'est le sens du projet Prodistribio, lancé dans le cadre de l'Ecopôle alimentaire, financé par le ministère de l'Agriculture dans le cadre d'un projet CASDAR, et porté par l'établissement publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricoles (EPLEFPA) d'Ondes, partenaire de l'Ecopôle alimentaire du nord toulousain.*

Dans cette perspective, le projet Prodistribio favorisera une coopération pédagogique et de R&D entre le CFPPA d'Ondes, des acteurs de l'enseignement supérieur et de la recherche (réseau Agriville) et des réseaux d'accompagnement agricole, afin de :

Concevoir et expérimenter un modèle de production de légumes de plein champ bio adapté au territoire et résilient, basé sur les alternatives aux pesticides, la gestion de l'eau, la préservation des sols, l'adaptation du matériel agricole, les économies d'énergie, etc.

• Développer un modèle de commercialisation des légumes bio demi-gros fondé sur une plateforme de groupement de l'offre locale, de logistique et de distribution à la restauration collective et aux commerces de proximité.

• Co-construire et mettre en œuvre un parcours de formation modulaire « Culture de légumes bio demi-gros » adapté à différents profils d'apprenants (porteurs de projet, agriculteurs, acteurs de l'enseignement agricole et de l'enseignement supérieur).



## Un Ecopôle alimentaire connecté au plan alimentaire territorial

Le Pays Toloisan s'est doté d'un projet alimentaire territorial (PAT) qui a permis à des acteurs de tous les horizons de se rencontrer, se connaître, échanger, identifier les problématiques à prendre en compte. Au-delà des intentions, ce PAT a inspiré de nombreuses expérimentations, dont l'Ecopôle alimentaire du nord toulousain qui fait partie de ses projets structurants. Hélène Gayraud, directrice du pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays Toloisan, évoque les 4 grands axes de ce PAT.

•La transformation de l'agriculture du territoire face au changement climatique :

« Que peut-on imaginer dans ce cadre ? Renforcer la résilience alimentaire du territoire, préserver le foncier agricole, accompagner les pratiques culturelles, protéger au mieux les ressources naturelles, préserver la santé humaine par une nouvelle forme d'agriculture, et toute action pour installer des agriculteurs et des porteurs de projet sur le territoire pour la vente directe, et pourquoi pas en s'engageant dans des cultures légumières à finalité de débouchés demi-gros. »



•La restauration collective :

« Nous avons essayé d'imaginer des actions concrètes pour la restauration hors-domicile. Notre idée est de créer une mise en relation entre l'offre et la demande du territoire, de favoriser l'optimisation écologique de la logistique, d'accompagner le changement des pratiques professionnelles dans la restauration collective. Installer un nouveau processus de transformation pour les repas en restauration collective scolaire implique de sensibiliser toutes les parties prenantes de la filière, des producteurs jusqu'aux consommateurs. »

•L'accessibilité et la justice alimentaire :

« L'alimentation durable est un vecteur de justice sociale qui a des impacts sur la santé. Il faut sensibiliser les publics précaires ou en difficulté aux possibilités d'une alimentation saine et variée avec un budget modique, mettre en place une facilité d'accès à des produits de qualité à bas prix, proposer des ateliers culinaires pour s'appropriier ces pratiques, et mettre en avant le zéro déchet. Il s'agit aussi de casser les circuits courts tels qu'ils sont organisés actuellement, car la privatisation de ce marché bride l'accès d'une grande partie de la population à ces productions. »

•Le renforcement de la cohésion territoriale :

« Il faut mettre en relation tous les acteurs pour créer des emplois dans toute la filière alimentaire sur le territoire, essayer de former sur ces métiers nouveaux ou déjà en tension, dans le domaine de la logistique notamment, et accompagner les opportunités économiques qui peuvent se dégager. Il s'agit par ce biais de renforcer les liens entre les citoyens, les agriculteurs et les élus, et de faire en sorte que ce nouveau champ d'activité profite à tout le monde. »

DÉVELOPPEMENT DURABLE



## Un projet aux impacts nombreux

L'Ecopôle alimentaire du nord toulousain s'attaque à de nombreux défis – agricoles et alimentaires, sociaux et économiques, écologiques et culturels. Voici les principaux résultats escomptés à 5 ans

Autour du pôle légumier bio :

- Produire 100 tonnes de légumes bio pour fournir près de 7 000 repas par jour en restauration collective.
- Créer 5 emplois agricoles pérennes et 10 parcours accompagnement formation-insertion par an.
- Favoriser la conversion en légumes bio de 150 hectares de grandes cultures, permettant à 15 agriculteurs de mutualiser outils et savoir-faire à partir du pôle légumier.

Autour du Relais Cocagne :

- Regrouper l'offre de 50 producteurs bio locaux dans un rayon de 50 km.
- Commercialiser auprès de 60 clients professionnels en circuit-court.
- Créer 10 emplois en logistique, dont 8 en insertion.
- Permettre la réduction de 90 % le nombre de kilomètres parcourus chaque année par les producteurs, et ainsi augmenter leur rémunération nette.

Autour du tiers-lieu du Relais Cocagne :

- Soutenir l'emploi et l'activité avec la création de 6 emplois directs, dont 4 en insertion, l'accompagnement de 15 porteurs de projets, l'accueil de 30 structures d'accompagnement et de formation et de 10 personnes en coworking.
- Former chaque année 80 professionnels au changement de pratiques agricoles, culinaires et logistiques.
- Sensibiliser le grand public grâce au service de 30 repas par jour au sein du restaurant, l'accueil de 500 scolaires et l'organisation de 15 manifestations chaque année.

## Du bio dans l'interco

L'Écopôle alimentaire du nord toulousain doit permettre de relever plusieurs défis. Entre autres, le renforcement de l'offre bio locale en restauration collective et les magasins de proximité dans l'agglomération toulousaine où l'offre, aujourd'hui, ne permet pas de faire face à la demande. Le projet doit aussi contribuer à redynamiser un territoire dont le fort héritage maraîcher est aujourd'hui menacé. Paroles d'actrices, d'acteurs et de témoins.



## TEMOIGNAGES ET RETOURS D'EXPERIENCE



**Hélène Gayraud, directrice du PETR du Pays Tolosan**

« Le PETR rassemble 5 communautés de communes, 73 communes et 120 000 habitants à côté de la métropole toulousaine. Le territoire accueille 2 000 nouveaux habitants par an et cette dynamique est continue, ce qui contribue à l'artificialisation des sols. Si l'activité agricole y est toujours prégnante, les agriculteurs ne se renouvellent pas. On assiste aussi à l'exclusion des publics précaires ou en difficulté, d'une alimentation saine et équilibrée. Le PAT doit permettre de renforcer l'offre d'alimentation bio, locale, diversifiée, sur tout le territoire. »

**Guyline Authier, lycée agricole d'Ondes**



« On constate que le ventre toulousain a faim de produits bio, mais ils sont peu locaux. Il y a aussi un enjeu à approvisionner la cantine de notre propre établissement en produits bio locaux, avec la triple contrainte du prix du repas, du manque de savoir-faire des cuisiniers et de l'accès à des produits locaux. »



**Laurent Durieu, co-directeur de Cocagne Haute-Garonne**

« Avec l'arrivée de la zone d'activité économique et du lycée, les enjeux du territoire ont profondément changé. Il y a une attente des élus locaux vis-à-vis de Cocagne pour créer de nouveaux services en lien avec ces enjeux, notamment celui de la restauration collective dans un contexte de relocalisation des denrées agricoles. Au-delà du besoin des cantines, il y a aussi un besoin de favoriser un approvisionnement plus qualitatif dans les circuits de solidarité alimentaire. »

**Fabrice Ruffier, délégué régional de Terre de Liens**



« Depuis 2010, il y avait des réunions sur l'approvisionnement des cantines scolaires en local et bio, mais il n'y avait jamais rien de structurant pour mettre en lien l'approvisionnement, la commande publique et la logistique. Dans cette perspective a été créé en 2018 le collectif Nourrir la Ville, rassemblant l'ADEAR 31, Bio Ariège Garonne, Cocagne Haute-Garonne, la FD CIVAM, le 100e Singe et Terre de Liens. A partir de 2017, on s'est mis en tête de trouver une unité foncière d'au moins 10 hectares tournée vers la restauration collective, partagés entre 5 maraîchers qui mutualisent la main d'œuvre, le matériel, le stockage et la production en vue de la restauration collective et des magasins de détail. Terre de Liens a acquis les terres du Girou, et Cocagne les équipements. L'idée est d'y créer un pôle d'attractivité. Il y a de nouvelles formes à expérimenter. »

“L'Écopôle alimentaire, une illustration de l'économie de la fonctionnalité et de la coopération”



## Regard du laboratoire de recherche et d'intervention ATEMIS avec Thierry Debut

*Le concept d'économie de la fonctionnalité et de la coopération (EFC) traduit une vision nouvelle des enjeux économiques, selon laquelle la valeur ne repose plus simplement sur la vente d'un produit, mais sur l'usage et l'intérêt sociétal d'une solution intégrée de services et de biens. Cette approche permet notamment de valoriser l'ensemble des externalités positives d'un projet, qu'elles soient monétaires ou non. Le regard de Thierry Debut, du laboratoire d'intervention et de recherche ATEMIS (Analyse du travail et des mutations dans l'industrie et les services) qui a théorisé cette EFC :*

Ce que vous avez partagé aujourd'hui est extrêmement original. Cela raconte un modèle économique renouvelé : l'économie de la fonctionnalité et de la coopération, en rupture avec le modèle classique capitalistique et financiarisé. Le mot d'essaimage a été prononcé : dans cette perspective, ce n'est pas tant le résultat qui est intéressant à raconter, que le modèle que l'on essaye de développer.

Nous avons vu ici ce souci de la question de l'accessibilité financière, géographique et culturelle, de l'insertion professionnelle et sociale des personnes qui fréquentent les jardins de Cocagne, de la dimension territoriale avec les questions de la transmission ou de l'installation agricole, de la recherche et du développement.

Et l'on ne présume pas la façon dont ce projet va évoluer et les enjeux complémentaires qu'il pourra prendre en charge. (...) On a besoin de dispositifs d'évaluation qui s'intéressent aux processus et qui permettent de guider le projet, la suite de l'histoire, la trajectoire. La multifonctionnalité de ce projet fait qu'il aura des effets que l'on n'avait pas anticipés mais qui sont tout aussi intéressants à pointer, tels que l'implication de nouveaux acteurs.

Un autre volet de l'évaluation doit porter sur cette coopération qui se construit dans le travail, sur la base notamment de la confiance. »

# L'ECOPOLE ALIMENTAIRE DU PAYS TOLOSAN EN 6 ACTIONS CLES

## 1. FORMATION DES DIFFERENTS PUBLICS



L'enjeu de formation est un élément fort et transversal de l'Écopôle alimentaire du nord toulousain . On le rencontre à tous les stades et pour tous les publics (formation initiale, continue, professionnelle) mais également dans les différents volets de l'initiative.

Sur le volet production, la formation sera centrée sur les producteurs (diversification, adaptation à une production bio en demi-gros, conversion), les porteurs de projet et personnes en reconversion (principes agroécologiques, installation, professionnalisation) et les personnes en insertion (travaux agricoles). La mise à disposition d'espaces-tests afin de permettre aux apprenants de se former par la pratique sera l'un des axes forts de ce volet.

S'agissant de la distribution, la formation concernera principalement les personnes en insertion, afin de les préparer aux différents métiers liés à la plateforme logistique de proximité (cuisine, conditionnement, livraisons en circuit-court...).

Sur le volet accompagnement et animation enfin, les actions de formation autour de l'alimentation durable s'adresseront aux professionnels (restauration collective, agriculteurs, intermédiaires, porteurs de projet...), mais aussi au grand public dans le cadre d'ateliers cuisine et d'animations favorisant l'accessibilité alimentaire.

## 2. CREATION D'EMPLOIS



L'Écopôle alimentaire du nord toulousain contribuera à une dynamique territoriale de création d'emplois et de professionnalisation autour des métiers de l'agriculture et de l'alimentation durable et solidaire (production, logistique, transformation, animation, etc.).

Il permettra de faire découvrir la diversité de ces métiers lors de visites apprenantes ou de stages auprès des différents partenaires engagés, de proposer des postes salariés au sein des équipements nouvellement créés ou des structures partenaires, mais également d'accompagner les personnes souhaitant développer un projet professionnel dans ces domaines.

## 3. EMANCIPATION SOCIALE, ECONOMIQUE ET CULTURELLE

Le projet d'Écopôle alimentaire du nord toulousain est un projet émancipateur à différents points de vue.

Il participe en premier lieu à l'émancipation des personnes en insertion impliquées dans ses différents volets d'activités, dont le but est de leur permettre d'acquérir des savoirs et compétences favorisant une plus grande autonomie par le travail. Il permet aussi aux producteurs issus de l'agriculture conventionnelle de s'émanciper d'un modèle agro-industriel qui entrave leur indépendance et de conquérir une véritable liberté en termes d'orientations et d'actions. Mais l'Écopôle alimentaire s'inscrit aussi dans une démarche d'éducation populaire en faveur de l'accès (culturel, social, psychologique, économique) de tous les consommateurs à une alimentation diversifiée et de qualité.

Se fondant sur le constat de fortes inégalités sociales en matière d'accessibilité alimentaire, il poursuit en particulier une action éducative qui contribuera à l'avènement d'une véritable démocratie alimentaire.



## 4. STRUCTURATION D'UNE FILIERE BIO LOCALE

L'Écopôle alimentaire du nord toulousain est conçu comme une dynamique au service de la structuration d'une filière bio à l'échelle du territoire. Celle-ci doit permettre non seulement de renforcer et fluidifier la chaîne d'approvisionnement en produits bio du producteur jusqu'au consommateur (en particulier dans la restauration collective identifiée comme un enjeu prioritaire), mais aussi de sécuriser les différents maillons de la chaîne, trop fragiles quand ils sont isolés.

Cette ambition impose de sensibiliser les différentes parties prenantes, de les mettre en relation et d'élargir leur cercle afin de passer d'une vision théorique à sa traduction en actes.



## 5. COOPERATION ENTRE TOUS LES ACTEURS

Le projet d'Écopôle alimentaire se réfère à la dynamique collective promue par les pôles territoriaux de coopération économique (PTCE). Cette dynamique économique de coopération au service du fait alimentaire rassemble des acteurs multiples qu'il s'agit non de coordonner, mais de mettre en mouvement au sein d'un système intégré. Il s'agit dès lors d'identifier les enjeux partagés par tous, tout en tenant compte des contraintes propres à chaque acteur et en mutualisant et articulant leurs compétences respectives. Cette coopération s'exerce à la fois entre acteurs agissant sur un même terrain (les producteurs, par exemple), et de façon transversale entre les parties prenantes prises dans leur diversité et leur ensemble.

Cet écosystème coopératif territorialisé est conçu à la fois comme le principe actif d'une autre vision de la société, comme un objectif à atteindre en faveur de la cohésion du territoire, et comme un mode d'organisation et d'action garant de la réussite du projet.



## 6. INNOVATIONS TOUS AZIMUTS

L'Écopôle alimentaire du nord toulousain est une innovation en soi – même si celle-ci est déjà expérimentée dans le nord de la France (voir encadré) – mais il est aussi un support d'innovations.

Celles-ci touchent aux pratiques agricoles sur un plan technique, cultural, organisationnel, dans le but de permettre un développement massif des mises en culture bio, la diversification des variétés, l'augmentation des volumes produits, et la mutualisation entre les producteurs pour favoriser l'optimisation de leurs investissements et des économies d'échelle.

L'innovation se retrouve également dans le passage de la théorie à la pratique pour structurer une filière bio locale impliquant tous les maillons de la chaîne de l'amont à l'aval, et donner à la fois un poids, un cap et des perspectives à cette filière et ses acteurs.

Cette innovation est aussi sociale, car elle doit permettre de passer d'une logique réparatrice à une exigence anticipatrice, et de repenser l'aide alimentaire afin que celle-ci intègre un objectif de qualité et de durabilité qui garantisse une véritable justice alimentaire entre tous les consommateurs.

## Découvrez l'écopôle du nord toulousain en cliquant sur la vidéo



## Le Réseau Cocagne est soutenu dans ses actions d'accompagnement par :



## L'Ecopôle alimentaire du nord toulousain est soutenu par :



## Pour en savoir plus

sur les Ecopoles Alimentaires du Réseau Cocagne vous pouvez contacter Justine Teynié [devecoterritoires@reseaucocagne.asso.fr](mailto:devecoterritoires@reseaucocagne.asso.fr)



Les écopôles alimentaires Cocagne