Conclusions Ct perspectage General Conclusion of Conclusion Conclusion of Conclusion

terrain, les conclusions suivantes se basent sur la série de productions plastiques et analytiques réalisées au cours de cette première phase, matérialisant et problématisant les rencontres avec les acteurs, les observations de terrain ainsi que les données récoltées grâce aux protocoles d'enquêtes participatives mises en œuvre. Ces conclusions s'articulent aux études préexistantes sur le territoire - apportant tantôt un contre-point factuel à une parole recueillie, d'autres fois une mise en perspective au regard d'une plus large échelle. Ces conclusions, sans prétendre à un état des lieux exhaustifs de la situation alimentaire du territoire, proposent un regard et s'efforcent à ouvrir des perspectives. Ces dernières résultent d'une démarche de projet préférant les protocoles qualitatifs et semi-directifs à ceux quantitatifs, explorant la dérive et s'appuyant sur l'imprévu du

Certaines de ces conclusions pointent des situations ultra-locales aux blocages endogènes ou au contraire témoignent d'une économie mondialisée et touchent au législatif. D'autres, concernant les freins symboliques ou encore l'aménagement du territoire, esquissent des pistes dont les leviers nous paraissent appréhendables au regard de nos métiers de concepteurs et de conceptrices.

Au-delà d'être des points de départ pour notre(s) projet(s) à venir, ces conclusions et perspectives sur le sujet de l'alimentation dans le Gers et les Hautes-Pyrénées souhaitent participer d'une base de données territoriale, déjà existante – l'amender après l'avoir mobilisée – pour enrichir les réflexions et orientation de travail de toute personne concernée par les sujets évoqués : techniciens et technicienne, élus et élues, associations, groupement citoyen ou encore étudiantes et étudiants.

Éloignement des pratiques de production par rapport aux habitudes alimentaires

Depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, les pratiques agricoles et nos habitudes alimentaires se sont drastiquement transformées. La modernisation technique, l'intensification des cultures et la spécialisation des filières ont profondément modifié les manières de produire, de transformer et de consommer². Aujourd'hui, alors que les enjeux énergétiques, climatiques et sociaux nous obligent à repenser notre capacité à nous nourrir localement, l'écart entre ce qui est produit, transformé et ce qui est consommé sur le territoire se creuse. Tel que le soulève le rapport de la mission d'information sur l'autonomie alimentaire de la France et au sein de ses territoires datant du 8 décembre 20213, le risque d'une perte d'autonomie alimentaire dans certains secteurs existe.

Le Gers et les Hautes-Pyrénées ne font pas exception, en témoigne le phénomène des « broutards » - animaux d'élevage transhumants sur les estives des Hautes-Pyrénées vendus en Italie ou en Espagne – et la proportion de viande locale disponible à la vente par rapport à la production.

« C'est historiquement un territoire de naisseur et non un territoire d'éleveur.»

Jean Guillaume Thiebault - Responsable PAT, au PETR Pays des Nestes

Le phénomène est exacerbé par des « facteurs généraux » (Coquart, Gary, Mazenc, 1990): évolutions techniques et réglementaires favorables à la production d'animaux maigres. Face à cette problématique, certains éleveurs se rassemblent afin de faire reconnaître la qualité d'un travail qui s'appuie sur les singularités géographiques, climatiques, paysagères et culturelles du territoire. Les AOP (Appellation d'origine protégée), si elles

permettent d'avoir un réel impact dans le maintient des filières locales par une reconnaissance nationale et européenne, ont du mal à s'inscrire dans les assiettes des habitantes et habitants. En cause, le coût des produits mais également les habitudes de consommation, tant du côté des consommateurs que de l'ensemble de la filière. En témoigne l'appellation Noir de Bigorre dont les bêtes ne sont pas adaptées aux infrastructures des abattoirs (elles demandent un traitement et une certification différente par rapport aux porcs gascons), donnent des produits que les bouchers ont peu l'habitude de travailler et qui gustativement bousculent les habitudes alimentaires. Si le consortium parvient à produire 10 000 cochons (par an) élevés en plein air et nourris aux céréales locales, la démarche de re-territorialisation de la filière semble s'arrêter aux portes des consommateurs, s'adressant davantage à une clientèle touristique aisée ou bien à l'export, en France ou à l'étranger.

Ces produits alimentaires deviennent - malgré eux parfois - davantage une image marketing à destination d'un marché extérieur qu'un produit du quotidien pour les locaux. «[...] ça reste un produit de niche, festif, qui n'a absolument pas la vocation [...] à remplacer les [porcs] blancs - ce n'est pas le discours. Nous, nous sommes éleveurs de porcs, mais de porcs particuliers avec des démarches particulières.» (Jean-Michel, la Ferme vignecoise, p.18). Si ces produits tendent à renforcer la notion de terroir comme « l'appropriation d'un endroit par ses habitants » (Samuel Grzybowski, 2024), cette appropriation échappe pourtant à ces derniers lorsqu'il s'agit de produits alimentaires. Autrement dit, si les appellations officielles favorisent une démarche « terroiresque » (Samuel Grzybowski, 2024) dans les productions alimentaires, elles ne sont pas garantes d'une consommation en local.

En intégrant la distribution locale à son cahier des charges, l'AOP ne redéfinirait-elle pas la portée même de son modèle, passant d'un outil de normalisation à un levier de structuration territoriale?

septembre 2025

« Au début du XXº siècle. il y a eu l'arrivée des porcs blancs extrêmement productifs, avec beaucoup de maigres faciles à valoriser pour la consommation familiale. Et donc le territoire a abandonné ce cochon. Nous, on espère qu'il va se le réapproprier [le Noir de Bigorre]. Alors, la notoriété que l'on gagne partout ailleurs réincite le territoire à se l'approprier. Mais, par exemple, chez les bouchers, ce n'est pas gagné. Parce qu'on a un cochon qui est très gras et cher, et donc, ils ont du mal à en vouloir. [...] aujourd'hui, le Noir de Bigorre, grâce à notre mode de gouvernance, grâce à notre fonctionnement, sert de référence. Mais c'est vrai qu'il se consomme plus de Noir de Bigorre à Toulouse et à Paris qu'à Tarbes.»

Jean-Michel, la Ferme vignecoise, p.15

De même, les grandes surfaces céréalières du Gers ne profitent que marginalement à son autonomie alimentaire : les productions céréalières locales semblent être majoritairement destinées au marché mondial ; c'est ainsi 60 % du volume céréalier dont céréales à paille, maïs, tournesol, orge ou encore colza - de la coopérative Val de Gascogne qui quittent le territoire français, les rendant de ce fait dépendants des fluctuations de la bourse de Chicago⁴.

Les principales productions commercialisées sur le territoire (en circuits courts) restent les viandes (malgré tout, et grâce à une forte mobilisation des éleveurs dans l'appropriation des abattoirs et ateliers de transformation), les légumes et les œufs⁵. « Une exploitation sur cinq du département déclare commercialiser sa production en circuits courts en partie ou totalement. Près de la moitié d'entre elles ne transforment pas leur production. » (Agreste études n°18, 2022). La réduction du nombre d'infrastructures de transformation (abattoir, laiterie, meuneries⁶, etc.), voir leur disparition sur certains territoires n'a fait qu'accroître ce décalage entre les matières premières produites et les aliments consommés localement.

À l'échelle nationale, en 1980, la France comptait 767 abattoirs de boucherie, tandis qu'en 2024,

ce nombre est tombé à 230, soit une réduction de près de 70 %⁷. Cette dynamique nationale se traduit localement dans les Hautes-Pyrénées par la cessation d'activité en 2024 de l'abattoir de la Haute-Bigorre,

octobre 2025

" Aujourd'hui la dynamique c'est d'avoir un abattoir par région, mais il en faudrait un par département. "
Noémie Calais, éleveuse de porc gascon à Montégut

situé à Bagnères-de-Bigorre. Comme le rapporte un article de La Semaine des Pyrénées⁸, cette situation entraîne des difficultés pour les éleveurs locaux, qui se retrouvent contraints de transporter leurs

animaux sur de longues distances pour les faire abattre, augmentant ainsi les coûts et réduisant la rentabilité de leurs exploitations.

La chaîne d'indépendance alimentaire est en partie rompue, centralisant les services dans les pôles urbains majeurs (Auch, Tarbes ou Toulouse: comme en atteste la diminution de la collecte du lait en haute montagne qui, pour des questions d'accessibilité, de temps et de rentabilité, participe à la disparition des peu de fermes laitières historiques dans les Hautes-Pyrénées (on en trouve plus que trois, aujourd'hui, dans la vallée d'Aure, qui produisent et transforment dans l'objectif de vendre en direct des fromages)9. Néanmoins des initiatives et entreprises se développent avec pour ambition d'agir sur ces deux facteurs primordiaux - la transformation et la distribution.

L'Odyssée d'Engrain en est un exemple parlant. Né d'un collectif de paysans et de consommateurs, cette SCIC transforme des semences anciennes pour en faire des pâtes - produits du quotidien - à l'adresse des foyers et des cantines collectives des alentours. Cet outil de fabrication artisanale a permis d'impulser une nouvelle filière agroalimentaire en proposant la remise en culture de semences anciennes - participant ainsi à la diversification des cultures et des paysages - en lien étroit avec les paysans à 20km à la ronde. Cette initiative a notamment impulsée la réhabilitation du Moulin de la Ribère situé sur la commune de Mauvezin. Dans un premier temps mobilisé pour moudre la farine, ce maillon de la seconde transformation fonctionne désormais de manière indépendante; la SCIC ayant investi dans ses propres moulins au sein de ses ateliers. Certains angles morts perdurent, notamment autour de la condition d'accès économique à ces initiatives. Qualifiés de « produits de première consommation », ces produits du quotidien – à l'inverse du produit agroalimentaire de prestige que l'on achète pour offrir - peinent à toucher ceux qui valorisent où sont intéressés par le « local » et le « terroir » ; en témoigne la volonté empêché de la SCIC d'accueillir plus de paysans par manque de débouchées économiques.

« S'il n'y a plus d'abattoir, la valeur n'est pas créée sur le territoire, c'est un enjeu déterminant sur la filière viande, comme les laiteries pour la filière lait. On perd des outils de création de valeur, on perd des points d'appui, cela favorise les filières agro-industrielles. »

Julien Cantegreil - Responsable élevage au GAB 65

- **2-** Transformations de l'agriculture et des consommations alimentaires. INSEE et Agreste, 2024.
- **3-** Pascale Boyer et Julien Dive. Rapport d'information sur l'autonomie alimentaire de la France et au sein de ses territoires. Mission d'information, Commission des affaires économiques, Assemblée nationale, 2021.
- **4-** Entretien avec Geoffrey Goulin, Responsable Agriculture durable & Innovation à Val de Gascogne, 19/06/2025
- 5- Agreste études n°18, 2022
- **6-** « Il y a un paysan meunier à Mauvezin, un paysan-boulanger vers Fleurance, des coopératives qui font de la farine aussi comme Gers farine. Mais on n'est pas nombreux parce que c'est un métier compliqué pour sortir de la quantité, donc faut avoir envie aussi. Il y a plein de petits exploitants qui se sont cassé la gueule et les gros ont été obligé d'exporter à l'étranger, mais la filière boulangerie s'est bien cassée la gueule aussi. » Simon, la ferme du Rey, p.20
- **7-** Christophe Barthès et Thierry Benoît. Rapport d'information relative aux problématiques économiques de l'abattage dans le contexte de réduction des cheptels, Commission des affaires économiques, Assemblée nationale, 2025.
- **8-** Bérénice Rolland. Bagnères-de-Bigorre Sauver l'abattoir : Où en est le projet de réouverture ? La Semaine des Pyrénées, 6 mai 2025
- **9-** La ferme des Carlines (Aulon), La chèvrerie de Gouaux (Ancizan) et Le petit d'Ens (Ens) ; cette dernière cessera d'ailleurs son activité à la fin de l'année 2025 dû à un départ en retraite de ses propriétaires, sans repreneurs.



L'uniformisation de nos aliments et de nos modes de productions agricoles impacte aussi nos paysages - standardisés - et participe d'une disparition progressive des pratiques et savoirfaire vernaculaires. En témoigne la disparition de la polyculture-élevage sur les coteaux du Magnoac et de l'Astarac¹⁰ au profit de productions céréalières et de maïs¹¹, qui exportent une grande partie de leur production hors du territoire. En 2023, Gersycoop indique que seulement 12 % de la production de céréales fourragères est consommée localement par les éleveurs du Gers, tandis que 88 % est écoulée hors du territoire. Parmi l'ensemble de sa collecte, 31 % est vendue aux usines d'aliments pour animaux, réparties pour moitié entre la France et l'Espagne, et environ 33 % est destinée à la meunerie et à la semoulerie, majoritairement en Espagne. Ces chiffres mettent en lumière une orientation très marquée des productions céréalières vers les marchés extérieurs, soulignant la dépendance du territoire aux fluctuations économiques internationales et aux besoins d'acteurs hors du Gers.

Cette dépendance limite fortement la capacité du département à développer une souveraineté alimentaire réelle, d'autant que la monoculture ou le caractère monospécifique des cultures accentue la vulnérabilité du système. En concentrant les terres sur quelques céréales destinées à l'export, le territoire perd en résilience face aux aléas climatiques, économiques ou sanitaires et réduit ses possibilités de diversification alimentaire locale.

Ainsi, pour renforcer l'autonomie alimentaire, il devient crucial de repenser la structure des productions, en favorisant la diversification des cultures et leur valorisation sur le marché local. De manière comparable, l'entreprise Nataïs, implantée à Bézéril (32) et spécialisée dans le maïs à popcorn, exporte 90 % de son chiffre d'affaires, dont 85 % vers l'Europe¹², semblant confirmer la dépendance du Gers à des débouchés extra-territoriaux pour ses principales productions agricoles.

Cette situation semble accentuée par la difficile transmission des petites exploitations agricoles pour des questions financières, sociales et symboliques (divergence de vision au fil des générations 13, métiers peu valorisés socialement, pénibilité, solitude, etc.). « Entre 2010 et 2020, le nombre d'exploitations [dans le Gers] a baissé mais moins qu'ailleurs (-14,5 % en dix ans contre -19,2 % en France métropolitaine). L'élevage a diminué, l'agriculture gersoise se tournant de plus en plus vers les productions végétales. » (Insee, 2023). Cette situation entraîne une concentration de la surface agricole vers des exploitations de plus grande taille¹⁴. Selon FranceAgriMer, les exploitations de plus de 150 ha représentent aujourd'hui environ 60 % du volume de céréales exportées par la France, alors qu'elles ne constituent qu'environ 25 % des exploitations. Autrement dit, la difficile transmission des exploitations au fil des générations favorise le phénomène d'accroissement et de concentration d'exploitations plus volumineuses, majoritairement adressées à l'exportation.

« Tout le processus d'artificialisation agricole des soixante dernières années a contribué à déspécialiser les paysages, à les standardiser, et donc à leur enlever leur capacité à faire référence territoriale. »

« Relier l'alimentation à ses paysages » Paola Branduini et Laurent Lelli, 2020, Revue DARD DARD

D'une part, comme évoqué précédemment, dans le cas du Gers et des Hautes-Pyrénées, cette uniformisation s'est accompagnée d'une raréfaction des maillons de la seconde transformation (outils de transformation des produits céréaliers comme la meunerie) au sein de la filière alimentaire, mettant en jeu sa souveraineté économique. D'autre part, cet appauvrissement paysager agit directement sur l'identité culturelle du territoire ainsi que sur son attractivité touristique. Les paysages évoluant,

certaines spécificités disparaissent (les pommiers et les vergers sur les piémonts, les prairies des ribères (fonds de vallée) et l'élevage sur les serres (versants ouest) de l'Astarac, etc.). Par ailleurs, cette uniformisation a des impacts environnementaux conséquents, voués à prendre de l'ampleur dans les décennies à venir (épuisement des sols et des ressources à travers la monoculture, vulnérabilité face aux catastrophes climatiques - inondations et sécheresses). Des outils de protection du paysage (PLUI, zone natura 2000, ZNIEF) ou des structures (le Parc Naturel Régional et National) sont mis en place afin de conserver et de valoriser les spécificités des milieux qui composent ce bassin versant. En parallèle, des structures œuvrent pour une diversification des paysages et des milieux agricoles. Par exemple, Arbre & Paysage 32 accompagne des agriculteurs dans un processus de replantation de haies et arbres sur leurs parcelles, à rebours de logiques de simplification et d'aplanissement des surfaces agricoles en cours. « Depuis 1950, 70 % du linéaire de haies ont disparu des bocages

français. Sous l'effet conjoint du remembrement agricole et du déclin de l'activité d'élevage, la surface en haies et alignements d'arbres en France métropolitaine est en constante diminution, malgré les programmes de plantations nationaux. La perte est estimée à 23 500 km par an sur la période 2017- 2021 pour un linéaire total de haies estimé par l'Institut géographique national à 1,55 millions de km. » (CGAAER, Rapport de mission de conseil et d'expertise n°22114, 2023).

Le Gers n'est pas historiquement un territoire de bocage, Malgré tout, la déprise agricole redessine les paysages, effaçant parfois l'arbre du champ, le laissant ailleurs regagner du terrain. La lomagne gersoise par exemple a vue son identité polycole (verger, jardin et élevage) se tourner vers une agriculture intensive, agrandissant les parcelles en passant par la suppression des arbres seuls et des haies. Quand à l'Astarac, les coteaux abruptes

destinés à l'élevage s'enfrichent, métamorphosant le rythme de ses vallées dissymétriques et supprimant les points de vue sur les vallées. En montagne les enjeux sont différents et répondent plus a des problématiques forestières et de fermeture des milieux.

«La vision de la montagne enherbée, c'est une vision récente. Historiquement elle était cultivée de patate ou de triticale.»

Maëlle Bénureau, de la section Hautes-Pyrénées du Syndicat National des Accompagnateurs en Montagne.

Ces nouvelles contraintes climatiques permettent - imposent - aux agriculteurs d'expérimenter de nouveaux modes de production ou de nouvelles semences qui prennent de plus en plus de place dans le paysage local, s'adaptant de fait aux nouvelles conditions météorologiques mais créant par la même occasion d'autres problématiques (dans l'Astarac, le développement des productions gourmandes en eau en adaptation aux fortes pluies posent des problèmes d'irrigation au moment des sécheresses). Les nouvelles initiatives alimentaires, parfois perçues par le passé comme insolites, sont aujourd'hui suivies de près et accompagnées dans leur évolution, à l'image de Gambas d'ici, une ferme aquacole à proximité de Mirande (32). Première production française de crevettes d'eau douce, Géraud Laval est accompagné par le CNRS dans sa démarche de production d'une crevette locale - évitant donc des importations lointaines - et de réflexion sur de nouvelles productions peu gourmandes en eau, dans un territoire en stress hydrique quasi-permanent (circuit fermé, traitement des eaux usées par phytoépuration...).

« Il pleut de plus en plus ici, y en a un, il fait du mais, ça marche mieux que du blé en ce moment. [...] son père, il dit'du maïs, là, mais t'es fou! Ca ne va jamais marcher'. Moi-même cette année, je fais du maïs, pour la diversification des cultures. On en a un, maïs rouge d'Astarac. mais ce n'est pas facile à vendre parce que les négociants n'en veulent pas, parce que c'est rouge. C'est très spécifique [...] »

Simon, La ferme du Rey, p.18

¹⁰⁻ CAUE du Gers et Arbre et Paysage 32. Inventaire des Paysages du Gers, 2002

¹¹⁻ ADASEA du Gers. PAEC Coteaux Astarac Gers.

¹²⁻ Usine Nouvelle. Nataïs : ce producteur de pop-corn du Gers qui tisse sa toile dans les cinémas européens. 2024

^{13- «} On m'avait proposé de faire une mention complémentaire d'un an d'apprentissage en transformation de produits agricoles. C'était l'époque où le canard était encore sur la ferme ; moi, je ne voulais pas en parler. Et en gros, pour aller contre le mouvement de mes parents, je suis parti en mécanique agricole plutôt que d'aller vers la transformation. » Simon, la ferme du Rey, p.12

¹⁴⁻ DRAAF Occitanie. «Des exploitations moins nombreuses mais plus grandes», Agreste Études n°5 – Septembre 2025.



Des pratiques agricoles (des)orientées par le tourisme

L'agriculture, par son rôle dans la transformation des paysages, peut concourir à façonner les singularités régionales – touristiques. En témoigne son rôle dans le maintien de paysages ouverts, notamment en montagne (Hautes-Pyrénées), ou la formation bocagère de ses coteaux (Gers) participant à l'affirmation des spécificités gastronomiques locales – signes distinctifs d'un territoire, d'un terroir (melon de Lectoure, oignon de Trébons ou encore porc noir de Bigorre).

"Les melons sont vendu en vente direct, sur le bord de la N21, ce que j'aime c'est le contact direct"

Jacques Fave, éleveur de vaches et producteur de melons

Alors qu'un affaiblissement progressif - voir une quasi disparition - de la neige d'ici quelques décennies est à prévoir¹⁵, il persiste un imaginaire prospectif partagé tourné vers le tourisme saisonnier associé aux sports d'hiver. Ainsi, les vallées de Hautes-Pyrénées et leurs filières alimentaires, nourries des retombées économiques du ski, peinent aujourd'hui à s'adapter au dérèglement climatique 16. Dans les Hautes Pyrénées, 34% des revenus du territoire proviennent de l'activité touristique; soit 3 fois plus que la movenne des départements français¹⁷; en témoigne l'investissement de 2,5 millions d'euros réalisés en 2024 par la station de Peyragudes(65) pour la mise en service d'une deuxième usine à neige, portant à 14 millions d'euros le total des investissements depuis la création de l'installation¹⁸. Il en va de même pour le Gers où il est à noter l'importance que représente l'axe de la N21 - mercadère (ancienne voie marchande) - pour les touristes qui se dirigent vers les Hautes-Pyrénées voisines, autour duquel s'articule bon nombre d'activités (vente directe, commerces, coopérative agricole, transport, etc.).

« Les gens de ma génération sont formatés skis, les élus. Ils n'ont jamais imaginé que dans cette vallée, on pouvait faire autre chose que du ski, ou qu'on pouvait faire sans le ski. Et ça, un jour, ça va coûter cher. On est quand même dans un système économique qui est en danger. Et il n'y a pas d'anticipation. [...] Une remontée lourde, ça vaut 15 millions d'euros. On va l'amortir sur 10 ans, avec un peu de chance et de la neige artificielle et un peu de froid, ça va passer. Et après ? [...] Quand on regarde l'Office de tourisme, ils parlent de tourisme de 4 saisons, mais le problème, c'est qu'est-ce qui va compenser une telle valeur financière que le ski?Là, cette année [2025], [...] la période décembre-fin mars représente 19 millions d'euros de chiffre d'affaires. Pour 1 euro de forfait payé, il y a 7 euros investis sur le territoire. Le problème que l'on a, c'est qu'on est dans une situation économique où il n'y a pas d'alternative. Donc, c'est compliqué, mais pour autant, là, pour le moment, on continue de faire les choses.»

Jean-Michel, la ferme vignecoise, p.23

Globalement, le tourisme cristallise de nombreux enjeux liés à l'alimentation, particulièrement lorsqu'il est question de l'accès au foncier et de sa gestion - notamment en haute montagne où les activités touristiques (étalement urbain et artificialisation des sols) rentabilisent mieux les terres - ce qui rend difficile l'installation de nouveaux agriculteurs et agricultrices et de ce fait la consolidation d'une filière. En effet, le maintient des pratiques d'estive dans les Hautes-Pyrénées est davantage motivé par l'entretien d'un paysage ouvert pour le défrichage des pistes de ski pratiquées en hiver que par la perspective d'une souveraineté alimentaire réelle et accessible à ses habitantes et habitants. D'ailleurs, nombreux sont les troupeaux qui transhument dans la vallée d'Aure et qui viennent de loin (Toulouse, Tarbes, Gers, Haute-Garonne...). Cet héritage historique bouge peu, exerçant de fait une forte pression sur ces espaces de haute montagne et rendant les places chères, et donc l'accès aux aides financières associées (les aides à la Politique Agricole Commune, portée par l'Union Européenne). Dès lors, cette pratique agricole n'existe pas pour elle-même, mais à destination d'une activité touristique et de loisir, davantage rentable pour le territoire sur des questions économiques.

« Parler des terres c'est très compliqué, ça croise plein d'enjeux : tourisme, pastoralisme, forêt, etc. »

Céline Chemla – éleveuse de chèvre angora à Aulon

Le Gers, pour sa part, est davantage tourné vers un tourisme gastronomique, mettant en valeur une cuisine généreuse et carnée (Floc et côtes de Gascogne, canard, foie gras...). 19 Si la plaine attire autant de visiteurs, c'est avant tout pour ses qualités paysagères et ses monuments historiques (châteaux et vallons). Dans un contexte de déprise agricole, de dérèglement climatique et donc de mutations nécessaire des cultures, la valorisation de produits alimentaires comme patrimoine immuable et identité du territoire semble être un frein à l'adaptation. « il n'y a plus autant de canards qu'on veut nous le faire croire »20. Autrement dit, si le terroir désigne « un ensemble de facteurs naturels et humains qui confèrent à un produit ses qualités particulières » (Samuel Grzybowski, 2024), le maintient artificiel d'une filière dans l'objectif d'embrasser une image d'Épinal façonnée par le passé semble contreproductif. Ainsi, si le tourisme gastronomique tend à maintenir les paysages locaux et l'identité territoriale, comment s'appuyer sur celui-ci pour promouvoir une agriculture locale et soutenable ? À ce titre, le Bouche à Oreille semble présenter une alternative ; le restaurant propose une cuisine locale et de saison, sans toutefois ne proposer que des plats gersois « traditionnels » et attendus. Ils misent sur la valorisation des ressources et des produits locaux, aussi divers soient-ils - allant des aliments qui se trouvent dans les assiettes, à la vaisselle, en passant par l'électricité qui alimente le bâtiment. Le restaurant valorise une identité alimentaire gersoise qui se base sur le réel et s'incarne dans une démarche (saisonnalité des produits, disponibilité et proximité géographique...) plutôt que dans la valorisation de certains produits spécifiques - patrimonialisés. Les produits alimentaires - de fait leur production - sont le reflet de l'écosystème dans lequel ils sont cultivés ou élevés.

La question touristique ne peut se penser sans les habitantes et habitants de ces territoires. Si aujourd'hui, comme nous l'avons vu précédemment, les produits alimentaires promu à des fins touristiques n'impactent que très peu l'alimentation quotidienne de ses habitants (accessibilité économique, circuits de distribution...), la re-territorialisation d'une alimentation quotidienne peut aller de paire avec la promotion d'un tourisme quotidien et local à l'adresse de ses habitantes et habitants. Penser un tourisme de proximité pour sensibiliser et découvrir son milieu de vie sous un regard neuf - promouvoir un tourisme ancré dans le réel plutôt qu'un tourisme de vitrine - dans l'esprit

des initiatives « bienvenue à la ferme » portées par les Chambres d'Agriculture, qui proposent des offres de logement mais aussi des visites, activités et ventes aux côtés des acteurs de la filière agricole.

- 15- « La montagne, en première ligne face au réchauffement climatique. » Centre de ressources pour l'adaptation au changement climatique, 2024
 16- La commune d'Aulon semble à ce titre tirer son épingle du jeu en pensant le monde « après ski » : cette dernière profite de fortes rentrées d'argent, grâce aux droits d'usage de la remontée mécanique située sur la commune, payés par le domaine skiable de Saint-Lary-Soulan. Elle a investit au fil des années dans les bâtiments agricoles présents sur la commune, facilitant de nouvelles installations et soulageant les agriculteurs de l'enjeu épineux du foncier. Ce sont aujourd'hui 4 producteurs et productrices qui sont installés dans cette petite commune de 100 habitantes et habitants.
- 17- Observatoire du tourisme (2019). Tableau de bord du tourisme Hautes-Pyrénées
- **18-** Jouve, T. (2024). Ski. Une deuxième usine à neige en fonctionnement à Peyragudes : « On consolide notre garantie neige et on prépare l'avenir ». La Dépêche du Midi.
- **19-** le Gers accueille en moyenne 7 millions de nuitées touristiques par an, soit près de 7 % du PIB départemental en 2018.
- **20-** Entre 2010 et 2020, le nombre d'exploitations spécialisées en production de canards a diminué de plus de 40 %, passant de plus de 700 à environ 400. (DRAAF, Occitanie. (2022, 21 juillet). RA2020 Gers : une agriculture plus spécialisée en productions végétales. Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire)

Repenser les coopérations entre producteurs, habitants et acteurs locaux

Si l'alimentation touche à l'intime et au quotidien, l'agriculture quant à elle est encore souvent rattachée à des histoires familiales. Il est encore courant que parents et (ou) conjoints gravitent autour des activités des exploitations, notamment au moment de la vente ou dans la transmission des terres, des bêtes et des infrastructures. L'installation est plus compliquée pour les néo-paysans qui rencontrent des difficultés à trouver du foncier et à tenir seuls une exploitation.

«Papa m'aide pour les bêtes, maman pour la vente directe, tout seul je ne m'en sortirais pas»

Jacques Fave, éleveur et producteur de melons

Du fait de la persistance d'héritages parcellaires et juridiques issus d'usages agricoles ancestraux (transhumance, pacage collectif...), la gestion du foncier diffère de la plaine à la haute montagne. Les estives des Hautes-Pyrénées sont des communs gérés par des groupements pastoraux et n'appartiennent pas à un seul agriculteur contrairement aux parcelles gersoises. À l'inverse, ont disparu les usages autours des plantades vestige d'une exploitation agro-sylvo-pastorale, gérées de manière collective proposant des chênaies accueillant principalement les élevages de porcs des habitants du piémont. Aujourd'hui, certaines chênaies existent encore, mais les usages ont évolué vers des pratiques sportives ou de loisirs à proximité des bourgs et des agglomérations.

Par ailleurs, le remembrement²¹ n'a pas impacté de la même manière le paysage et le maillage parcellaire en plaine et en montagne. Les parcelles gersoises se sont largement agrandies pendant la deuxième moitié du XX^e siècle, quand la taille des parcelles en montagne, plus difficiles à exploiter, n'ont que peu

bougées ; à titre d'exemple, sur une parcelle de 2ha, on peut compter 15 propriétaires différents. Elles se trouvent, de surcroît, pour beaucoup dans une situation de reforestation sauvage, liée à une forte déprise agricole.

Ces rapports distincts au capital - qu'il soit foncier ou culturel (héritage de savoirs et de traditions) conduisent les néo-paysans à s'appuyer davantage sur des formes de solidarité et d'organisation collective, qu'elles soient préexistantes ou pionnières. : collectif fermier, GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun), AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne), CUMA (Coopérative d'utilisation de matériel agricole), associations, etc. ; des structurations permettant, par ailleurs, de construire un réseau de sociabilité précieux dans un contexte où de nombreux agriculteurs souffrent de solitude. L'agronome Matthieu Calame propose le terme « d'agriculture mutualiste » pour nommer ces alternatives à l'agriculture de ferme ou de firme qui, au-delà d'une mise en commun des moyens de production, participent à l'émergence d'un nouveau statut pour les terres. Des pratiques néo-paysannes structurées selon ces logiques mutualistes se développent tout au long du bassin versant (collectif fermier des Arbolets, la ferme en coton, la ferme canopée, etc.). Les parcours et pratiques sont variés mais partagent l'idée commune d'une production alimentaire comme acteur de la définition d'un territoire - sa production, au sens socio-économique et géo-biologique (Calame, 2023). En témoigne les nombreuses structures et organismes qui visent a fédérer différents acteurs de l'agriculture et de l'alimentation autour d'un horizon commun, tel que le GAB 65 (Groupement de l'agriculture bio). Créé en 1998 à l'initiative d'agriculteurs bio, cette association regroupe producteurs, distributeurs, transformateurs et citoyens, dans l'objectif de proposer une alternative aux modèles agro-alimentaires industriels. Si dans le Gers, de nombreuses CUMA permettent la mutualisation d'outils de transformation, en amont, dans la vallée d'Aure, des formes de 'troc de services' associent des agriculteurs. « Je me sers de sa conserverie et

octobre 2025

en échange je lui laisse des pots » partageait Céline Chemla, éleveuse de chèvre angora à Aulon.

La coopération entre producteurs d'un même territoire favorise une réduction des charges économiques tout en optimisant le temps de travail, particulièrement précieux lors du démarrage d'une activité, où la prospection commerciale et la recherche de points de vente sont souvent longues et exigeantes. Néo-paysans comme agriculteurs historiques se heurtent à un même obstacle : le coût et le temps liés aux déplacements. Qu'il s'agisse d'approvisionnement, de livraison ou de vente directe, la mobilité demeure un facteur limitant pour la viabilité et la durabilité de leurs exploitations. Partager la permanence d'un étalage commun sur un marché alimentaire permet de se libérer du temps pour gérer l'exploitation au quotidien, en s'appuyant

« On s'est concerté aussi avec Hugue [producteur de fromage de brebis]. On s'est dit que comme il s'adresse aussi aux collèges, et pour pas qu'ils aient à choisir entre le brebis et le vache, ou qu'ils aient trop d'offres et qu'ils prennent personne, ou tout le temps à la même, qu'on allait proposer un roulement. On fait une semaine sur deux : une semaine, on propose le vache, et lui propose le brebis la semaine d'après. Ca marche super bien.»

Margaux, Les petites louches, p.23

sur une solidarité et un échange mutuel. De la même façon, l'échange mutuel de produits à vendre sur les marchés permet aux deux membres de ce troc de vendre leur production sur un territoire plus vaste. Enfin, les marchés alimentaires hebdomadaires peuvent aussi être des lieux d'approvisionnement pour les commerçants eux-même « le fromage blanc vient d'à côté, je peux même dire de mes voisines de stand! » nous indiquait Lior, traiteur sur le marché de Seissan. Il propose une cuisine israélienne quasiment exclusivement à partir de produits qu'il trouve chez ses voisins d'emplacement le vendredi matin. Au-delà de la dimension militante ou coopérative, la mutualisation, le partage des équipements et l'approvisionnement local répondent avant tout à une logique d'efficacité économique : ils permettent de rationaliser les coûts de production et de transport. Ces dispositifs collectifs, bien qu'ils impliquent un effort de coordination, renforcent la résilience des exploitations face aux imprévus.

> « Il y a des tensions entre une société qui s'individualise face à une gestion collective [des estives].»

> > Florence Hollebecque – directrice du GIP-CRPGE 65

21-Fait référence aux grands travaux de modernisation de l'agriculture qui ont eu lieu en France entre 1955 et 1975. Il caractérise l'ensemble des opérations foncières visant à remodeler le parcellaire agricole afin de faciliter la motorisation (agrandissement de la taille des parcelles, suppression des haies, asséchement des zones humides, etc.).

Encourager l'intégration du point de vue des habitants dans les démarches alimentaires locales

De manière transversale, cette première phase de travail révèle la difficulté des collectivités publiques à concerner les habitants et habitantes du fait de leur trop rare engagement dans le processus de réflexion et de mise en œuvre des projets - en témoigne les conclusions de l'expérimentation du Département du Gers, en vue de l'instauration d'une Sécurité Sociale de l'Alimentation. Malgré le potentiel du dispositif pilote, qui vise à faciliter l'accès à une alimentation bio et locale pour un public en situation de précarité, son usage effectif demeure limité. En cause le manque de considération des habitudes alimentaires réelles des bénéficiaires ; dans le secteur de l'Isle-Jourdain par exemple (à l'est du Gers), certains des bénéficiaires ne fréquentaient auparavant aucun des producteurs et épiceries partenaires de l'expérimentation. La motivation rendue possible grâce à cette carte d'achat n'a pas suffit à faire bouger les habitudes. En conséquence, le Département souhaite pour la suite faire de l'inclusion habitante et des actions de sensibilisation l'une de ses priorités, afin de lever certains freins physiques (mobilité et éloignement) et symboliques (prise en compte de la diversité des régimes alimentaires, des habitudes d'achat, etc.) qui pèsent sur le programme.

En regard, il est aussi à noter les difficultés rencontrées par les initiatives de la filière alimentaire, qu'elles soient associatives ou privées, pour toucher

« Quand on est en campagne, l'alimentation ne semble pas être un sujet. »

Jean-Guillaume Thiebault – ancien chargé de mission Développement au PETR Pays des Nestes

un public diversifié
comme en témoigne
l'expérimentation d'une
boutique à la ferme
initiée par le collectif
les Arbolets, qui peine
à élargir sa clientèle.
Enfin, nous observons
une coordination encore
balbutiante entre les
dynamiques citoyennes et

les politiques publiques locales, notamment illustrée par le projet de potager communal porté par le collectif habitant OPhytos à Simorre.

Ces dernières années, on constate un renouveau des jardins partagés en périphérie des bourgs et des agglomérations, là où les jardins privés se font plus rares. Ces initiatives favorisent la mise en relation des habitants et des associations, autour d'une production alimentaire à la fois vivrière et sociale, contribuant à renforcer la convivialité et l'implication citoyenne.

Espaces de sociabilité, de transmission intergénérationnelle et de partage des savoirs, ils participent à la réinvention d'un rapport sensible et collectif à la terre, comme en témoigne les Jardins Familiaux de la Ribière et les terrasses d'Arreau - en particulier son poulailler communal qui, en plus de réduire les coûts de traitement des déchets ménagers de la commune, est devenu un vrai espace commun, identifié et apprécié par les aurois et les auroises ; des jardiniers amateurs sur les terrasses

proposant même spontanément des visites pédagogiques de cette mini basse-cour aux enfants du village et aux familles de passage. De fait, la mise en place d'espaces ouverts et appropriables par les habitants leur permet de s'auto-saisir des questions alimentaires quotidiennes. Ces communautés nouvellement créées autour d'un intérêt partagé permettent d'observer des territoires vivants et dynamiques, sur lesquelles il est possible de s'appuyer pour faire de la sensibilisation sur des sujets attenants (gestion de l'eau, bassin versant...) ou encore de penser des moments de transmission auprès de publics noninitiés. Dès lors, comment accompagner les collectivités dans la mise en place de projets alimentaires en prise avec les préoccupations quotidiennes de leurs habitants?

« C'était un atelier organisé par la mairie qui nous l'avait proposé. Ils sont venus un après-midi, il y a eu un atelier où ils ont tout expliqué, avec des plans, avec des jeux, à destination des adhérents de l'association, pour comprendre comment le Gers est alimenté et quelles sont les ressources en eau, la consommation, comment se passe la restitution de l'eau, etc. Pour sensibiliser au non-gaspillage de l'eau et tout ce qui est mené en ce moment. »

septembre 2025

Nicole, présidente des jardins familiaux de la Ribière, p.11



La diversité des milieux qui composent le bassin versant du Gers et de la Neste d'Aure - l'altitude, l'exposition, les sols et les constructions culturelles - favorise une complémentarité des productions agricoles propice à partir de laquelle organiser une souveraineté alimentaire pour le territoire. À titre d'exemple, la forte pression fourragère en montagne incite de nombreux éleveurs de la vallée d'Aure à se fournir auprès d'agriculteurs céréaliers des plaines du Gers, du plateau de Lannemezan ou encore de Haute-Garonne - impliquant ainsi une relation amont/ aval entre zones complémentaires.

Dans le même esprit, certaines collaborations locales illustrent la recherche de cohérence territoriale et de mutualisation : la Ferme des Carlines, productrice de lait de brebis en haute montagne, confie par exemple une partie de sa production à La Sorbetière de Christine, qui transforme ce lait en glaces artisanales dans le Gers. Ce type de partenariat permet de maintenir la valeur ajoutée sur le territoire, tout en diversifiant les débouchés et en renforçant les liens entre producteurs et transformateurs. Parallèlement, le lait et les fromages produits localement remontent la N21 pour être écoulés sur les marchés plus attractifs de Fleurance, Auch et Lectoure, fréquentés tout au long de l'année. À l'inverse, au moment de la saison estivale, certains producteurs gersois fréquentent les marchés de la vallée d'Aure afin de proposer leurs produits à une clientèle touristique et de passage. Néanmoins, si la complémentarité entre plaine et montagne apparaît évidente sur le papier, elle reste encore peu intégrée dans les politiques et plans d'aménagement territoriaux. Les échanges entre éleveurs de montagne et céréaliers des plaines, bien que porteurs de sens sur le plan agro-écologique et économique, peinent à se structurer concrètement. Les circuits logistiques restent souvent informels et reposent davantage sur des initiatives locales que sur de véritables dispositifs organisés. Ainsi, dans les Hautes-Pyrénées, le GAB 65 a mis en place un groupe WhatsApp afin de faciliter les mises en

relation directes entre producteurs, illustrant à la fois la vitalité du tissu agricole local et le manque de structuration institutionnelle de ces échanges.

« À chaque saison, on est en nouvelle recherche de ce qu'il nous faudrait. Ça c'est compliqué. En plus, on a la contrainte de l'accès. On peut pas faire venir n'importe qui : dans la plaine, ils ont des grosses machines, ils font des bottes énormes, des balles qui font 1,80m parfois. Elles rentrent pas dans nos greniers donc il faut pouvoir les faire livrer sur une petite remorque. Les routes sont trop étroites, ils n'arrivent pas à prendre les virages... Il y a un vrai problème d'échelle, entre la taille de nos exploitations et les leurs.»

Cécile et François Aubault, producteurs de fromage de chèvre à Asques

Cette interdépendance plaine-montagne repose avant tout sur le système Neste - un mécanisme territorial hydraulique et agricole qui permet d'irriguer les vallées du Gers avec les réserves d'eau stockées en amont grâce aux barrages de hautes montagnes. Malgré la volonté de conserver et de retenir l'eau sur les terres avec les lacs collinaires, l'agriculture fait face à un asséchement structurel des sols. Il est en partie lié à un drainage des

milieux humides et une déconnexion des cours d'eau avec leurs plaines alluviales au profit d'une urbanisation (en témoigne l'endiguement de la Neste et l'étalement du parcellaire construit à Saint-Lary-Soulan) et d'une production agricole irriguée (remplacement des prairies humides par des cultures de maïs²² le long du Gers). En août 2025, le Gers affichait un indice de stress hydrique de 3,5, chiffre supérieur à la moyenne nationale (2,5-3,0), traduisant une forte pression sur ses ressources en eau. Avec un indice de fragilité de 2,5, pour une moyenne de 1,5-2,0 à l'échelle nationale, le territoire présente une vulnérabilité, notamment en raison de la prépondérance de l'agriculture irriguée et de la sensibilité de ses sols argileux aux variations d'humidité. Par ailleurs, un indice de stress climatique de 3,5 indique que le Gers est particulièrement exposé aux impacts du changement climatique, aggravant ainsi les risques liés aux sécheresses estivales - le potentiel d'irrigation du département a diminué de 14 000 hectares en dix ans, soit une baisse de 15 %²³. L'alimentation en eau - grâce au détournement du canal de la Neste - dont dépendent les cultures gersoises, réduit drastiquement le débit de la Neste et impacte les milieux qui lui sont associés.

La dépendance de l'agriculture aux ressources du territoire, en particulier de l'eau est un véritable enjeu, à l'échelle de son interdépendance plainemontagne. Néanmoins, ce bassin versant a une particularité qui est que les rivières qui le traversent prennent leur source dans ce même espace géographique, « lui octroyant une sorte de souveraineté hydrique susceptible de faciliter les solidarités entre territoires. » (Vallès, 2024). Afin de définir des objectifs et des actions communes pour assurer l'équilibre de ce bassin versant, il a été mis en place un document de planification, le SAGE (Schéma d'Aménagement et de Gestion de l'Eau) porté par la Commission Locale de l'Eau. Cet outil de planification travaille de paire avec les experts et les techniciens de l'eau œuvrant sur les multiples territoires qui composent ce bassin versant (haute montagne, plateau de Lannemezan, Magnoac, bassin urbain de Auch, Lomagne Gersoise, etc.).

« Auparavant on dimensionnait le troupeau, la ferme, par rapport au potentiels alimentaires du territoire, en cohérence avec les ressources et leurs limites.»

Maëlle Bénureau de la section Hautes-Pyrénées du Syndicat National des Accompagnateurs en Montagne

22- DRAAF Occitanie. 2022. RA2020 - Gers : une agriculture plus spécialisée en productions végétales. Agreste Études n°18.

23- Au cours des 20 dernières années, la culture du maïs dans le Gers a connu une forte évolution. En 2020, les surfaces irriguées du département étaient d'environ 60 000 hectares, avec le maïs et le soja représentant 92 % de cette superficie. Plus précisément, le maïs couvrait environ 63 % de la surface irriguée, soit environ 37 800 hectares, tandis que le soja occupait 28 %, soit environ 16 800 hectares. (DRAAF Occitanie. 2022. RA2020 - Gers : une agriculture plus spécialisée en productions végétales. Agreste Études n°18.)



octobre 2025

- La nécessité de penser le territoire et son a·ménagement à partir d'une perspective biorégionale, esquissée au regard de l'opportunité offerte par la complémentarité et la richesse de ses paysages, de ses productions agricoles et pratiques culturelles avec pour horizon une souveraineté alimentaire territoriale;
 - Le foisonnement d'initiatives habitantes et associatives vertueuses, couplé d'un fort engagement des collectivités publiques sur des enjeux alimentaires comme en témoigne l'expérimentation en cours de Sécurité Sociale de l'Alimentation portée par le Département du Gers ;
 - L'articulation parfois difficile entre les initiatives associatives et les collectivités locales susmentionnées les premières peinant à toucher leurs publics ou à se viabiliser, les secondes à engager pleinement les populations et à « toucher juste » avec l'urgence de remettre les habitants au centre de la pensée des territoires dans une dynamique de démocratie directe ;
 - La raréfaction des maillons de la seconde transformation au sein la filière alimentaire sur le territoire, mettant en jeu sa souveraineté économique, mais aussi sociale et culturelle ;
 - L'uniformisation des paysages et la spécification des cultures au détriment des spécificités géographiques et sociales, mettant en jeu la soutenabilité du territoire face aux changements climatiques et aux évolutions économiques;
 - L'influence des dynamiques touristiques sur le secteur alimentaire dans ces deux département et l'interrelation qui en découle, ainsi que l'opportunité de les questionner au regard de l'objectif d'une souveraineté alimentaire territoriale ;

Perspec

octobre 2025



Au regard des différents enjeux présentés ci-dessus et alors qu'il est nécessaire de repenser nos modèles agricoles contemporains, il nous paraît essentiel de positionner la question de l'alimentation en ruralité au cœur des politiques territoriales. Non seulement en tant que sujet technique et matériel (gestion du foncier, normes, aides, PAC (Politique Agricole Commune), accompagnement financier, accompagnement en ingénierie...) mais aussi comme un vecteur d'imaginaires, de récits collectifs, d'images et de liens au territoire (géographie, sols, savoir-faire spécifiques,...) permettant de dessiner les contours d'un projet territorial commun et sensible.

Nous proposons de participer à la construction d'un panorama prospectif à l'échelle du territoire d'étude (Vallées du Gers et de la Neste d'Aure). Pour cela nous nous appuierons sur le concept de biorégion²⁴, qui a orienté notre appréhension du territoire au cours de la première phase de projet. Il nous servira de guide pour l'élaboration d'un nouveau récit en partant des spécificités géographiques locales. Il s'agira de proposer un horizon commun pour un territoire qui nourrit ses habitants tout en prenant soin des milieux qui le constituent. Plus concrètement, cela impliquera le fait que les projets qui serons développé tacherons de penser leur articulation à l'échelle territoriale définie lors de la première phase selon une logique biorégionale (souveraineté alimentaire, complémentarité des productions...).

« Des initiatives il y en a beaucoup à droite à gauche mais ça ne fait pas système. »

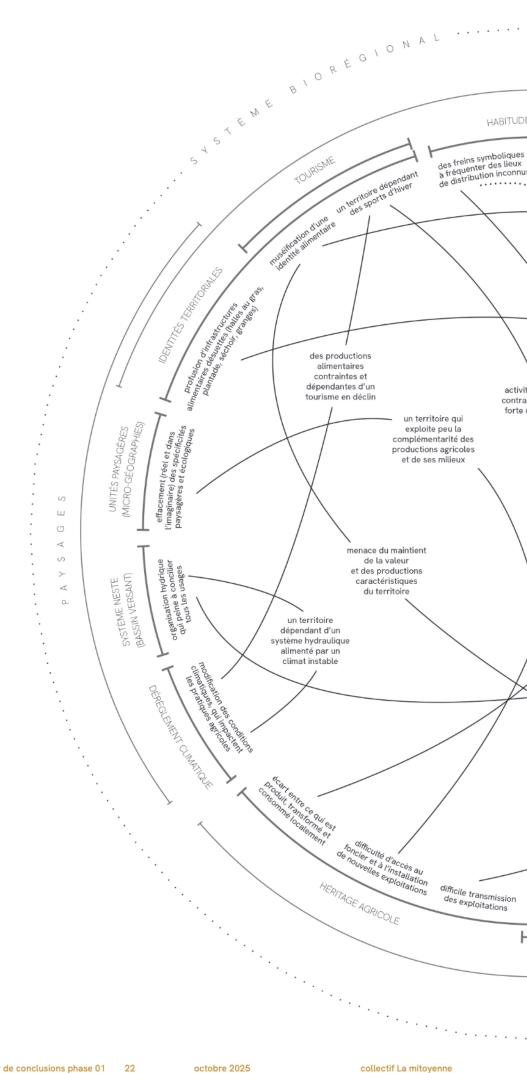
Jean-Guillaume Thiebault – ancien chargé de mission Développement au PETR Pays des Nestes

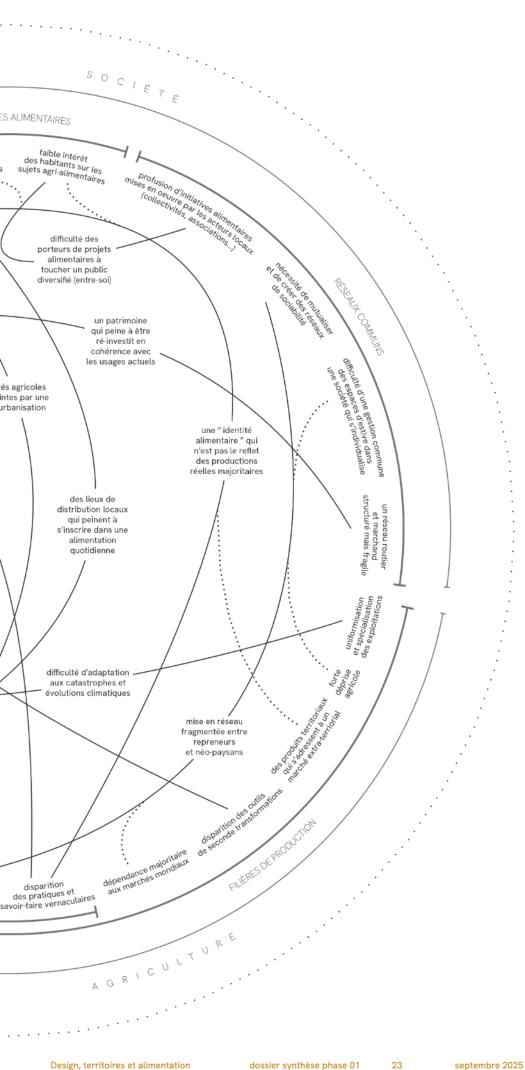
Comme en témoignent les différents documents produits, il existe sur ces territoires de nombreux projets et initiatives qui mettent en œuvre des solutions concrètes pour faire face aux enjeux liés à l'alimentation. Dans l'optique de s'orienter vers une souveraineté alimentaire du territoire, il nous semble nécessaire de valoriser et travailler avec celles et ceux qui agissent déjà en ce sens afin de participer à une multiplication de ces démarches. Le(s) projet(s) engagé(s) dans cette seconde phase veilleront à articuler l'échelle de la biorégion avec celle des territoires ultra-locaux, en s'appuyant sur les microgéographies - ces unités paysagères singulières - qui structurent le transect (le plateau de Lannemezan, les vallées dissymétriques de l'Astarac, ou encore la Lomagne gersoise). Il s'agira de prendre appui sur les singularités de chacun de ces territoires tout en maintenant une cohérence d'ensemble, notamment en valorisant la complémentarité de leurs ressources et de leurs productions. En somme, il ne s'agit pas tant de créer de nouvelles initiatives ex nihilo — les producteurs et techniciens du territoire en sont les principaux acteurs — que de favoriser leur mise en réseau et leur visibilité.

« On sait qu'on passe un virage, mais lequel prendre on ne sait pas... »

Jacques Fave – éleveur et producteur de melons à Lectoure

24- Nous envisageons ici la biorégion comme un concept qualifiant une relation territoriale idéale, un horizon ou coexistent en co-évolution des singularités géographiques, biologiques et des activités humaines (économiques, sociales, savoir-faire, mœurs...) dans une perspective de souveraineté matérielle et démocratique. Le concept de biorégion propose une vision transversale à partir de laquelle il est possible d'engager une réflexion sur le devenir d'un territoire – par conséquent de sa situation alimentaire. En ce sens, il nous sert d'outil et de guide, structurant une vision territoriale et orientant nos actions.





BIBLIOGRAPHIE

ARTICLES:

- ADASEA du Gers. PAEC Coteaux Astarac Gers, PAEC Coteaux Astarac Gers | Adasea du Gers, consulté en septembre
 2025
- Barthès Christophe et Benoît Thierry, Rapport d'information relative aux problématiques économiques de l'abattage dans le contexte de réduction des cheptels, Commission des affaires économiques, Assemblée nationale, 2025, Rapport d'information déposé en application de l'article 145 du règlement, par la commission des affaires économiques, en conclusion des travaux d'une mission d'information relative aux problématiques économiques de l'abattage dans le contexte de réduction des cheptels (M. Thierry Benoit et M. Christophe Barthès), n° 1465 17e législature Assemblée nationale, consulté en septembre 2025
- Boyer Pascale et Dive Julien, *Rapport d'information sur l'autonomie alimentaire de la France et au sein de ses territoires. Mission d'information*, Commission des affaires économiques, Assemblée nationale, 2021, [Rapport d'information déposé en application de l'article 145 du règlement, par la commission des affaires économiques, en conclusion des travaux d'une mission d'information sur l'autonomie alimentaire de la France et de ses territoires (M. Julien Dive et Mme Pascale Boyer), n° 4786 15e législature Assemblée nationale], consulté en septembre 2025
 - Branduini Paola et Lelli Laurent, Une histoire à réécrire, Relier l'alimentation à ses paysages, Dard Dard n°2, 2019
 - Calais Noémie et Osé Clément, Plutôt nourrir, édition Tana, 2022
 - Calame Matthieu, La révolution agro-écologique, seuil, 2023
- CAUE du Gers et Arbre et Paysage 32, *Inventaire des Paysages du Gers*, 2002, Livre généralités, consulté en septembre 2025
- CGAAER, la haie levier de la planification écologique, Rapport de mission de conseil et d'expertise n°22114, 2023, [La haie levier de la planification écologique | Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire], consulté en octobre 2025
- D. Coquart, F. Gary et L. Mazenc, La filière « broutards » en Midi-Pyrénées : une articulation efficace entre production et commercialisation de bovins jeunes, Revue géographique des Pyrénées et du sud-ouest, tome 61, Toulouse, 1990
 - DRAAF Occitanie, Des exploitations moins nombreuses mais plus grandes, Agreste Études n°5, 2025
- DRAAF, Occitanie, A2020 Gers : une agriculture plus spécialisée en productions végétales. Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Agreste Études n°18, 2022
- INSEE et Agreste, *Transformations de l'agriculture et des consommations alimentaires*, 2024, [Transformations de l'agriculture et des consommations alimentaires L'agriculture] Insee, consulté en septembre 2025
 - https://gersycoop.com/, consulté en octobre 2025
- Jouve Thierry, Ski. Une deuxième usine à neige en fonctionnement à Peyragudes : « On consolide notre garantie neige et on prépare l'avenir »,La Dépêche du Midi, 20 décembre 2024
 - La mitoyenne, Jardins familiaux de la ribière, juin 2025
 - La mitoyenne, La ferme du Rey, juin 2025
 - La mitoyenne, La ferme vignecoise, juin 2025
 - La mitoyenne, Les petites louches, juin 2025
- L'adaptation au changement climatique, 2024, [La montagne, en première ligne face au réchauffement climatique | Centre de ressources pour l'adaptation au changement climatique], consulté en septembre 2025

- Lelli Laurent et Liège Lucie, Paysages alimentaires, une recherche-action sur les plateaux calcaires de l'Yonne et de la Nièvre, Signé PAP n°83, 2025
- L'usine Nouvelle, Nataïs : ce producteur de pop-corn du Gers qui tisse sa toile dans les cinémas européens, 25 juillet 2024
- Rolland Bérénice, Bagnères-de-Bigorre Sauver l'abattoir : Où en est le projet de réouverture ? La Semaine des Pyrénées, 6 mai 2025
 - SAGE, Neste et rivière de Gascogne, Dossier de concertation, l'avenir de l'eau en débat
 - Sirven Bruno, Paysages du Gers, éditions du Rouergue, 2004
 - Vallès Gaspard, Occitanie, la guerre de l'eau aura-t-elle lieu ? Collection sens critique, Cairn, 2024

PERSONNES RESSOURCES:

- Cécile & François Aubault, producteurs de fromage de chèvre à Asques entretien 01/05/2025
- Céline Chemla, éleveuse de chèvre angora à Aulon entretien 02/05/2025
- Florence Hollebecque, directrice du GIP-CRPGE 65 entretien 29/04/2025
- Florine Routier, directrice arbres et paysages 32 entretien 04/02/2025
- Geoffrey Goulin, Responsable Agriculture durable & Innovation à Val de Gascogne, entretien 19/06/2025
- Jacques Fave, éleveur et producteur de melons à Lectoure entretien 29/01/2025
- Jean-Guillaume Thiebault, ancien chargé de mission Développement au PETR Pays des Nestes entretien 05/05/2025
- Jean-Michel Coustalat, chef de l'entreprise la ferme vignecoise entretien 06/05/2025
- Julien Cantegreil, responsable élevage au GAB 65 entretien 29/04/2025
- Maëlle Bénureau, de la section Hautes-Pyrénées du Syndicat National des Accompagnateurs en Montagne entretien 07/06/2025
- Margaux Flament et Marianne Matteudi, paysanne à la ferme des petites louches entretien 02/05/2025
- Nicole, présidente des jardins familiaux de la Ribière entretien 01/02/2025
- Noémie Calais, éleveuse de porc gascon, collectif fermier des arbolèts entretien 30/01/2025
- Simon Consiglio, paysan et meunier, La ferme du Rey entretien 05/02/2025







