



**GAB**  
**DU TARN**

# **GROUPEMENT D'AGRICULTEURS BIO DU TARN**

## **RAPPORT D'ACTIVITÉS 2023**

## **I/ Rappel activités 2022 : La création et la mise en place du GAB**

---

L'assemblée générale constitutive de l'association du GAB du Tarn s'est tenue le 2 mars 2022.

Une phase de recrutement s'est déroulée ensuite et a permis de démarrer les activités salariées en septembre 2022 :

- Poste de coordinateur : Pascal HENRY
- Poste d'animatrice technique : Coralie SICARD

Parallèlement, les démarches ont été menées à bien pour adhérer :

- au réseau Bio Occitanie et de la FNAB
- au réseau des CIVAM et de la FRCIVAM Occitanie

Les premiers mois d'activités ont consisté :

- à la mise en place du fonctionnement interne, externe et des activités associatives : organisation, outils de communication, base de données des producteurs.rices bio du Tarn et prise de contact.
- au démarrage des actions notamment :
  - Actions de sensibilisation en faveur de la bio locale : Réalisation du Guide Manger Bio dans le Tarn,
  - Animation de la dynamique des maraîchers.ères bio de l'Albigeois et du Tarn, et émergence du GIEE Maraîchage Bio Sol & Eau,
  - Lancement des activités dans les autres filières.

## **II/ 2023 : Suite de la mise en place du fonctionnement et des activités supports du GAB**

---

**Actions de structuration réalisées en 2023 :**

### **● Organisation interne au CA et aux salariés :**

En 2023, le GAB a fonctionné avec une organisation interne réfléchiée en fonction de ses objectifs :

- organisation entre le CA et les salarié.es :

Un CA a lieu en visio toutes les 2 semaines environ, pour faire le bilan des actions réalisées et transmettre les informations importantes.

3 ateliers de réflexion de 4h ont été organisés sur un thème prédéfini avec une animation assurée en interne et préparée avant chaque atelier. Les thèmes des ateliers ont été les suivants : Outils de communication (30/01/23), projet financier (20/01/23) et développement des actions du GAB (20/11/23).

- organisation entre les salarié.es : réunions mensuelles pour fixer les objectifs et les temps forts du mois à venir, réunions hebdomadaires le lundi matin pour faire le point sur le programme de la semaine et communication libre le reste du temps.

- outil de travail collaboratif en interne : cloud partagé avec les administrateur.rices pour le stockage des documents du GAB, envoi de mails réguliers pour les comptes-rendus de CA.

### ● **Communication et outils collaboratifs :**

La communication a été développée en 2023 avec :

- la création de listes de diffusion mail : une pour l'ensemble des producteurs et productrices bio du Tarn et une par filière : Leur objectif est le partage d'informations des projets menés au niveau du GAB auprès des autres producteurs et productrices de la filière. Les messages informels, questions techniques, petites annonces etc ont plutôt lieu sur le Slack du GAB du Tarn.

- la création du Slack du GAB du Tarn : le premier réseau pro de discussion pour les producteurs et productrices bio, destiné au partage et à l'échange d'expériences : <https://gabdutarn.slack.com/>

- la création de contenus pour le Wiki Agri du GAB du Tarn : espace collaboratif dans lequel les producteurs et productrices bio peuvent retrouver tout l'historique du GAB du Tarn, des projets et de leur avancement, ainsi que des ressources et liens utiles.

- la tenue d'un stand à la foire Biocybèle les 28 et 29 mai 2023.

### ● **Activité associative :**

- Organisation de la première Assemblée Générale du GAB du Tarn, le dimanche 2 avril 2023. Au programme : Bilan des activités du GAB de septembre 2022 à mars 2023, bilan financier, réflexion collective autour des besoins des producteurs et productrices et perspectives d'activités pour le GAB.

## **III/ Les activités réalisées en 2023**

---

### ● **Vie associative :**

cf paragraphe précédent

### ● **Actions de sensibilisation en faveur de la bio locale :**

Distribution du Guide Manger Bio dans le Tarn. L'édition des guides « Manger Bio » est une initiative du réseau FNAB, portée localement par les GAB qui se chargent de la réalisation.

Ce sont des annuaires qui répertorient les producteurs et productrices bio qui souhaitent y apparaître mais aussi les transformateurs et lieux de vente (marchés, foires, magasins etc). Le Guide Manger Bio du Tarn est diffusé gratuitement depuis janvier 2023 en format papier chez les producteurs et productrices bio, sur les marchés, dans les offices de tourisme etc.

## **A) Accompagnement des producteurs et productrices – maraîchage et autres filières de production**

- **GIEE Maraîchage bio - Sol & Eau** : Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental, en maraîchage bio, sur les thématiques du sol et de l'eau. Trois ateliers ont été organisés avec les maraîchers et maraîchères intéressés, les 12 décembre 2022, 16 janvier et 15 février 2023. Ces ateliers ont d'abord permis de préciser les thèmes de travail, puis le plan d'action du GIEE pour les 3 années de reconnaissance. L'animation du groupe avec des relances régulières et l'envoi des comptes-rendu a également été essentielle pour la réussite de cette action. Les demandes de reconnaissance et de financement de l'animation du groupe ont été déposées en avril et mai 2023.
- **Acquisition et diffusion de connaissances et pratiques innovantes auprès des producteurs.rices bio** :
  - sur l'intégration des couverts végétaux dans les rotations et la planification des cultures en maraîchage bio ;
  - sur les systèmes d'irrigation économes en eau en maraîchage biologique ;
  - sur les systèmes de stockage individuels et mutualisés de légumes frais et de conservation, en maraîchage et cultures légumières biologiques ;
  - en termes d'intégration progressive d'agroforesterie dans des exploitations existantes en maraîchage.

Deux stagiaires ingénieures agronomes, Julia Barbet et Lucile Regouby, encadrées par Pascal et Coralie ont réalisé un travail de bibliographie et de recueil de retours d'expérience sur les thématiques ci-dessus. Les résultats de leur travail ont été présentés sous forme de livrets. Des suites pourront être apportées avec des rencontres thématiques en 2024.

- **Élaboration de fiches d'identité des fermes maraîchères tarnaises** : Afin de faciliter l'interconnaissance des maraîchers et maraîchères du territoire, des fiches descriptives de fermes ont été réalisées par les stagiaires lors de leurs visites de fermes.
- Animation d'un groupe de maraîchers situés autour de Lescure d'Albigeois pour mener un projet de **cultures partagées en vue de fournir la restauration collective** : Deux réunions ont été organisées avec les maraîchers pour relever leur implication dans le projet, discuter des cultures qui pourraient être mutualisées, des itinéraires techniques adaptés, des parcelles à planter ainsi que de la solution d'irrigation.

- **Accompagnement des actions d'expérimentation en légumes primeurs bio** dans l'objectif de développer l'offre des maraîchers et maraîchères en début de saison : coordination avec le CIVAM Bio 66 et l'APABA pour déposer un dossier de subvention régional pour financer la mise en place d'expérimentations sur les fermes.
- **Identification de facteurs de réussite et de rentabilité des fermes maraîchères** : Participation à l'action régionale concernant l'organisation du travail et son optimisation sur l'ensemble des activités de production et commercialisation dans les fermes maraîchères : réalisation de fiches retour d'expérience sur des pratiques d'organisation du travail et commercialisation sur les fermes maraîchères. Le projet sera poursuivi en 2024 avec la diffusion des fiches.
- **Appui aux projets de mobilisation foncière sur les territoires maraîchers d'Occitanie** : Un état des lieux des démarches menées précédemment et/ou en cours a été effectué, portant à la fois sur les caractéristiques des démarches, leurs résultats en termes d'accès au foncier, mais aussi l'impact des projets développés à partir de ce foncier (en termes de production et de valeur ajoutée économique, sociale et territoriale).
- **PPAM : émergence d'une dynamique collective** : Des rencontres entre productrices de Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales ont été organisées en vue d'identifier des besoins communs. Un dossier de demande de financement pour une année d'émergence pour un GIEE sur la thématique de la commercialisation a été déposé mais non retenu à ce stade.
- **Organisation de rencontres techniques et de formations :**
  - Rencontre technique maraîchage bio : Comprendre mon sol et orienter mes choix techniques --> lundi 16 octobre 2023 avec Quentin Sengers. Participation gratuite. 10 participants.es.
  - Rencontre technique maraîchage bio : Gestion de l'eau sur ma ferme maraîchère --> lundi 6 novembre 2023 avec Aménil Delcasse. Participation gratuite. 5 participants.es.
  - Formation maraîchage bio : La planification des couverts végétaux et leur intégration dans les rotations --> lundi 11 décembre avec Alban Réveillé. Financement possible par Vivea. 6 participants.es.

## **B) Système alimentaire territorial / circuits courts / restauration collective**

- **Améliorer l'approvisionnement des produits biologiques sur les marchés de plein vent** : Sur le bassin de vie de l'Albigeois avec une diversité de situation (ville centre, petites villes environnantes) et de marchés (traditionnels, de producteurs ou bio), le GAB du Tarn a mené une étude, avec une participation de la Chambre d'agriculture du Tarn, pour identifier l'état actuel et les pistes d'amélioration en

termes de distribution de produits bio et locaux et de représentation des producteurs bio sur les marchés de plein vent. Cette action sera prolongée en 2024 avec la restitution de l'enquête aux producteurs et aux collectivités puis avec le test de mise en place d'actions pour répondre aux besoins relevés.

- **Réalisation d'une cartographie des restaurations collectives du Tarn et des producteurs et productrices bio du Tarn qui approvisionnent des restaurations collectives** : La dynamique a été engagée dans l'Albigeois, et se poursuivra en 2024 sur l'ensemble du Tarn. Les objectifs sont de réaliser un état des lieux approfondi du fonctionnement des restaurations collectives, de leurs besoins et des freins à l'approvisionnement local, en vue de développer une offre de service à destination de ces restaurations pour améliorer l'approvisionnement local, et de contribuer à la mise réseau des structures entre elles.
- «Faire de la restauration collective un levier de la transition écologique» - **actions dans le cadre du projet pour l'application de la loi EGAlim dans les EHPAD**. Cette action a pour objectif d'organiser un parcours de 4 rencontres entre EHPAD pour progresser dans l'application la loi EGALIM, en réalisant : un état des lieux des approvisionnements, de l'organisation et des pertes alimentaires, puis un plan d'actions. L'année 2023 consistait en la phase de mobilisation des structures, qui ont été contactées par mail et téléphone pour leur présenter la démarche. L'action se poursuivra en 2024 avec l'organisation des rencontres.
- **Accompagnement de restaurations collectives pour développer l'approvisionnement en produits bio et locaux** : Accompagnement de la commune de Lescure d'Albigeois pour le retour en régie de la production de repas scolaire et mutualisation avec la cuisine de l'EHPAD, en lien avec l'APABA et Bio Ariège Garonne.