



JEA 2025

Lundi 15 décembre 2025

tarn.chambre-agriculture.fr

Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



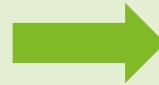
**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
TARN**

Accueil et Introduction de la JEA

- 17h00 – ACCUEIL et visite des ateliers de fabrication pâtes et pain

Atelier Transformation Pâtes

Visite de l'atelier
Explication du processus
de Transformation



15 min

Atelier Transformation Pain

Visite de l'atelier
Explication du processus
de transformation

JEA – 15 décembre 2025



Introduction des ateliers de la JEA

- **17h00 – ACCUEIL et visite des ateliers de fabrication pâtes et pain**
- **17h45 – Discours d'introduction à la mise en place des groupes de travail**

Mme Ginestet et M. Favarel, – Mme Ozdilek
Élus Chambre d'Agriculture membres et co-responsables
Comité de développement Agricole du Gaillacois

Mairie de Cadalen

- **18h00 – MISE EN PLACE DES ATELIERS**

Atelier : Approvisionnement en produits locaux, exemple du territoire : OPLA et CA2G

Atelier : Présentation du GAEC et échanges avec les exploitants

- **19h15 - DISCOURS DE CLÔTURE**
- **19h30 – Suite des échanges autour des produits locaux tarnais**

JEA – 15 décembre 2025

Présentation de la Chambre d'Agriculture du Tarn

Les missions des Chambres d'agriculture sont définies par l'article du Code rural L511-1 – Etablissements publics professionnels

34 élus, plus de 70 salariés (73 ETPT) - Un budget de 8 M€

Domaines d'intervention :

+ de 70 collaborateurs dont plus de 50 ingénieurs techniques

- Entreprises / réglementation
- Entreprises / stratégie
- Agronomie / productions
- Territoires.

4 antennes au service des agriculteurs et de leurs partenaires



Nos marques



**Certification
AFNOR**



JEA – 15 décembre 2025



Equipe de l'antenne de Gaillac

Viticulture et Maraîchage

**Emilie JULIO
Thierry MASSOL
Anaïs HUILLET (maraîchage)**

Règlementation

Maxime PUECH

**Installation
& Stratégie d'entreprise**

**Gislaine VERLAINE
Clothilde CONSTANS**

**Développement local &
Relations avec les Collectivités**

Carole GRIMAUX





Le CODEVA Gaillacois de la CA81 – l'interface de proximité

Etre présent localement pour :

**Ecouter, accompagner, proposer, affirmer,
co-construire des projets d'avenir pour les
agriculteurs du territoire**

JEA – 15 décembre 2025

Un rendez-vous : la JEA



 **Gaillac-Graulhet**
AGGLOMÉRATION
entre vignoble et bastides

JEA – 15 décembre 2025



Mise en place des ateliers

➤ **Objectifs des travaux dans les ateliers :**

- Apprendre à se connaître
- Identifier la vision de chacun et en déterminer les intérêts communs
- Imaginer des idées de pistes d'actions

Ateliers – 2 x 30 minutes

Atelier 1 : L'approvisionnement des cantines en produits locaux

- Interventions:



Atelier 2 : Présentation du GAEC GINESTET – CRUZEL

- Interventions: associés exploitants du GAEC





Atelier 1

L'approvisionnement des cantines en produits locaux

- **OBJECTIFS:**

- **Expliquer le fonctionnement entre OPLA et la CA2G**
Mesurer les bénéfices de cette action impulsée par la CA 81 et le PAT de la CA2G
- **Déterminer les enjeux pour les autres productions locales en lien avec les projets de la CA2G**
 - Présentation et questions – 20 min
 - Piste d'actions – 10 min
 - **Durée de l'atelier : 30 min avec questions**



Interventions de l'atelier

- **Intervention de OPLA sur organisation et limites**
- **Présentation du PAT, et du projet de cuisine centrale**
- **Témoignage de M. LATUTRIE – adhérent à OPLA et Jeune installé**

20 min



Association de producteurs : O Petits Légumes d'Autan



8 membres
fondateurs - 2018

Développer
la VA auprès
des
exploitations
agricoles

Consolider
une
alimentation
de
proximité

Structurer la filière
maraîchère de
proximité, **Répondre**
à de nouveaux
débouchés en demi-
gros (restauration
collective, ...)
Gagner en technicité



27 adhérents (+ 3 en
cours d'adhésion)



➤ Fonctionnement de la planification OPLA – CA2G



Planification de la
production

**Anticipation (6
mois avant)**

Mise en place des menus
uniques : évaluation des
besoins en légumes



Confirmation
hebdomadaire des
commandes aux
producteurs par
WhatsApp

Validation des volumes
disponibles d'OPLA auprès de
PSS31 le **jeudi matin**

A chaque période scolaire
(de vacances à vacances) :
confirmation des besoins
école par école



Puis les producteurs livrent
les volumes **1 fois par
semaine à la chambre
froide le lundi, réalisent le
colisage** en fonction des
cantines et **PSS31 assure la
livraison aux cantines.**



Fonctionnement entre OPLA – CA2G

▪ Points forts

- Intérêt de la planification



750 kg en 2023 à 17 T actuellement



▪ Points à améliorer

- Remettre la planification 6 mois avant la rentrée scolaire
- Consolider le principe des menus uniques pour éviter la dispersion des volumes et une modification des commandes hebdomadaires.



Rationaliser le temps de bénévolat
et donc consolider le fonctionnement
de l'association OPLA

15 décembre 2025



Restauration collective

Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet



- **Organisation et Evolution du Service Restauration de l'Agglomération Gaillac Graulhet**
- **Marché et évolution des approvisionnements (Légumes, Fruits, Viandes, Pdts Laitiers, ...)**
- **Projet : Cuisine Centrale**

Organisation de la restauration collective

Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet

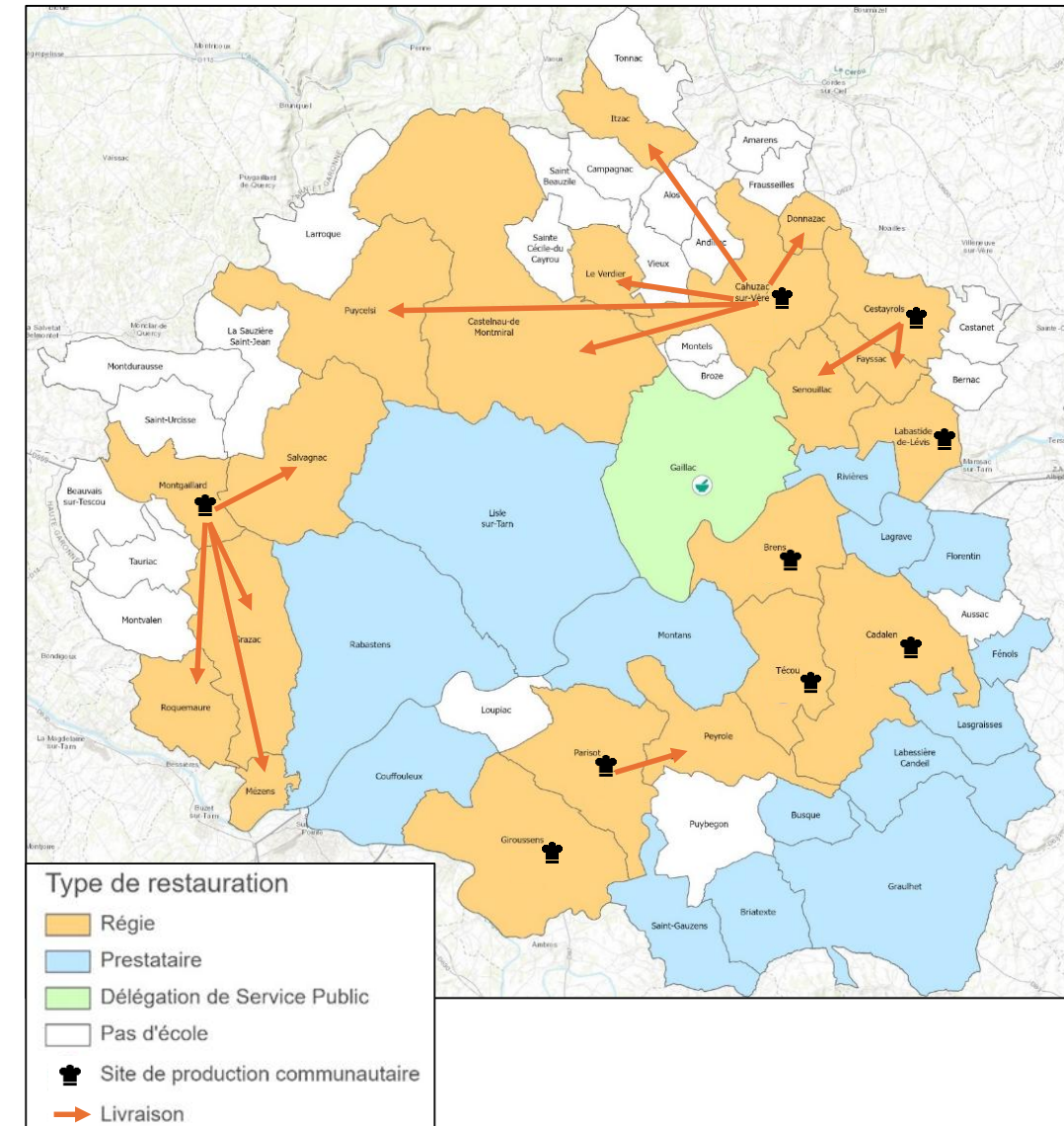


L'organisation du service de restauration :

- 3 secteurs géographiques avec 1 coordonnateurs pour chaque
- 3 modes de gestion :
 - Délégation de Service Public (700 repas)
 - Ansamble, Gaillac
 - Sous-traitance via prestataires (+ de 2 700 repas)
 - Ansamble, Baraqueville (2 500 repas)
 - Département, Collège de Rabastens (280 repas)
 - Régie (+ 1 700 repas)

Le fonctionnement en régie :

- 9 écoles dotées d'une unité de transformation (de 50 à 300 repas)
- 4 cuisines centrales pour alimenter 12 écoles satellites
- 21 écoles en gestion directe sont concernées sur 51 établissements

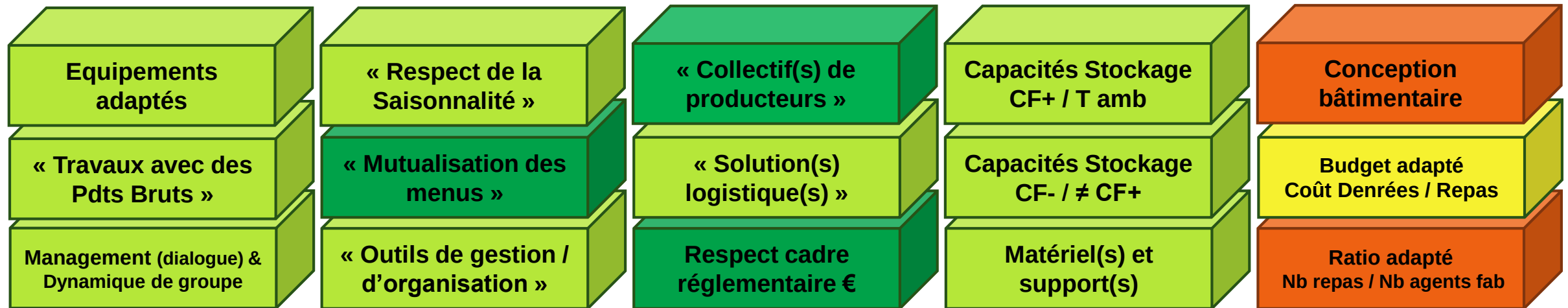


Evolution du service restauration

Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet

2022 → 2025

- Implication de l'ensemble des équipes du service restauration et services supports
- Investissement de plus de 400 k € sur les sites en régie (aides nationales et régionales)
- Etats des lieux et suivi sur les différents éléments techniques majeurs :



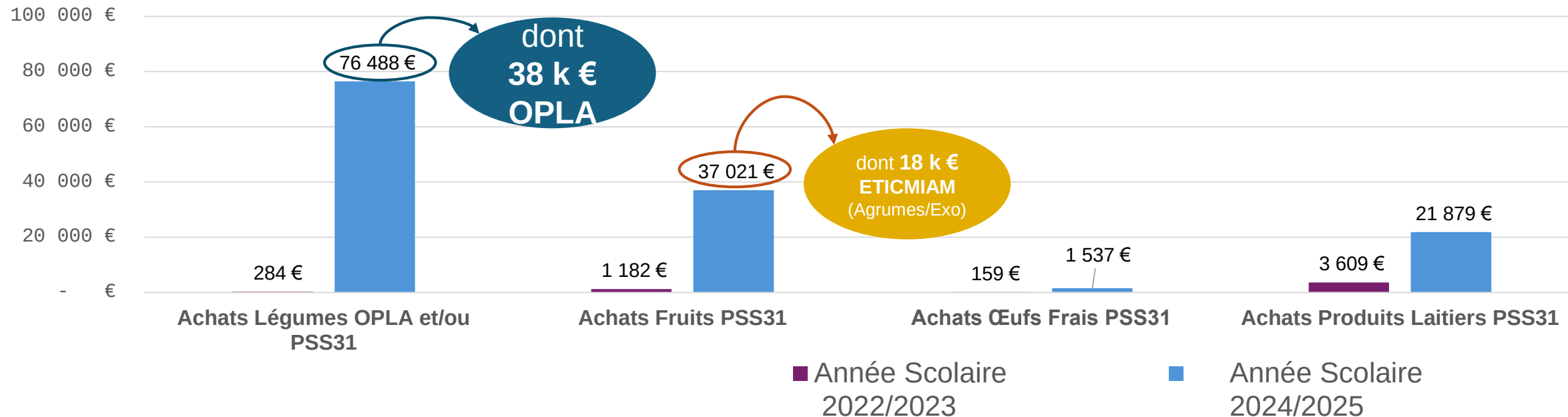
- ☐ Le travail essentiel de structuration de la filière amont mené entre l'association OPLA & la Chambre d'agriculture du Tarn
- ☐ L'engagement des élus et des équipes de la CAGG pour structurer l'organisation en interne
 - 1 Fichier global des volumes annuels (potentiel de + 20 tonnes de légumes en 2025 respectant la saisonnalité, réalisé 17 tonnes)
 - 6 Fichiers par période scolaire avec commandes fermes hebdomadaires par site de livraison

Marché et évolution des approvisionnements

Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet



- Evolution des approvisionnements via Collectifs de producteurs de proximité -
Années Scolaires 2022/2023 à 2024/2025



- **Pains** : Artisans boulangers de diverses communes (Brens, Cadalen, ...)
- **Volailles** : Abattoir des Tuileries (Beauvais sur Tescou) et Albi Volailles (Albi)
- **Achats Viandes (fraîches)** : Abattoir des Tuileries (Beauvais sur Tescou) et Boucherie Fabrès (Lavaur)
- **Produits d'épicerie (lentilles, pâtes, huiles, ...)** : BAPLA / Grossistes nationaux : ProxyDélice _ Transgourmet

Marché et évolution des approvisionnements

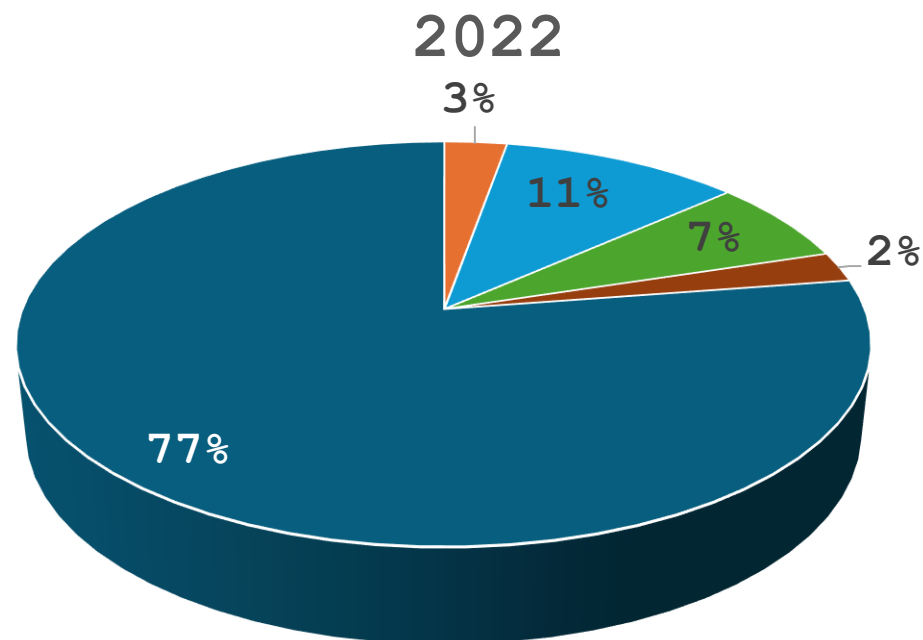
Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet



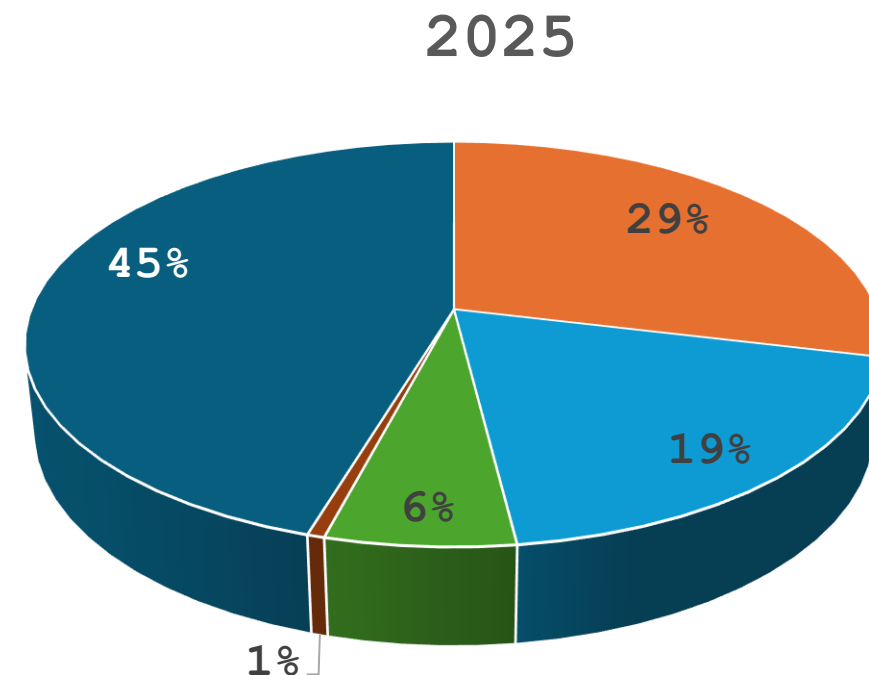
Ventilation des achats en valeur par catégories de fournisseurs de la restauration en régie, évolution 2022 à 2025



Budget



- Circuit Court en direct de producteurs
- Transformateurs 81
- Boulangers Tarn
- Boulangers et Transformateur hors Tarn
- Grossistes nationaux ou régionaux (ou fili longue)



- Circuit Court en direct de producteurs
- Transformateurs 81
- Boulangers Tarn
- Boulangers et Transformateur hors Tarn
- Grossistes nationaux ou régionaux (ou fili longue)

Projet : Cuisine Centrale

Communauté d'agglomération Gaillac Graulhet



Objectif : Cuisine Centrale pouvant assurer 3 000 repas / jour

- Proposer une égalité de service pour l'ensemble des enfants du territoire
- Garantir une qualité de service (gestion de la chaîne de production)
- Assurer la continuité de service tout en préservant la maîtrise des coûts
- Développer le potentiel d'achat de produits alimentaires locaux
 - Un potentiel de **+ 200 k € / an** soit **+ 70 tonnes / an**

Planning projet provisoire

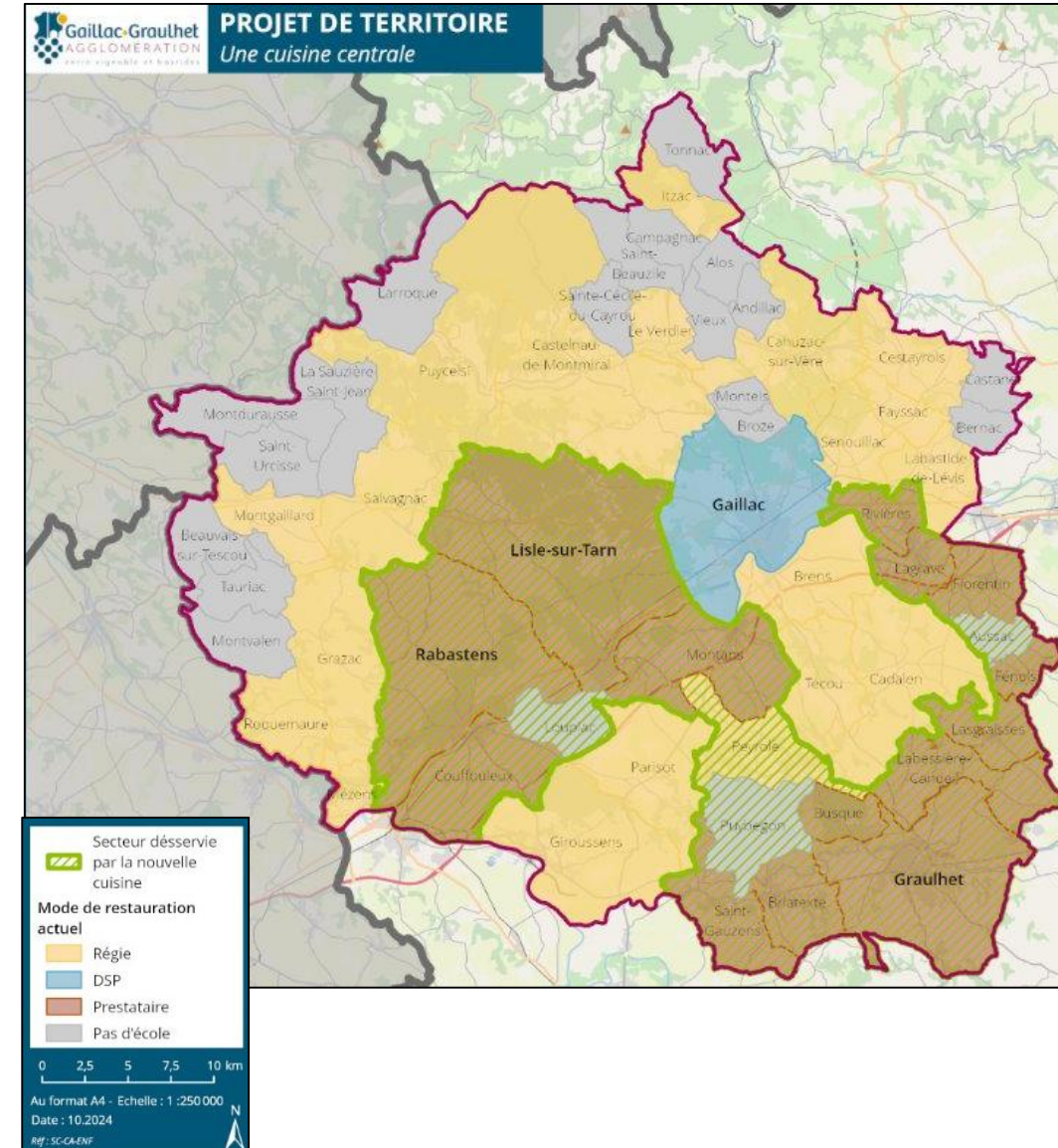
1^{er} semestre 2025 : définition du brief technique initial pour consultation

2^{ème} semestre 2025 : Lancement du marché de MOE - Architecte

1^{er} trimestre 2026 : Validation MOE – Architecte

2026 - 2027 : Développement projet puis APS/APD, DCE et consultations puis

lancement de la phase Chantier





Échanges

La place des produits locaux des agriculteurs dans le futur projet de cuisine centrale

- **Comment anticiper pour mieux consolider la place des produits locaux dans ce projet ?**
- **Comment consolider et poursuivre le travail engagé de structuration de filière via OPLA ?**



Atelier 2 - GAEC GINESTET – CRUZEL

OBJECTIFS:

➤ Comprendre :

- le fonctionnement de l'exploitation
- Et les motivations des associés exploitants engagés sur des dynamiques de commercialisation en circuits courts

- Présentation de l'exploitation – 15 min
- Réponses aux questions et Echanges – 15 min
- **Durée de l'atelier : 30 min avec questions**

JEA – 15 décembre 2025



Présentation du GAEC GINESTET – CRUZEL – Historique & mise en place des ateliers de production



JEA – 15 décembre 2025

1988

Installation de Jean Yves sur 38 ha
en Céréales

1992
à 1995

Création d'un lac colinéaire,
Mise en place de productions à valeur
ajoutée : Maïs de semence et ASPERGE
Installation de Sylvie



Mise en place de la
Vente directe sur
l'exploitation

2000 à
2010

Création d'un atelier séchage en grange
et du premier bâtiment photovoltaïque



Développement de
la vente directe :
Vente de foin aux
particuliers (de 10
à 60 ha)

+

augmentation de
surface de
l'aspergeraie

2016

Installation de Julien

2019

Installation de Samuel
et création des ateliers de transformation
(investissements : Bâtiment de fabrication &
magasin)



Développement de
la valorisation des
productions de
l'exploitation avec
les CC et la VD

2022 à
2023

Mise en place et développement de l'atelier
Porc noir pour valoriser le son des céréales



2025

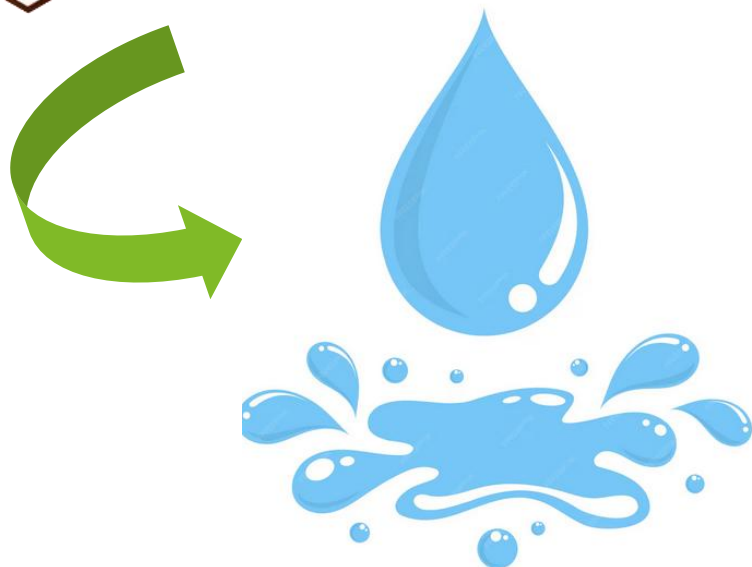
Installation d'Emilie



➤ En résumé,



**3 installations
en moins de 10
ans**



- Accès des cultures à valeur ajoutée et à la vente directe

- Une exploitation viable et vivable
- Un métier valorisé par le contact direct avec le client de la VD (tout en s'appuyant sur des filières longues structurées)

Une adhésion des nouveaux associés



Echanges et débats – 15 min

Temps d'échange et de débats : 15 min

1) En quoi une (et donc cette) exploitation est elle importante pour la dynamique locale ?

2) D'après vous, quels sont les **atouts essentiels** au bon fonctionnement de cette exploitation ? – une idée , un mot



Pistes d'actions

3) En quoi le territoire peut renforcer la dynamique des exploitations en circuits courts (et vente directe) ?

Boîte à idée



Discours de clôture

JEA 2025



Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE
TARN**

JEA – 15 décembre 2025

