

SÉANCE PLÉNIÈRE

CORALIM 2026

1er juillet 2026 · Lycée Germaine Tillion, Castelnaudary

CORALIM 2026 · 1er juillet 2026 · Lycée Germaine Tillion, Castelnaudary



Le déroulé de la journée

Programme — Matin

08h30 → 09h30

Accueil café

Café local et accueil des participants au lycée Germaine Tillion.

09h30 → 10h10

Introduction plénière

Mot d'accueil, séquence institutionnelle, repères & politiques publiques.

10h10 → 11h00

Grand témoin — Serge Zaka

Souveraineté et durabilité de l'alimentation en Occitanie.

11h00 → 15h00

L'Agora des possibles

Stands, Pitch ton projet, mosaïque des souvenirs alimentaires.

Le déroulé de la journée

Programme — Après-midi

12h30 → 14h00

Déjeuner

« L'Aude du champ à l'assiette », par Jean-Jacques Paraire et son équipe.

15h00 → 16h30

Parcours au choix

Visites thématiques & cercles des enjeux.

16h30 → 17h30

Goûter audois & clôture

Plateforme « L'Aude à table », dans l'esprit du programme LFE.

09h30
10h00

SÉQUENCE INSTITUTIONNELLE

Introduction plénière

MOT D'ACCUEIL

Julien Delmas — proviseur du lycée Germaine Tillion.

Mélanie Tisné-Versailles — conseillère régionale déléguée à l'agritourisme et à la solidarité alimentaire, Région Occitanie.

Olivier Rousset — directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt, DRAAF Occitanie.

REPÈRES & POLITIQUES PUBLIQUES

Présentation du PNA4 et du «Pacte régional pour la souveraineté alimentaire ».

Détaillés dans les pages suivantes.

09h50
10h10

REPÈRES & POLITIQUES PUBLIQUES

« Travaux régionaux pour la souveraineté alimentaire »

PRÉSENTÉ PAR

Marie-Laurence Dusfourd

Directrice adjointe — Direction de l'Agriculture, Alimentation, Tourisme et Économie Rurale, Région Occitanie.

CORALIM 2026 · 1er juillet 2026 · Lycée Germaine Tillon, Castelnaudary



PACTE RÉGIONAL POUR LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

« Produire pour nourrir sainement »

Présenté dans le cadre de CORALIM · 1er juillet 2026



CORALIM 2026 · 1er juillet 2026 · Lycée Germaine Tillon, Castelnaudary



Sommaire

1 Pourquoi un Pacte régional pour la souveraineté alimentaire

2 Les priorités du Pacte régional

3 Les actions du Pacte régional

1

PARTIE 1

Pourquoi un Pacte régional pour la souveraineté alimentaire ?





POURQUOI UN PACTE

Pallier l'absence de vision

UN SECTEUR FRAGILE

- 1^{re} région par le nombre d'exploitations, mais des revenus parmi les plus bas
- Dépendance aux importations (volaille, porc, œufs) et valeur ajoutée insuffisante
- 4 exploitations disparaissent chaque jour ; 60 % des matières brutes exportées
- Récurrence des aléas climatiques et des crises sanitaires

DES DÉFIS À RELEVER

- Renouveler les générations d'agriculteurs
- Redonner du revenu aux agriculteurs et aux pêcheurs
- Agir face au risque climatique et éviter la dé-production

UN TRIPLE ENJEU

- Nourrir la population dans un contexte de transition
- Assurer une rémunération équitable aux agriculteurs
- Fournir une alimentation saine et accessible

1

POURQUOI UN PACTE

L'auto-approvisionnement régional

Auto-approvisionnement régional (100% = suffisance)



Source : Agreste — outil auto-approvisionnement, statistique agricole annuelle et références nationales de consommation humaine.

CORALIM 2026 · 1er juillet 2026 · Lycée Germaine Tillon, Castelnaudary



2

PARTIE 2

Quelles priorités assigner au Pacte régional ?



2

LES PRIORITÉS

Quatre priorités pour le Pacte régional

1

Maintenir et développer les productions

2

Relocaliser la transformation et garder la valeur ajoutée sur le territoire

3

Créer des débouchés locaux

4

Bâtir le pacte collectivement

3

PARTIE 3

Les actions du Pacte régional

28 actions • 145 M€ d'engagement financier



3

3.1 · PRODUIRE POUR PLUS DE REVENUS AGRICOLES ET PLUS D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Adapter et soutenir les productions

A · Adapter les productions face aux aléas climatiques, sanitaires et économiques

- Sécuriser les apports en eau dans le cadre d'une gestion durable
- Accompagner le bon usage du foncier agricole dans un contexte de transformation
- Rénover l'accompagnement stratégique des agriculteurs pour les aider à passer le cap en intégrant les orientations du Pacte régional pour la souveraineté alimentaire : Produire pour nourrir sainement
- Adapter les filières des produits de la mer au changement climatique
- Former aux métiers et enjeux de demain dans le domaine agricole pour produire mieux

B · Favoriser le développement des productions régionales « déficitaires » (ex. œufs, volailles, porcs, moules, pêche...)

- **Renforcer le soutien aux productions déficitaires (œufs, volailles, porcs) et aux équipements**
 - **Fonds agricole souverain Occitanie ; mobiliser les bâtiments agricoles inutilisés**
 - **Prioriser ces filières dans la programmation européenne**
 - **Accompagner la recapitalisation des cheptels**
- Soutenir les capacités de production des filières MER

3

3.1 · PRODUIRE POUR PLUS DE REVENUS AGRICOLES ET PLUS D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Approches collectives et territorialisées

C · Sécuriser et développer les productions par des approches collectives et territorialisées

- **Signer des contrats d'objectifs de production avec les filières pour maintenir et développer le potentiel régional**
- **Financer les initiatives locales — produire, transformer et offrir des débouchés sur un même territoire — pour relocaliser et augmenter les revenus**
- Expérimenter une filière d'engraissement des bovins viande pour garder la valeur ajoutée sur le territoire

3

3.2 · RENFORCER LA VALEUR AJOUTÉE SUR NOTRE TERRITOIRE EN TRANSFORMANT ET EN CRÉANT DES EMPLOIS LOCAUX

Transformer et créer des emplois locaux

A · Sécuriser et développer les capacités de transformation

- Renforcer le soutien aux entreprises agroalimentaires (bonification de 10 % des taux d'intervention) pour transformer sur place et garder la valeur ajoutée sur le territoire régional
- Soutenir les projets de filières des coopératives pour mutualiser les coûts et les risques
- Renforcer la transformation des produits de la mer locaux

B · Moderniser et relocaliser des outils de transformation de proximité

- **Pérenniser et renforcer le maillage du territoire en outils de première transformation de proximité (abattage, ateliers de découpe, collecte, silos de stockage, légumeries...)**
- **Créer un « Accélérateur agro Occitanie » pour accélérer le développement d'une activité de transformation de produits agricoles au sein des exploitations, garder la valeur ajoutée et augmenter les revenus**
- Expérimenter un « hub de la transformation » afin d'améliorer la performance industrielle, économique et organisationnelle des entreprises dans un contexte de transformation

3

3.3 · OFFRIR DES DEBOUCHES AUX PRODUITS LOCAUX POUR NOURRIR
SAINEMENT
ET VENDRE LES PRODUITS AU BON PRIX

Approvisionnement local & restauration

A · Renforcer l'approvisionnement local et de qualité dans la restauration hors domicile

- **Développer activement Occit'Alim pour accroître les débouchés et garantir des volumes aux agriculteurs locaux**
- Soutenir la production locale pour la restauration collective via la mobilisation du programme « Lait et Fruits à l'Ecole »
- Accroître la portée du showroom RHD (restauration hors domicile) régional et bio et lui donner une nouvelle dimension

3

3.3 · OFFRIR DES DEBOUCHES AUX PRODUITS LOCAUX POUR NOURRIR SAINEMENT ET VENDRE LES PRODUITS AU BON PRIX

Circuits de vente & nouveaux marchés

B · Soutenir l'accès à des circuits de vente et conquérir de nouveaux marchés afin de renforcer la position des producteurs et entreprises agroalimentaires dans les relations commerciales

- Conquérir de nouveaux marchés pour permettre aux entreprises de diversifier leurs sources de revenus et être plus résilientes et compétitives
- **Adapter notre vignoble aux attentes des consommateurs et mieux valoriser nos produits**
- **Renforcer le dialogue avec la grande distribution pour une plus juste répartition des revenus et de meilleurs débouchés pour les productions locales**
- Poursuivre le développement de la marque Occitanie-Sud de France, pour offrir davantage de débouchés à nos productions locales, valoriser leur qualité et entretenir leur réputation
- Renforcer la culture des produits de la mer et leur attractivité pour les consommateurs d'Occitanie
- Développer avec les professionnels des filières halieutiques une marque collective régionale permettant de répondre aux exigences de la loi EGalim

09h50
10h10

REPÈRES & POLITIQUES PUBLIQUES

Travaux régionaux pour la Souveraineté alimentaire

PRÉSENTÉ PAR

Catherine Foyer-Benos

Cheffe du service régional agriculture et agro-alimentaire, DRAAF Occitanie.

CORALIM 2026 · 1er juillet 2026 · Lycée Germaine Tillon, Castelnaudary



09h50
10h10

REPÈRES & POLITIQUES PUBLIQUES

Partir du consommateur et intégrer les facteurs d'évolution pour bâtir la cible en terme de production et de transformation



Consommation

- Qui sont les consommateurs de demain ?
- Que mangent t-ils ?
- Comment consomment-ils ?



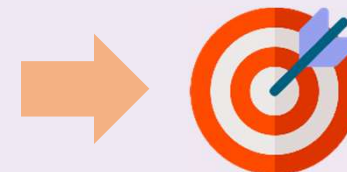
Transformation

- Quelles sont les forces et les faiblesses de nos outils industriels pour répondre à la demande ?
- Quelles usines et maillons de transformation sont à développer ?



Production :

- Que produire à horizon 10 ans ?
- En quelle quantité ?
- Où produire et comment sur notre territoire en intégrant les enjeux transverses environnementaux et sociaux (changement climatique, ressource en eau, énergie, renouvellement des générations) ?



09h50
10h10

REPÈRES & POLITIQUES PUBLIQUES

Travaux régionaux pour la Souveraineté alimentaire

Calendrier

Novembre & décembre 2025

- Rapport diagnostic initial du CEP
- 12 novembre intervention de la Ministre au CO de FAM
- 8 Décembre Conférence de lancement par la Ministre



Sia 2026

- Conférences de partage par Groupe Sectoriel
- Premier rapport consolidé pour le SIA

27 mars 2026 : lancement de la conférence régionale en Occitanie

15 juillet 2026 : conférence de synthèse de la démarche régionale en Occitanie

Mi Novembre 2025 fin janvier 2026

- Construction des stratégies filières par Groupes Sectoriels
- Contributions régionales et Outre Mer en parallèle

Mars – Mai 2026

- Fiabilisation des données au niveau régional
- Identification de projets cibles
- Intégration de toutes les contributions
- Publication du rapport final

Conférence nationale

09h50
10h10

REPÈRES & POLITIQUES PUBLIQUES

Stratégie nationale alimentation nutrition climat (SNANC)

PRÉSENTÉ PAR

Claire Deram

Cheffe de l'unité politique publique de l'alimentation,
DRAAF Occitanie.

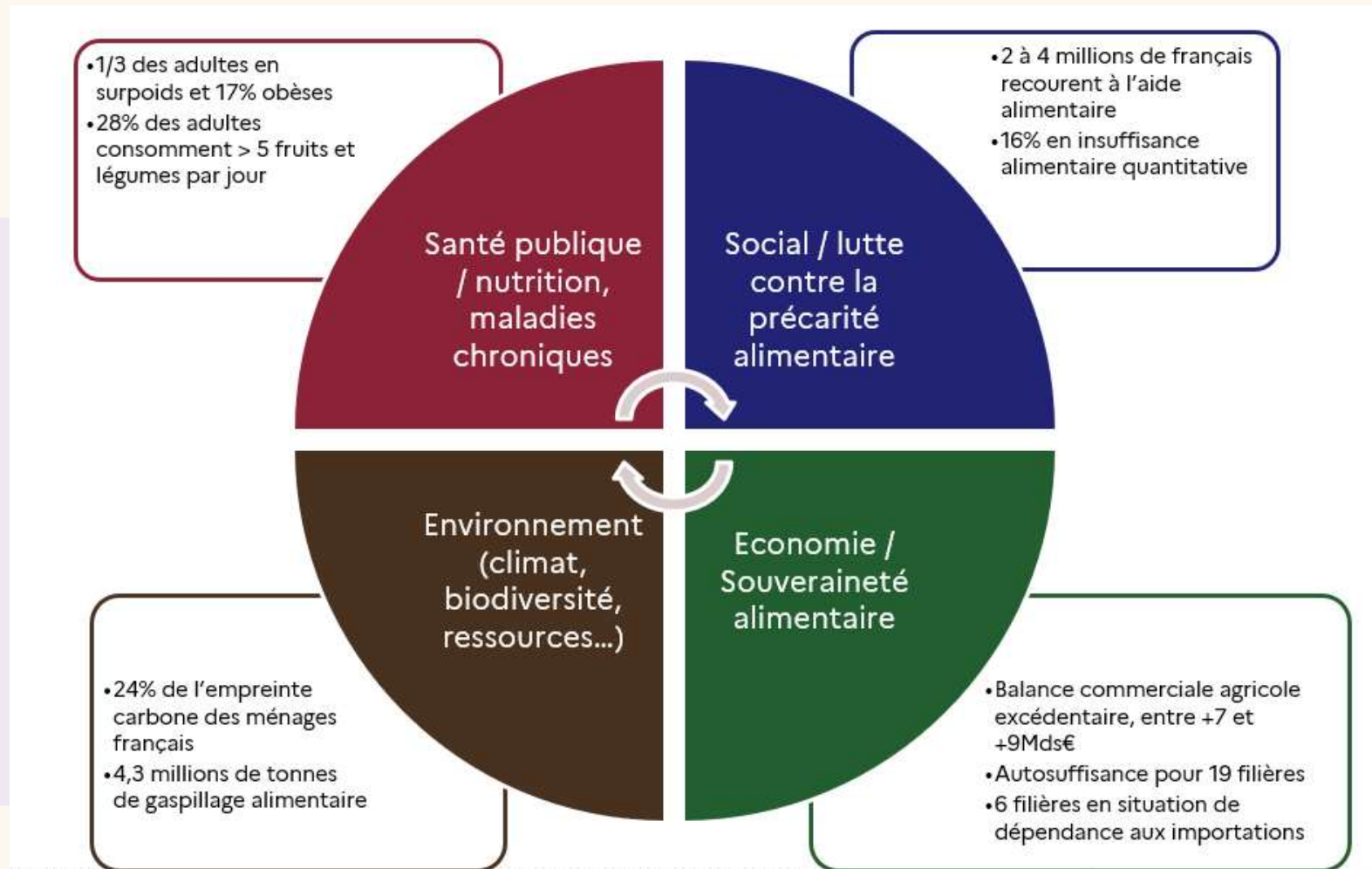
CORALIM 2026 · 1er juillet 2026 · Lycée Germaine Tillon, Castelnaudary



REPÈRES & POLITIQUES PUBLIQUES

09h50
10h10

Elaboration de la
Stratégie nationale
alimentation
nutrition climat
(SNANC)



09h50
10h10

REPÈRES & POLITIQUES PUBLIQUES

Stratégie nationale alimentation nutrition climat (SNANC)

La loi "Climat et résilience" (art. 265) introduit la SNANC dans le code rural et de la pêche maritime (art. L1) et dans le code de santé publique (art. L3231-1)

➔ Mettre en place une politique de l'alimentation interministérielle couvrant les enjeux de santé, sociaux, de souveraineté alimentaire et d'environnement, et l'orienter pour garantir un accès à une alimentation saine et durable en agissant sur les environnements alimentaires et l'évolution des régimes et des comportements alimentaires

Axe 1 : Assurer une gouvernance coordonnée des politiques en lien avec l'alimentation, la santé et l'environnement à toutes les échelles et agir à celle des territoires



Axe 2 : Garantir à tous l'accès à des environnements alimentaires et nutritionnels de qualité et durables



Axe 3 : Accompagner les comportements et les régimes alimentaires durables favorables à la santé et à l'environnement



Axe 4 : Développer la recherche, l'expertise et l'évaluation pour une transition des systèmes alimentaires



09h50
10h10

REPÈRES & POLITIQUES PUBLIQUES

Programme national de l'alimentation (PNA 4)

PNA 4
Vers une
alimentation
saine et durable
pour tous



Axe 1 : Une approche systémique et cohérente aux différentes échelles



Axe 2 : Garantir à tous l'accès à des environnements alimentaires et nutritionnels de qualité et durables



Axe 3 : Accompagner les comportements et les régimes alimentaires durables favorables à la santé et à l'environnement



Axe 4 : Développer la recherche, l'expertise et l'évaluation pour une transition des systèmes alimentaires



REPÈRES & POLITIQUES PUBLIQUES

09h50
10h10

Plan régional de l'alimentation

Déclinaison
régionale du
PNA dans la
continuité

Cheffe d'unité:
Claire DERAM

Claire.deram@agriculture.gouv.fr

Emmanuelle PIRAS et
Donald LECOMTE

Réseau régional PAT: Naima BOUAKAZ

Suivi PAT: Toute l'équipe par département

Clémence VIDAL

Clemence.vidal@agriculture.gouv.fr



PROMOUVOIR
L'ÉDUCATION DES
JEUNES AU BIEN
MANGER

Donald LECOMTE

Donald.lecomte@agriculture.gouv.fr



ENCOURAGER UNE
RESTAURATION
COLLECTIVE DE
QUALITÉ

Emmanuelle PIRAS

Emmanuelle.piras@agriculture.gouv.fr



FAVORISER L'ACCÈS
DES POPULATIONS
FRAGILES À
UNE BONNE
ALIMENTATION



VALORISER LE
PATRIMOINE
AGRICOLE,
AGROALIMENTAIRE
ET CULINAIRE



SOUTENIR UNE PRODUCTION ET UNE CONSOMMATION RESPONSABLES
ET LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



ENCOURAGER L'ÉLABORATION DE PROJETS ALIMENTAIRES DE TERRITOIRES



10h10
11h00

TEMPS FORT

Grand témoin

*« Les enjeux de la souveraineté et de la durabilité
durabilité de l'alimentation en Occitanie »*

Serge Zaka

Docteur en biologie, chasseur d'orages, président d'Agroclimat 2050.





ANIMATIONS & DÉJEUNER

L'Agora des possibles

ANIMATIONS

- **Stands partenaires**

Agora d'outils et de solutions

- **Pitch ton projet**

Présentations de projets innovants en Occitanie.

- **La mosaïque des souvenirs alimentaires**

Animée par Béatrice Intoppa, Traméa studio.

DÉJEUNER • 12H30-14H00

« *L'Aude du champ à l'assiette
l'assiette* »

Réalisé par Jean-Jacques Paraire,
chef de la restauration du lycée
Germaine Tillion, et son équipe.

15h00
16h30

PARCOURS AU CHOIX

Visites thématiques & cercles des enjeux

CERCLES DES ENJEUX

- **« Préserver la ressource en eau pour nourrir demain »**
- **« Les leviers aux mains des collectivités pour favoriser la production et la consommation locales »**

VISITES À CASTELNAUDARY

- Cuisines du lycée Germaine Tillion
- Atelier de transformation — CFPPA P.-P. Riquet
- « Mon voisin me régale »
- Biocoop « Pais'en Bio »
- Office de tourisme de Castelnaudary

16h30
17h30

CLÔTURE CONVIVIALE

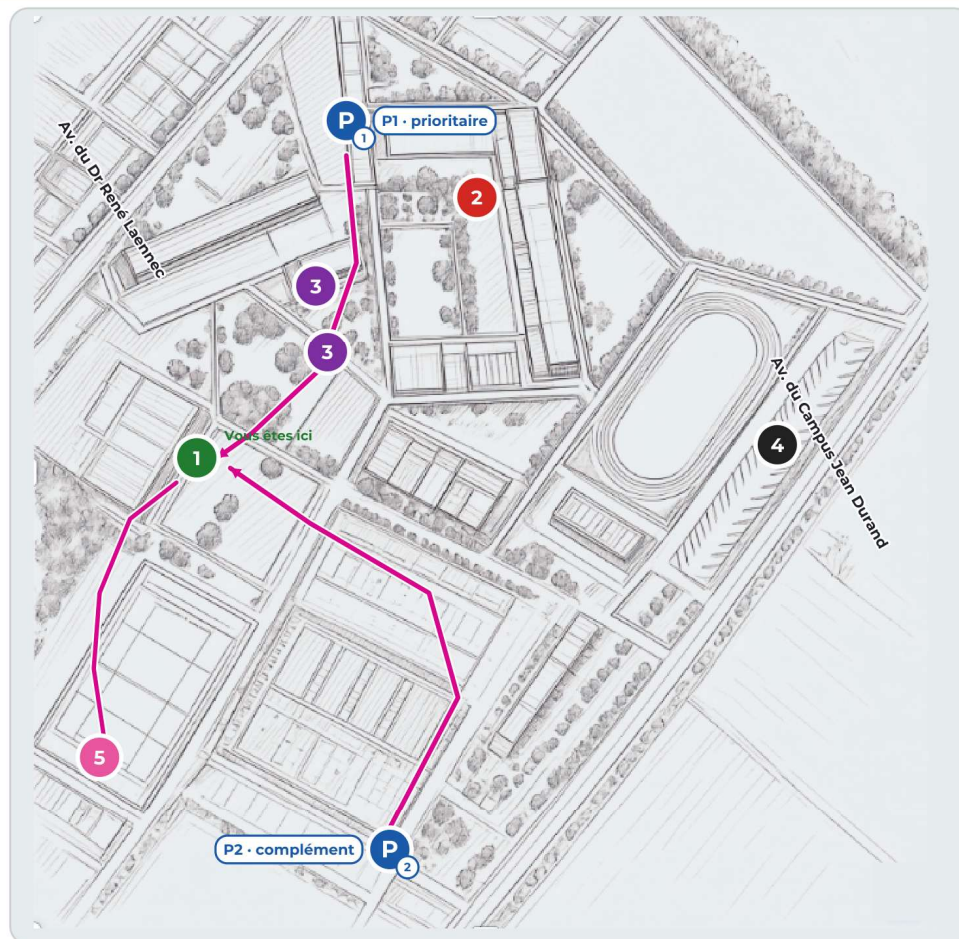
Goûter audois

Goûter audois proposé par la plateforme « L'Aude à table », dans l'esprit du programme européen « Lait & fruits à l'école » (LFE).

- Présentation du programme européen LFE
- Présentation de la plateforme « L'Aude à table »
- Retour sur la mosaïque des souvenirs alimentaires

S'orienter sur le site

Lycée Germaine Tillion, Castelnaudary



PARKINGS

- P1 — à privilégier**
Accès par l'av. du Dr René Laennec
- P2 — en complément**
Accès par l'av. du Campus Jean Durand

SUR LE SITE

- 1 Réfectoire / Agora des possibles**
Émargement — vous êtes ici
 - 2 Plénière / Pitch ton projet — session 3**
 - 3 Pitch ton projet — sessions 1 & 2**
Deux lieux sur le site
 - 4 Bus**
 - 5 Lycée Agricole Pierre-Paul Riquet**
- ➔ Cheminement à pied
(parkings → réfectoire ; passage vers le lycée agricole)

Plan d'accès & d'orientation

CORALIM 2026 · 1^{er} juillet 2026 · Lycée Germaine Tillion, Castelnaudary



Merci

CORALIM 2026

CORALIM 2026 · 1er juillet 2026 · Lycée Germaine Tillion, Castelnaudary

