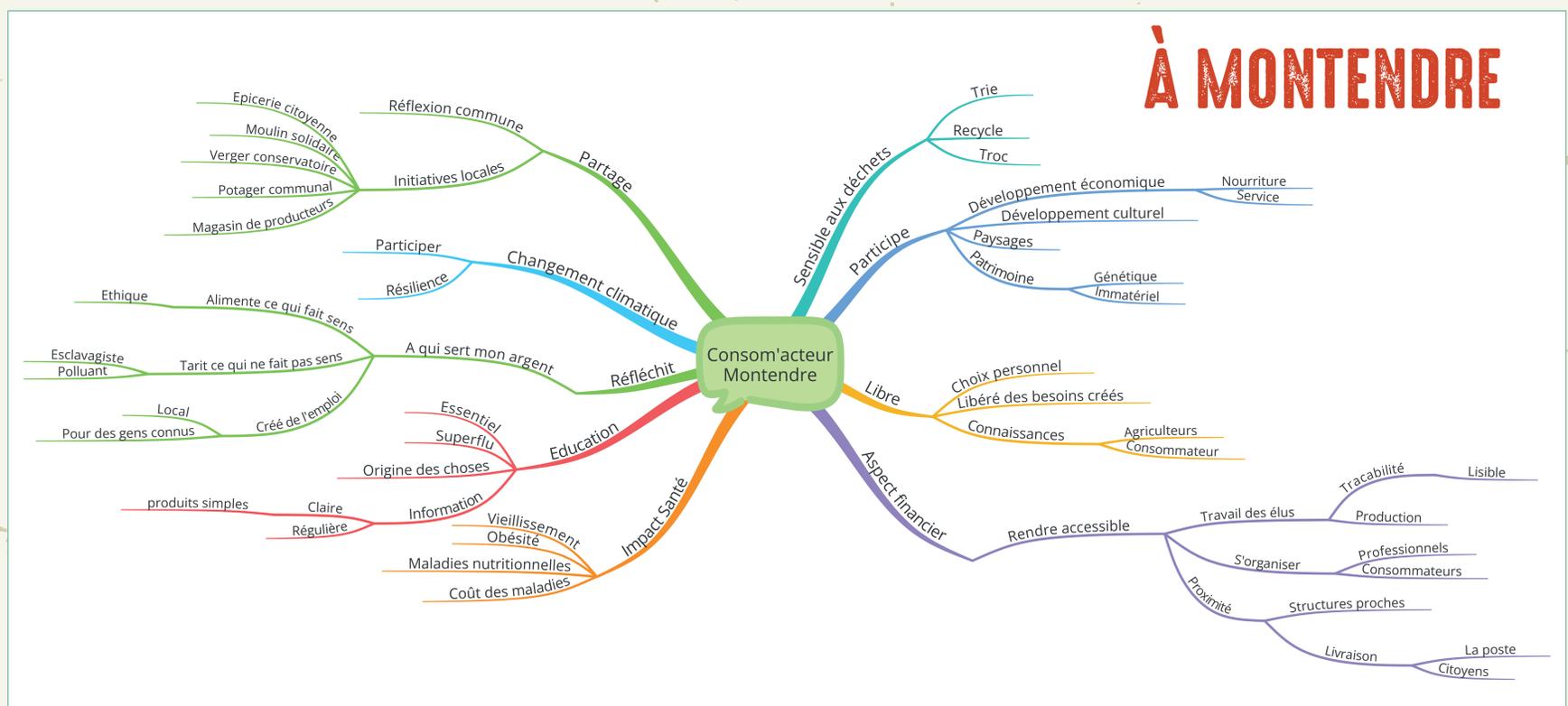


# UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

EN HAUTE-SAINTONGE

La HAUTE SAINTONGE est riche d'une grande diversité de productions locales, mais aussi d'un foisonnement d'initiatives engagées de longue date par la Communauté de communes, les communes et les acteurs locaux. L'objectif du PAT est de faire grandir les projets en cours et d'accompagner des nouvelles idées au service du territoire, de ses habitants et de son environnement.

## LA PRÉPARATION DU PAT



Atelier participatif du 6 octobre 2022 à Montendre : Etre Consomm'acteur-responsable au 21<sup>ème</sup> siècle ?

## À CERCOUX



le Village des alternatives  
le 28 août 2022

## À SAINT-GERMAIN DU SEUDRE



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

EN HAUTE-SAINTONGE





# en Haute-Saintonge

## ON MANGE LOCAL

VERS UNE ALIMENTATION PLUS SAINTE, DURABLE ET LOCALE,  
LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE LA HAUTE-SAINTONGE  
S'ENGAGE DEPUIS PLUS DE 10 ANS !

STRUCTURATION RÉSEAU  
CANTINES- COMMUNES

INTERVENTIONS  
SCOLAIRES

FORMATION DES  
PRODUCTEURS À LA  
VENTE DIRECTE

SOUTIEN DES  
PRODUCTEURS DANS  
LEUR PROJET

FÊTE DES  
VENDANGES

COMMUNAUTÉ  
des communes  
DE HAUTE  
SAINTONGE

SEMAINE  
DU GOÛT

LUTTE CONTRE  
LE GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE

ANIMATION SUR  
L'ALIMENTATION

ATELIERS  
CULINAIRES  
PARENTS-ENFANTS

MARCHÉS DE  
PRODUCTEURS

FÊTES DES FRUITS  
ET LÉGUMES FRAIS

2010

Création Maison de la  
Vigne et des Saveurs

Maison dédiée à la découverte  
du Cognac et du Pineau et des  
Saveurs du territoire.  
Boutique et Animation

2015

Création  
du 1<sup>er</sup> magasin  
de producteurs  
sur le territoire

2018

Édition du  
1<sup>er</sup> Guide de  
producteurs

2022

Lancement du projet  
alimentaire territorial



LA HAUTE-SAINTONGE C'EST

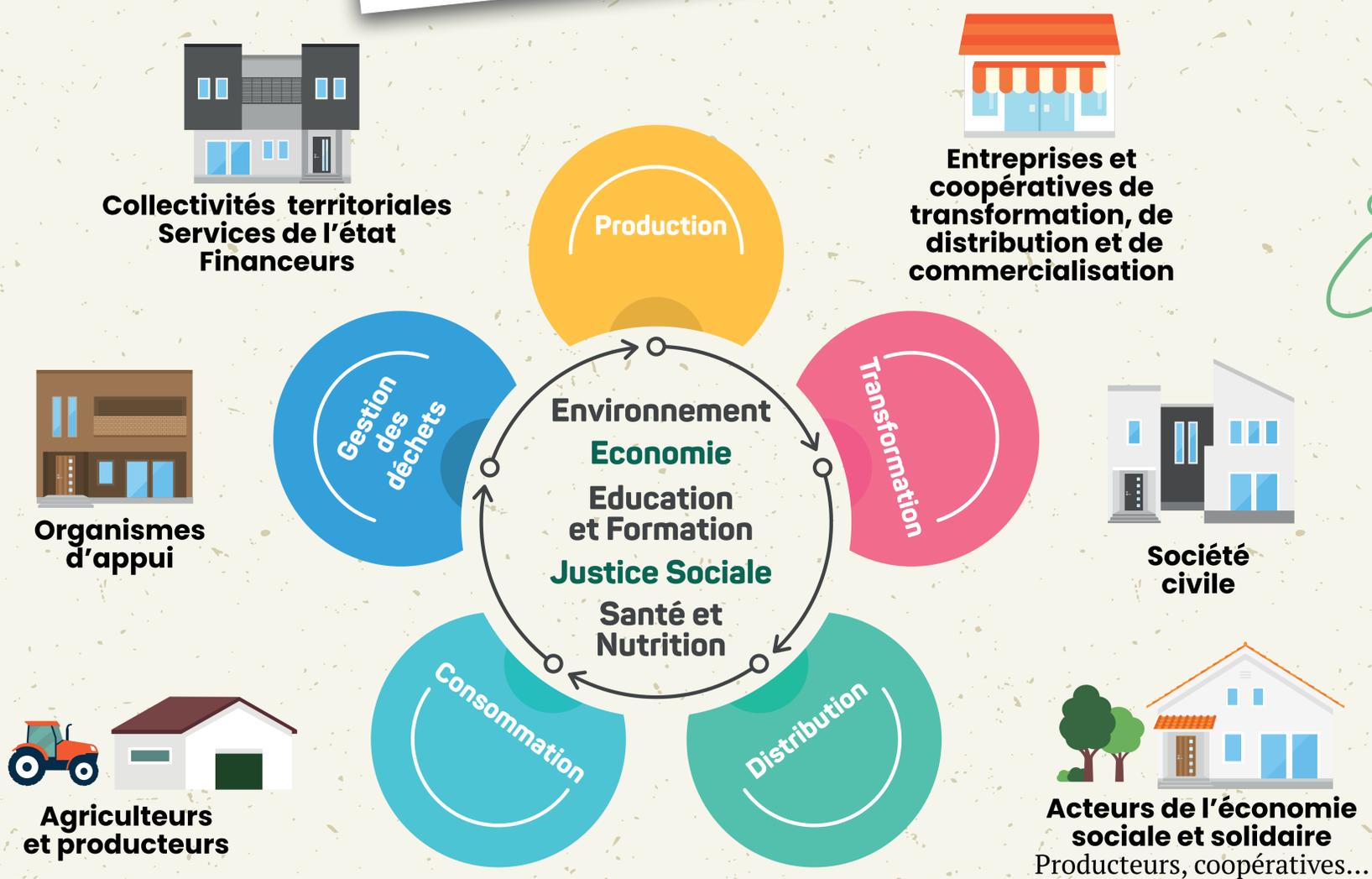
129 COMMUNES- PLUS DE 100 PRODUCTEURS ET DES RICHESSES ATYPIQUES



Projets soutenus par la Région Nouvelle Aquitaine, le Département Charente-Maritime et les Fonds européens LEADER Haute-Saintonge

# PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

EN HAUTE-SAINTONGE



VOUS AVEZ UN PROJET,  
UNE IDÉE, CONTRIBUANT À  
«BIEN MANGER»  
«BIEN PRODUIRE» ?

PARLONS-EN !

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

EN HAUTE-SAINTONGE

CONTACTEZ-NOUS VIA [WWW.HAUTESAINTONGE.ORG](http://WWW.HAUTESAINTONGE.ORG)

# VOUS NOUS AVEZ RÉPONDU !

Questionnaire diffusé de juin à septembre 2022

## OU ACHETEZ-VOUS MAJORITAIREMENT VOS PRODUITS ALIMENTAIRES ?



**75%**  
GRANDE SURFACE



**27%**  
MARCHÉS



**20%**  
COMMERCES DE PROXIMITÉ

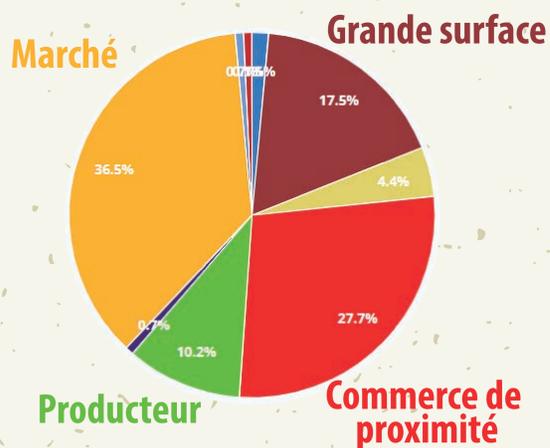


**15%**  
PRODUCTEUR



**9%**  
MAGASIN BIO

## ACHETEZ-VOUS DES PRODUITS LOCAUX ?



**90%**  
OUI



**85%**  
pour volailles et viandes  
mais  
principalement en  
commerce de  
proximité.



**95%**  
pour les achats de  
fruits et légumes et  
majoritairement sur les  
marchés.

**10%**  
NON

**25%**  
n'y voient pas d'intérêt

**50%**  
c'est trop cher !

## OÙ LES ACHETEZ VOUS ?

**36%**  
MARCHÉ

**27%**  
COMMERCE DE PROXIMITÉ

**17%**  
GRANDE SURFACE

**10%**  
PRODUCTEUR

# VOUS NOUS AVEZ RÉPONDU !

Questionnaire diffusé de juin à septembre 2022

## ACHETEZ-VOUS DES PRODUITS BIO ?



**75%**  
OUI

**25%**  
NON

**69%**  
en grande surface

**6%**  
autres  
(marché, magasin spécialisé, producteurs, AMAP)

**25%**  
n'y voient pas d'intérêt

**91%** pour les achats de fruits et légumes et majoritairement sur les marchés, dans les magasins de producteurs.

**65%** pour volailles et viandes sans avantage entre les marchés, les grandes surfaces, les magasins de producteurs, les commerces de proximité.

**50%**  
c'est trop cher !

**65%** pour les produits laitiers et autres produits transformés, avec achats en grande surface.

## VOUS NOUS AVEZ SUGGÉRÉ :

### DISTRIBUTION

Favoriser la distribution des produits locaux en grandes et moyennes surfaces

### RESSOURCES

Faire connaître les acteurs locaux, les filières locales, assurer plus de traçabilité des produits

### CULTURE

Sensibiliser les futures générations aux produits locaux / Editer un journal des producteurs grand public, pour informer sur les cycles de production, les méthodes de culture, les producteurs locaux, les produits, les semences, les variétés

### ECONOMIE

Lutter contre la gaspillage / Développer le vrac / Travailler sur la filière déchets alimentaires et ménager

### ENSEIGNEMENT

rapprocher cursus agricoles et producteurs

## VOUS NOUS AVEZ RÉPONDU !

# 327 participants



**14.7%**  
habitent Jonzac

**6,1%**  
Saint Aigulin,

**9.9%**  
Jarnac-Champagne,

**5.1%**  
Montendre

**41,3%**  
travaillent  
Jonzac

**34%**  
de retraités,

**7%**  
en recherche d'emplois.

**44%**  
familles composées de 2  
personnes

**20%**  
de 3 personnes

**16%**  
de 4 personnes

**14%**  
de 1 personne



# SONDAGE

## SUR 1/4 DES COMMUNES DE LA HAUTE-SAINTONGE

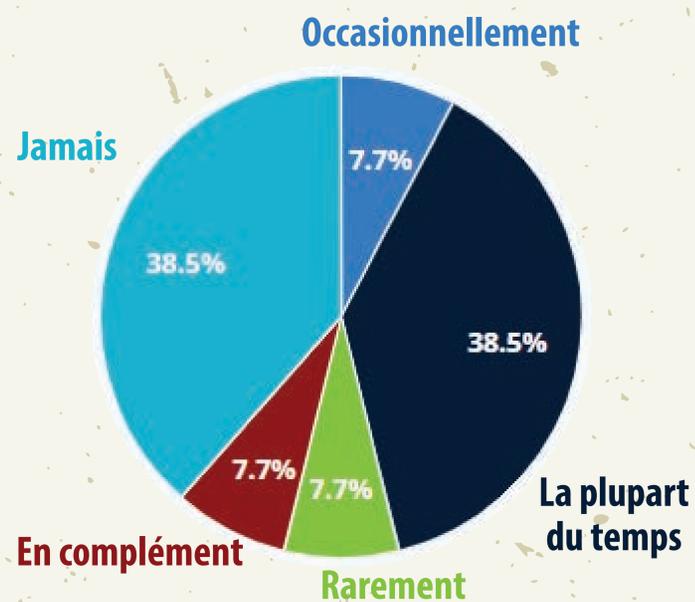
**POUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES,  
les communes privilégient les circuits courts !**



**95%**  
S'APPROVISIONNENT DÉJÀ EN LOCAL  
POUR LEURS FRUITS  
ET LÉGUMES, DONT PLUS DE  
**50%**  
EN DIRECT CHEZ LES PRODUCTEURS.

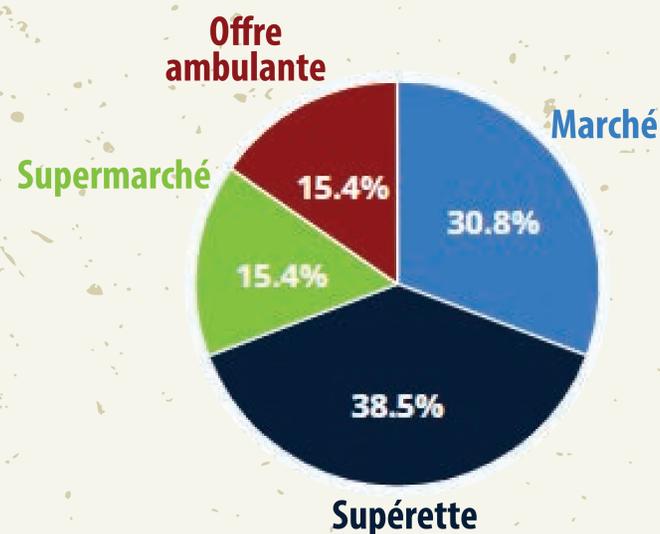


**80%**  
PRENNENT LEURS VOLAILLES ET  
LES AUTRES VIANDES  
EN LOCAL, VIA LES COMMERCES DE PROXIMITÉ  
POUR **60%** D'ENTRE ELLES



## VERS LE DÉVELOPPEMENT D'OFFRES ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ ?

Parmi ces communes,  
**53.3%**  
n'ont pas d'offre alimentaire sur leur territoire.  
Et pour les autres l'offre est concentrée sur la  
grande distribution (**54%**)  
et sur les marchés (**30%**)

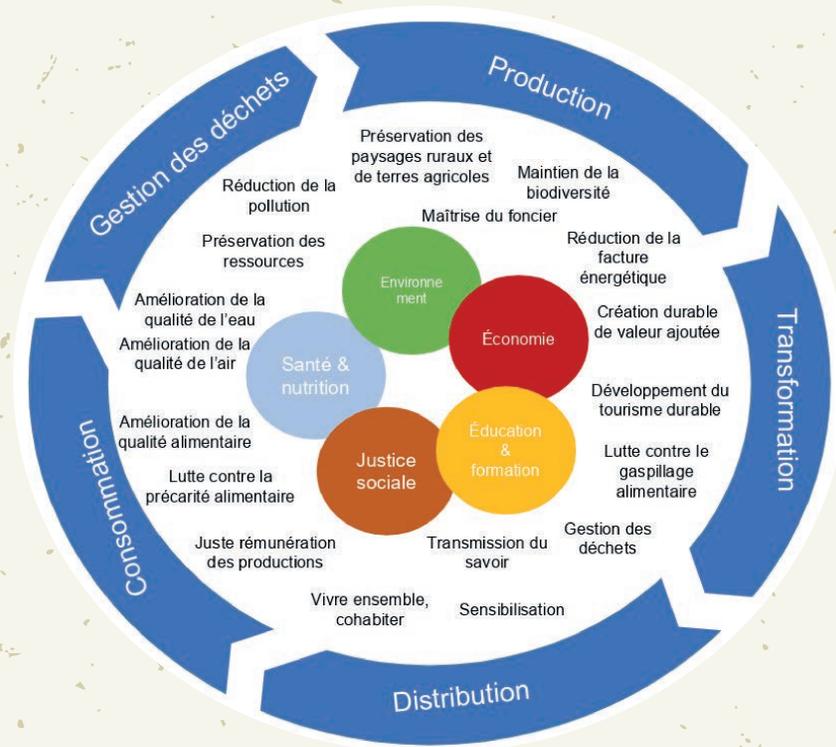


**56%** de ces communes ont des projets entrant dans le champs du  
Projet Alimentaire Territoriale :

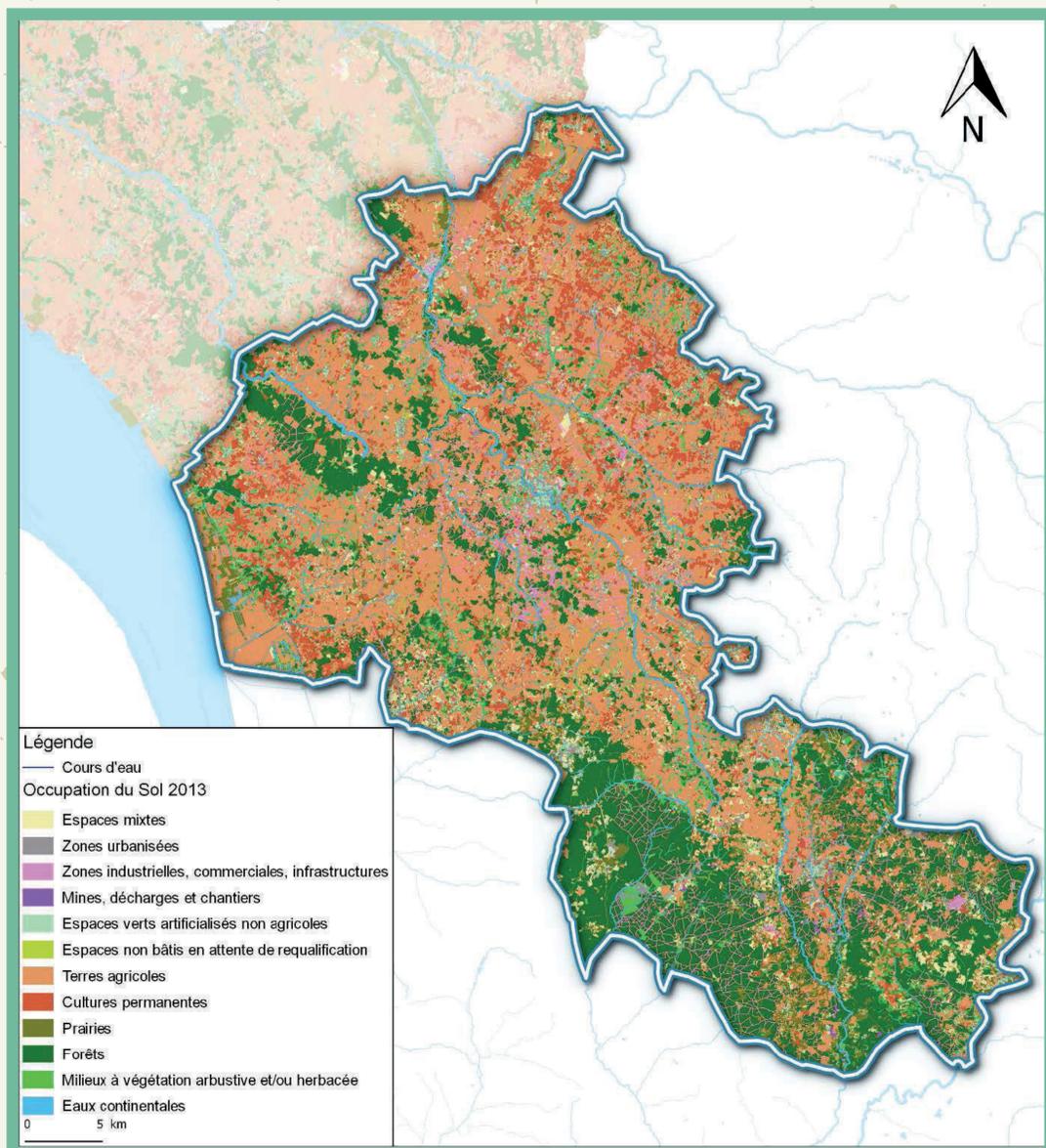
- des marchés fermiers, de dépôts de pain d'un boulanger local
- atelier de transformation et de conserverie de légumes et fruits pour faciliter la préparation de la restauration scolaire
  - développement de circuits courts
- locaux à disposition de producteurs pour la vente, magasins de producteurs
  - structuration des filières avec livraison aux écoles par espaces de vie
    - davantage de bio dans les restaurant scolaires
    - commerce écoresponsable et multiservice
- mise en culture d'une parcelle communale et régie agricole municipale

*Mais les élus soulignent la difficulté face à l'offre maraîchère peu développée sur le territoire.*

# LES OBJECTIFS DU PROJET ALIMENTAIRE DE HAUTE-SAINTONGE



## LES OBJECTIFS DU PLAN CLIMAT AIR-ENERGIE



L'occupation du Sol  
Réalisation : E2D – Avril 2017  
Source : Base de données OCSOM 2013

### Fiches 4.0 ⚡ 4.5 ⚡ 4.6

Faire évoluer les pratiques agricoles pour limiter la consommation en eau / Sensibiliser et proposer des formations aux agriculteurs et aux jeunes agriculteurs sur les nouvelles pratiques culturales

- Adaptation des semences, des variétés, des cépages
- Modification des méthodes culturales (couvert végétal)
- Gestion des produits phytosanitaires
- Gestion de l'irrigation et de l'arrosage
- Préservation des ressources eau : préserver et améliorer le cycle de l'eau
- Réduire les risques des aléas climatiques
- Sensibiliser aux techniques de stockage du carbone dans les sols, à leur appropriation et leur bénéfices, et les développer (développement/maintien des prairies et des haies bocagères notamment)

### Fiche 5.1

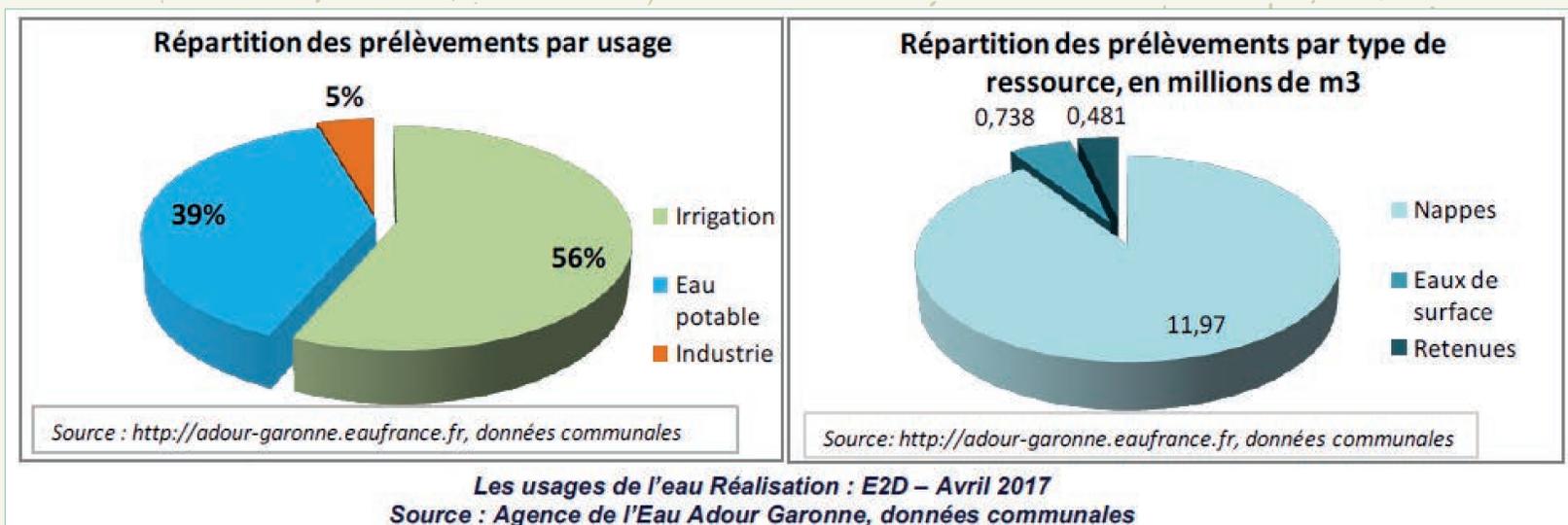
Eduquer et sensibiliser les scolaires et les consommateurs à la réalité de la production agricole

# LES OBJECTIFS DU SCOT

- » Préserver un sol vivant et réversible, notamment pour les générations futures ;
- » Former une armature structurante, produire un paysage et un cadre de vie, construire un cadre de vie équilibré, dynamique et attractif ;
- » Créer un facteur de cohésion sociale : qualité de vie, complémentarités ville-campagne ;
- » Répondre aux grandes urgences d'aujourd'hui et de demain : urgence alimentaire, urgence liée à l'érosion de labiodiversité, urgence climatique, crise énergétique.

## L'ÉTAT DES LIEUX

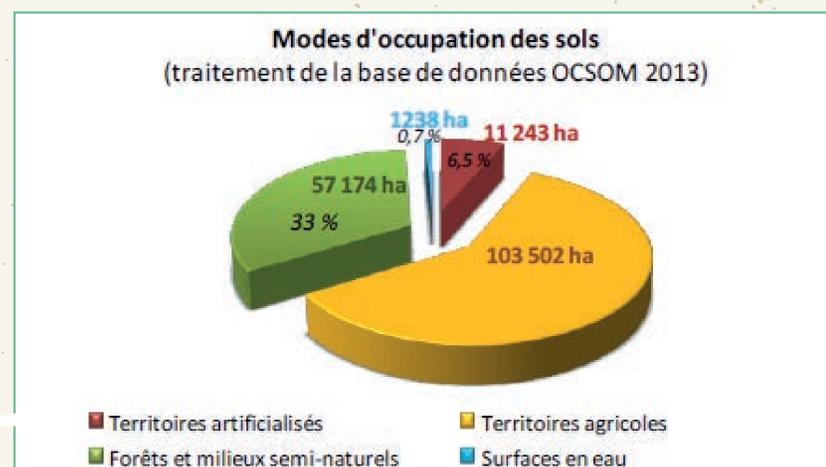
### ORIENTATION SCOT 1.2.3 > Protéger la ressources en eau



### ORIENTATION SCOT 3.3.1 > Pérenniser la filière viticole et agricole

- Respecter une enveloppe foncière maximale de 600 ha, soit 32 ha/an, pour de nouvelles urbanisations

Une surface agricole utile correspondant à 53% de l'ensemble du territoire (soit 93 300 hectares).



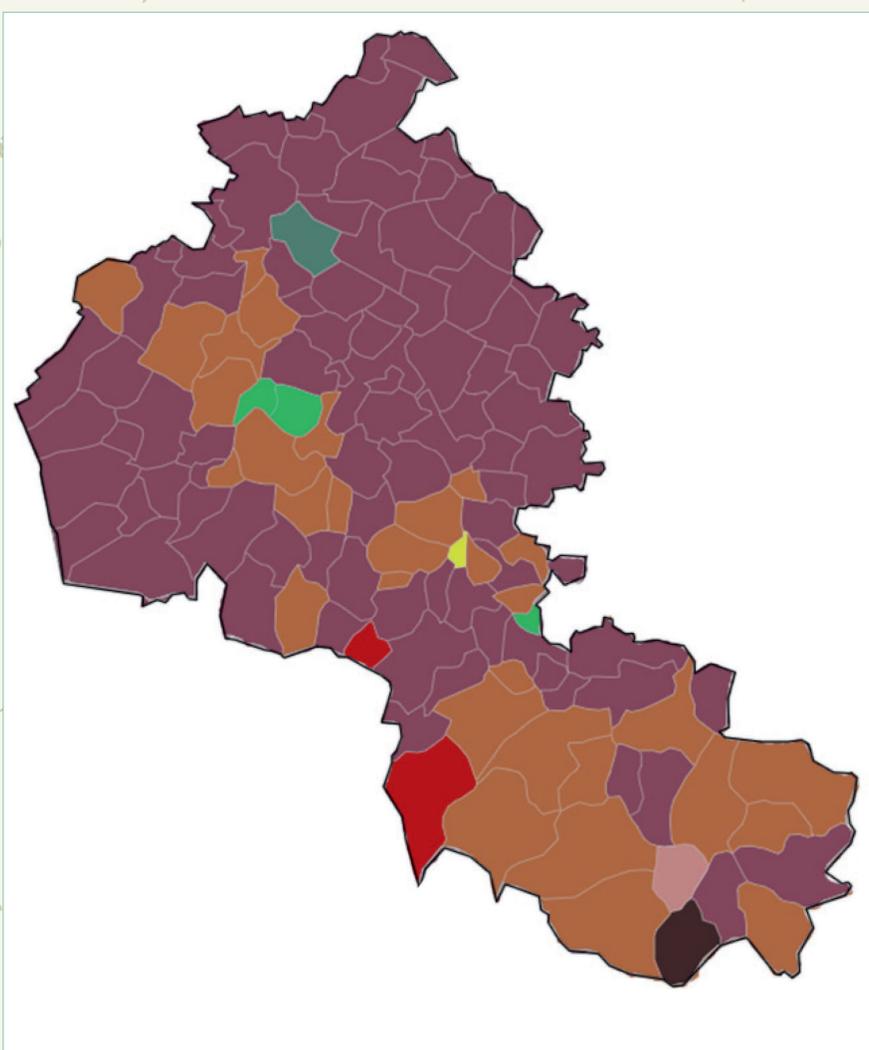
# LES OBJECTIFS DU SCOT

## ORIENTATION SCOT 3.3.1 > Valoriser les productions locales et favoriser les circuits-courts

### Chefs d'exploitations par secteur

SECTEURS	CANTONS			TOTAL HS 2020	TOTAL HS 2017	EVOLUTION
	JONZAC	PONS	3MONTS			
<i>Cultures spécialisées</i>	388	202	110	700	736	-4.89%
<i>Elevage</i>	48	55	99	202	229	-11.79%
<i>Grandes cultures</i>	98	81	60	239	249	-4.02%
<i>Maraîchage, arbori,</i>	21	9	17	47	52	-9.62%
<i>Polyculture, élevage</i>	45	41	27	113	127	-11.02%
<i>Travaux forestiers et agri.</i>	35	25	45	105	98	+7.14%

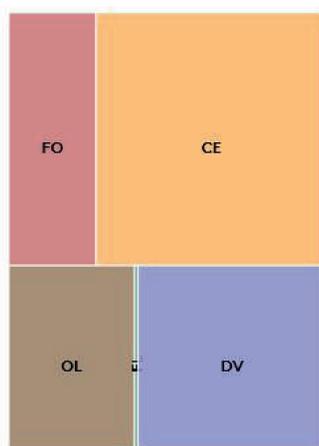
### Répartition géographique des producteurs et des surfaces bio ou en conversion



#### Les spécificités de production

- Viticulture
- Fruits
- Polyculture, polyélevage
- Bovin viande
- Maraîchage, horticulture
- Bovin Mixte
- Grandes cultures
- Ovins, caprins et autres herbivores

▲ Spécialisation de la production agricole en 2020  
- AGRESTE Recensement agricole 2020 données provisoires



**Vers un territoire résilient ?**  
En théorie, la Haute-Saintonge pourrait satisfaire elle-même sa demande agricole...

- Fourrages (FO)
- Céréales (CE)
- Oléoprotéagineux (OL)
- Fruits et légumes (FL)
- Autres cultures (DV)



# L'AGRICULTURE BIO EN HAUTE-SAINTONGE

(Données 2020 - source : Bio Nouvelle-Aquitaine 17 - Agence du Bio)



**SURFACES BIO**  
2462 hectares

**SURFACES CONVERSION**  
841 hectares

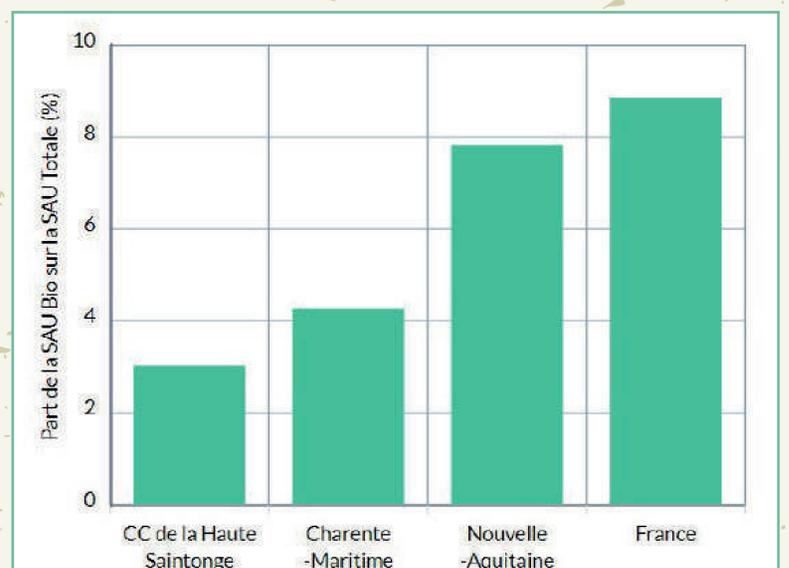
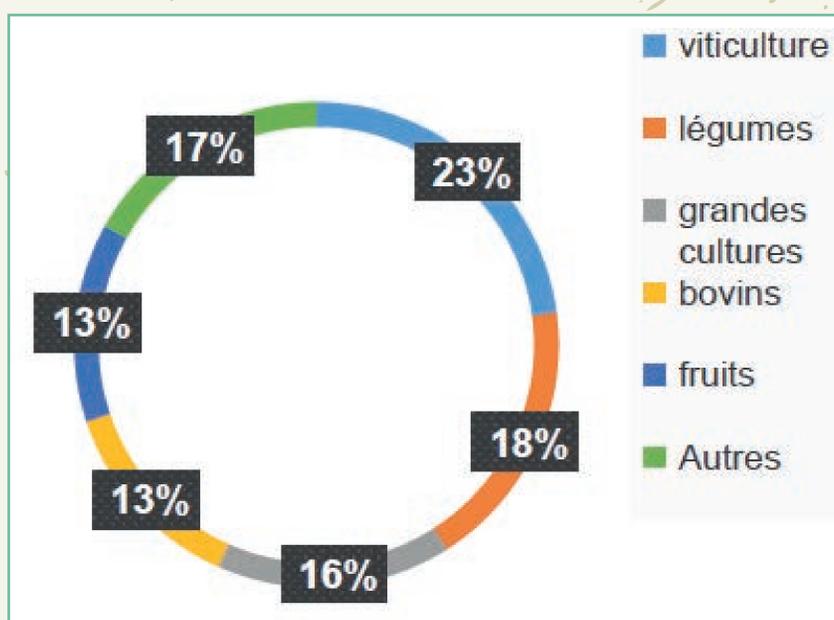
**SURFACES BIO +  
CONVERSION**  
3 304 hectares

**NOMBRE DE PRODUCTEURS  
ENGAGÉS EN BIO**  
83



## RÉPARTITION PAR PRODUCTION

### Classement des surfaces bio et en conversion



# SENSIBILISER UNE ALIMENTATION SAINES, LOCALE, DURABLE... A TOUT AGE !

## DES ATELIERS CUISINE POUR LE GRAND PUBLIC

En famille, on apprend à cuisiner les produits du terroir, on s'initie au goût, à une alimentation saine, on découvre des recettes locales ancestrales, ou novatrices !

Depuis plus de 10 ans, des ateliers sont organisés pendant les vacances scolaires



## UN TRAVAIL DE LONGUE HALEINE AVEC LES CANTINES

- Les cantines de Haute Saintonge sont accompagnées par la communauté de communes sur plusieurs points :
- Conseils pour l'élaboration de menus
  - Recherche de producteurs pour un approvisionnement local
  - Application des réglementations GEMRCn et EGALIM
  - Actions anti-gaspi : pesée et programme d'actions

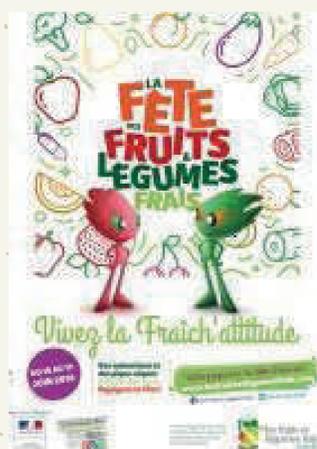


#EGalim

## UN RELAI DES EVENEMENTS NATIONAUX

Des événements qui contribuent à informer sur les produits locaux, les bienfaits d'une alimentation équilibrée avec les écoles du territoire

Des partenariats engagés avec les acteurs de l'alimentation : interfel, Chambre d'Agriculture...



# Agriculture locale, impact soci(ét)al

## LA FERME COMMUNALE DE PONS AUJOURD'HUI ET DEMAIN !



**Aujourd'hui : une parcelle et des serres communales, un chantier d'insertion pour le maraîchage, l'approvisionnement local et bio de partenaires (école, hôtel-restaurants...)**

**Et demain ?**

**Une conserverie pour gérer l'approvisionnement des écoles par les produits de la ferme sur tous les mois de l'année...**

**Sous format coopératif pour un outil à la disposition de tous les acteurs du circuit court (communes, établissements scolaires, producteurs, restaurateurs, autres restaurations collectives...)**



## LE MOULIN SOLIDAIRE A CERCOUX un lieu de vie au service des habitants et de la planète !

**Au moulin solidaire, des bénévoles font vivre concrètement les principes de la transition écologique : une recyclerie, épicoop - l'épicerie solidaire, un espace lecture, des animations autour du 0 déchets, du réemploi, des ateliers variés, des expos**



## (APRES) DEMAIN, d'autres projets en cours de réflexion qui essaieront sur le territoire ?

**Épiceries associatives, installation de nouvelles productions et ... ?**

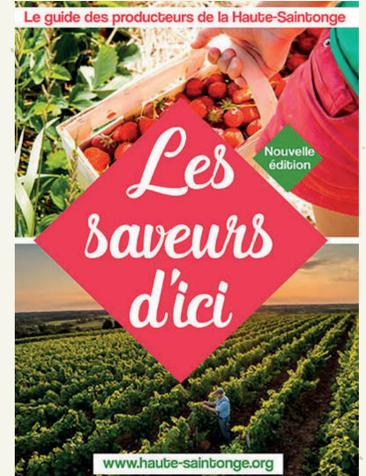


# FAIRE CONNAITRE LES PRODUCTEURS ET LES PRODUITS LOCAUX

## DU COGNAC, DU PINEAU, DES ESCARGOTS, MAIS PAS QUE !

Carottes de Jarnac-Champagne, betteraves crapaudines, pommes de terre, asperges, échalotes, châtaignes, melons, fraises, framboises, kiwis, pommes, poires, miels, poissons de l'estuaire, caviar, volailles, fromages, safran, huiles, farine, confitures, spiruline, plantes aromatiques, bière...

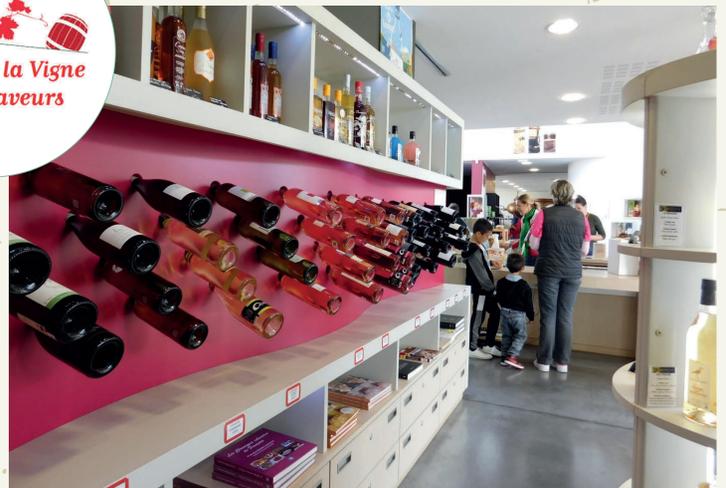
Pour s'y retrouver, un guide qui recense les producteurs de la Haute Saintonge, leur mode de commercialisation et les points de vente



## LA MAISON DE LA VIGNE ET DES SAVEURS A ARCHIAC



Pour découvrir de manière ludique la fabrication du cognac et du pineau, découvrir une boutique pour les producteurs locaux, avec de nombreuses animations en lien avec les producteurs.

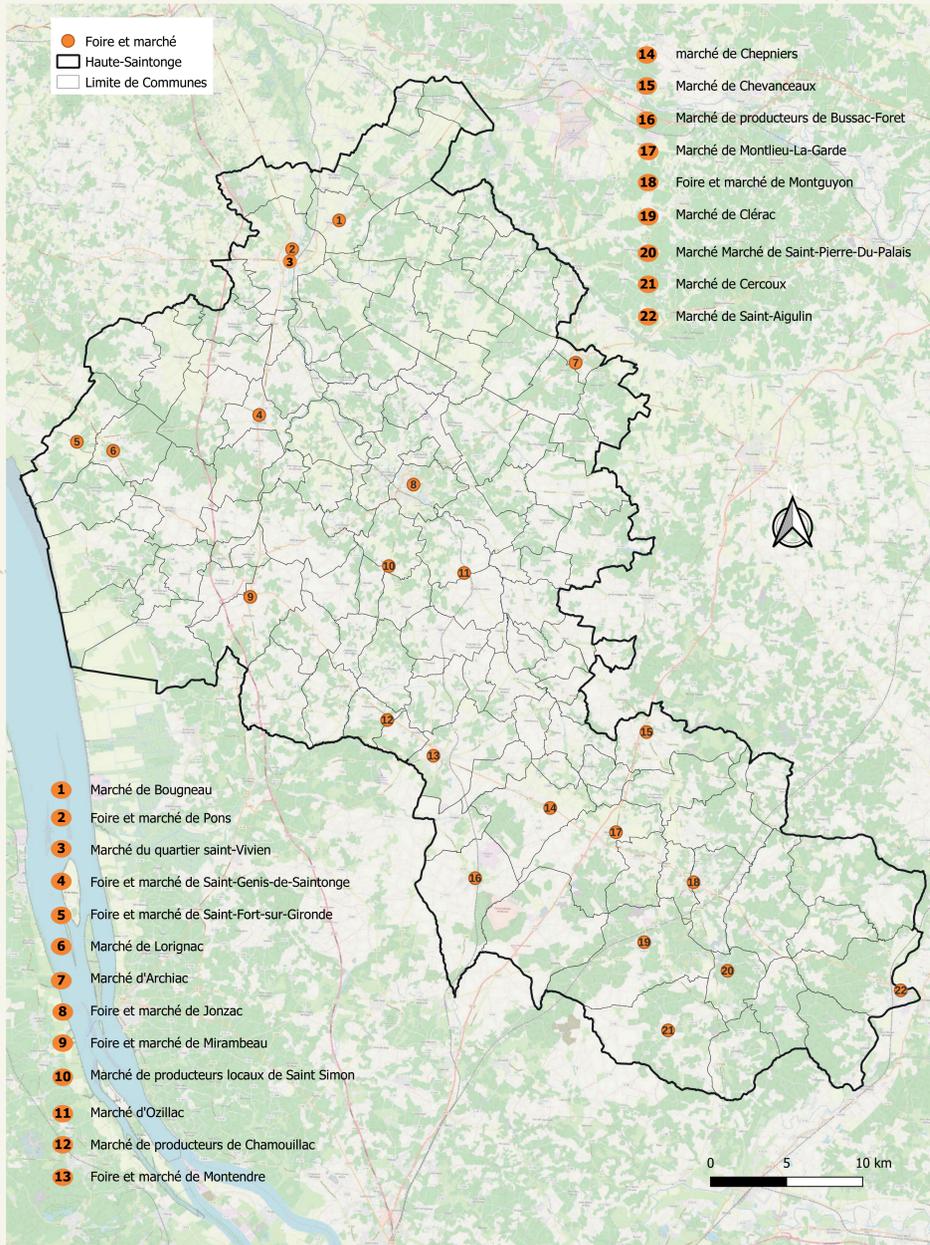


## DES ÉVÉNEMENTS GRAND PUBLIC POUR FAIRE CONNAITRE LES PRODUITS ET LES PRODUCTEURS



# FAIRE CONNAITRE LES PRODUCTEURS ET LES PRODUITS LOCAUX

## CARTE DES MARCHÉS EN HAUTE-SAINTONGE



## LE RÉSEAU "BIENVENUE A LA FERME"



## DES MAGASINS DE PRODUCTEURS OU DE PRODUITS LOCAUX

À Jonzac et Pons et des points de vente de produits locaux dans les sites de la Communauté de communes : Vitrezay, maison de la forêt, Mysterra

Certains agriculteurs ouvrent leurs portes de manière plus importante et adhèrent au réseau Bienvenue à la ferme

Habitant de la Haute Saintonge ou visiteur de passage, vous pourrez profiter d'une dégustation, d'un apéritif, ou d'un repas. Après avoir découvert les secrets de l'exploitation que vous aurez visité



# ET NOS DÉCHETS DANS TOUT ÇA ?

**+ DE 37 000 TONNES**  
**DE DÉCHETS PRODUITS EN HAUTE-SAINTONGE EN 2021**  
*Soit 548 kg/hab en moyenne !*



## LES PERFORMANCES DE TRI EN HAUTE-SAINTONGE

74 kg/hab de papiers et emballages

41 kg/hab de verre

224kg/hab emmenés en déchèteries ou au gravats

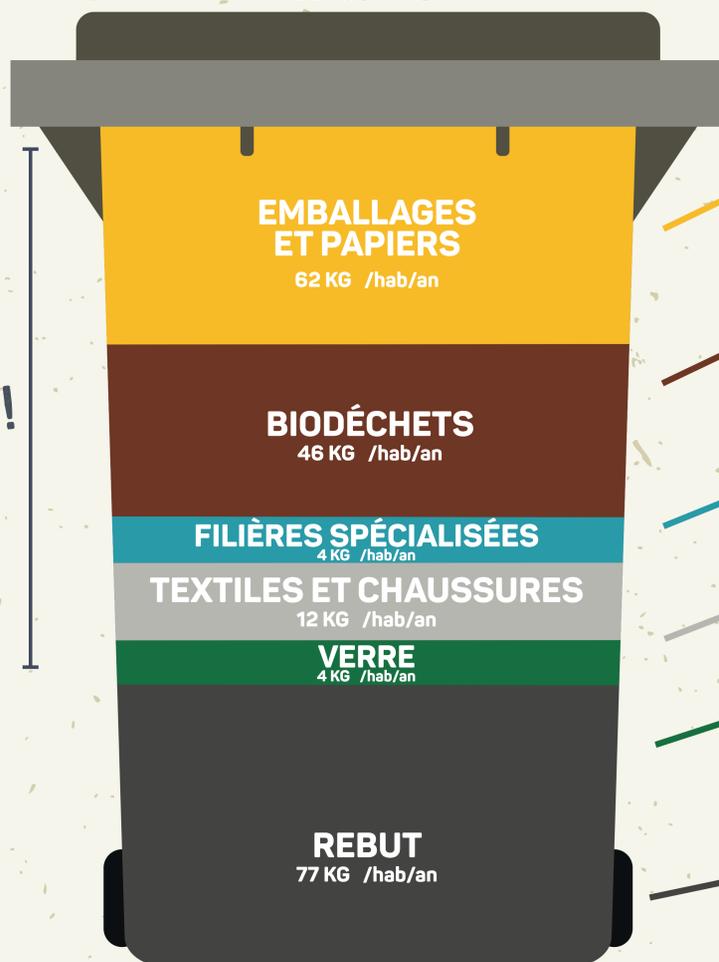
209 kg/hab d'ordures ménagères résiduelles

### ANALYSE DE CONTENU D'UN ÉCHANTILLON DE POUBELLE NOIRE (ORDURES MÉNAGÈRES RÉSIDUELLES)

ORDURES MÉNAGÈRES (SACS NOIRS)  
MOYENNE EN HAUTE SAINTONGE  
209 KG/HAB/AN

### OU TRIER ?

À SORTIR DU SAC NOIR !



SACS ET BACS JAUNES



COMPOSTEURS CHEZ SOI  
COMPOSTEURS PARTAGÉS  
COLLECTE SÉPARÉE



RÉPARATION  
SECONDE MAIN  
DONS RECYCLERIES/  
RESSOURCERIES  
DÉCHÈTERIES



RÉPARATION  
SECONDE MAIN  
DONS RECYCLERIES/RESSOURCERIES  
BORNES D'APPORT VOLONTAIRE :  
LE RELAIS / ACTIFRIP



COLONNE À VERRE

POUBELLE NOIRE  
ORDURES MÉNAGÈRES RÉSIDUELLES

**FAVORISONS LA PREVENTION DES DECHETS :**  
**REDUISONS – REPARONS - REUTILISONS – DONNONS**

EMMAÛS SAINTONGE À GUITINIÈRES, LA GLANERIE DU MOULIN À PONS, LE MOULIN SOLIDAIRE À CERCOUX  
RÉCUPÈRENT, RÉPARENT ET DONNENT UNE SECONDE VIE À VOS OBJETS !