



Pour le Projet Alimentaire en Haute-Saintonge



SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| Vers un Programme Alimentaire en Haute-Saintonge | 1 |
| SOMMAIRE | 1 |
| I. Présentation | 3 |
| II. Axe de planification opérationnelle | 4 |
| III. Axe prospectif | 5 |
| 1) Méthodologie | 5 |
| Le dossier a été travaillé par espaces de vie, tels qu'ils sont définis dans le Schéma de cohérence territoriale de la Haute-Saintonge. L'objectif était de sensibiliser la population à cet enjeu et de faire connaître la démarche du Conseil de développement pour un territoire résilient, afin de recueillir les témoignages spontanés..... | |
| ▪ Lancement des travaux et collectes de témoignages..... | 5 |
| ▪ Sensibilisation du public..... | 5 |
| ▪ Concertation | 6 |
| IV. Éléments de diagnostic..... | 7 |
| 1) Géologie..... | 7 |
| 2) Population | 7 |
| 3) Emploi agricole | 9 |
| 4) L'occupation du sol..... | 10 |
| 5) Les principaux milieux naturels du territoire..... | 11 |
| 6) La ressource en eau | 12 |
| ▪ Les prélèvements | 13 |
| ▪ L'eau potable | 14 |
| ▪ Focus sur les prélèvements pour l'agriculture | 14 |
| 7) Les consommations d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre | 15 |
| 8) La production agricole en Haute-Saintonge | 15 |
| Surfaces et variations des différentes cultures (source AGRESTE 2010 - SCOT) | 17 |
| ▪ Production Bio | 17 |
| V. Les objectifs des documents de planification | 20 |
| ▪ Les objectifs du Plan Climat Air-Energie | 20 |
| ▪ Les objectifs du SCOT | 20 |
| VI. Les enquêtes du Conseil de développement..... | 22 |
| ▪ Une enquête conso, afin de confronter les éléments de diagnostic avec le ressenti de la population..... | 22 |
| ▪ Une enquête mairie, afin de connaître les projets des communes..... | 24 |
| ▪ Des auditions pour mieux maîtriser le cadre d'intervention | 24 |
| Le Conseil de développement a participé à des auditions de partenaires du PAT, en particulier la SAFER et la Chambre d'Agriculture..... | |
| | 24 |

| | |
|--|----|
| Il a également la chance d’avoir en son sein des personnes qui exercent des professions dans le secteur agricole ou agro-alimentaire, dans la restauration ou encore engagés dans des actions de lutte contre la précarité alimentaire. | 24 |
| VII. Satisfaire la demande alimentaire en Haute-Saintonge | 25 |
| 1) Les caractéristiques démographiques | 25 |
| 2) Vers un territoire résilient ? | 25 |
| VII. Les enjeux locaux liés à la problématique alimentaire | 28 |
| A. Vers la relocalisation de la production agricole | 28 |
| 1) Transmission des exploitations..... | 28 |
| 2) Vente directe..... | 30 |
| 3) La demande de la restauration collective..... | 31 |
| 4) Les outils pour des circuits courts | 32 |
| 5) Tourisme vert et viticole..... | 32 |
| B. Un projet protecteur | 33 |
| 1) Santé/nutrition | 33 |
| 2) Santé-Environnement..... | 33 |
| 3) Précarité alimentaire..... | 36 |
| 4) Aménagement du territoire/gestion foncière..... | 36 |
| 5) La prévention et la gestion des déchets | 37 |
| 6) La sensibilisation au bien-manger | 37 |
| VIII. Conclusions..... | 37 |
| Revue de presse | 39 |

Sources :

Les éléments de diagnostic de ce rapport sont tirés principalement des documents de planification du SCOT de Haute-Saintonge – diagnostics et état initial de l’environnement /Diagnostic agricoles /

Autre sources : Données INSEE /Observatoire du CoDHS 2010 – données AGRESTE/Agende de l’eau Adour-Garonne /MSA

Auditions : Chambre d’agriculture / SAFER / Bio Nouvelle Aquitaine / élus locaux / services CDCHS

Enquête : élus communaux et grand public

I. Présentation

La Haute-Saintonge est un territoire résilient dans bien des domaines, et la question de l'alimentation est au cœur de bon nombre de projets locaux.

Le contexte, de crise sanitaire d'une part, et de guerre ukrainienne d'autre part, nous conduisent à reconsidérer notre appréhension de la problématique alimentaire et renforcer nos filières pour mieux satisfaire les besoins locaux.

Aujourd'hui, c'est bien la résilience alimentaire du territoire qui est en jeu, en lien également avec des enjeux de santé publique et de protection de l'environnement.

La résilience alimentaire est un enjeu majeur pour le territoire, alors que 90% de la production agricole est exportée. La population est dans une dynamique de croissance régulière, relative à l'influence de la métropole Bordelaise et à l'attractivité croissante de la Haute Saintonge (économie, tourisme, cadre de vie).

Le Schéma de cohérence Territorial, avec le plan Climat-Air-Energie, ont été l'occasion d'acter une volonté politique forte d'aller plus loin en ce sens et de susciter l'émergence de projets sur ce territoire agricole qui s'étend sur 1 760 km², soit environ 25% de la superficie départementale. Les activités agricoles concernent près de 60% de la superficie totale du territoire du SCoT, soit 103 500 hectares. L'emploi agricole représente 15% de l'emploi local.

Aux cours des réunions de l'atelier adhoc, l'alimentation est vite apparue comme un axe intégrateur et structurant pour les territoires.

Il a donc été proposé de travailler sur deux axes :

- Un axe de planification opérationnelle par l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial visant à rapprocher l'offre et la demande locales, préserver durablement les ressources, répondre aux enjeux de santé publique.
- Un axe prospectif par des recommandations pour les dix années à venir.

Ainsi, sur l'impulsion du Conseil de développement, la Communauté de communes s'est engagée dans un dossier de labellisation par la Ministère de l'Agriculture, d'un projet alimentaire territorial. Le pilotage, pour ce projet opérationnel, a été confié au Conseil de développement, via sa secrétaire générale, la gouvernance étant partagée entre la CDCHS, avec les délégués communautaires Christophe PAVIE et Vincent BADIE, et le Conseil de développement avec la vice-présidente et animatrice de l'atelier Terre et Alimentation, Nathalie DE POIX.

Parallèlement à ces travaux auxquels les membres du Conseil de développement ont été associés, avec leur participation au comité techniques, aux comités de pilotages, aux auditions et réunions de travail avec des acteurs locaux, le Conseil de développement a poursuivi sa mission prospective.

Ce sont ainsi deux documents, un dossier de candidature à la labellisation du Ministère de l'Agriculture, d'une part et un rapport avec les recommandations du Conseil de développement d'autre part, qui sont successivement remis aux élus communautaires.

II. Axe de planification opérationnelle

Le projet alimentaire de Haute-Saintonge s'inscrit dans une suite logique à une prise de conscience collective et progressive de la nécessité du bien manger/bien produire sur le territoire.

Depuis une décennie, les actions se sont multipliées pour soutenir les producteurs, développer les circuits courts, éviter le gaspillage, lutter contre la précarité alimentaire...

Des partenariats ont été signés pour la mise en œuvre de ces initiatives, entre la Communauté de communes, le département de Charente-Maritime, la Région (Poitou-Charentes puis Nouvelle Aquitaine), l'Europe, la Chambre d'Agriculture et la MSA.

Le programme alimentaire territorial est l'occasion de structurer, de rendre plus cohérentes et visibles les réponses du territoire en la matière.

Il pose un certain nombre d'actions prioritaires au regard de la situation locale et des orientations posées par le Programme National pour l'Alimentation.

- La coopération territoriale pour la résilience et l'innovation
- La valorisation des producteurs
- Le développement des circuits courts dans la restauration scolaire (EGALIM)
- La lutte contre le gaspillage alimentaire et les déchets
- La sensibilisation du public à une alimentation saine
- La lutte contre la précarité alimentaire
- Le développement de la production maraîchère locale pour subvenir aux besoins du territoire
- La santé via l'alimentation
- La protection de la ressource en eau.

Les travaux ont abouti au dossier de candidature joint en annexe, déposé le 6 janvier 2023.

Le Ministère de l'Agriculture a retenu le dossier de la Haute-Saintonge pour la labellisation « PAT émergents ». Il lui a été officiellement remis à l'occasion du Salon de l'Agriculture à Paris le 2 mars.



III. Axe prospectif

1) Méthodologie

Le dossier a été travaillé par espaces de vie, tels qu'ils sont définis dans le Schéma de cohérence territoriale de la Haute-Saintonge. L'objectif était de sensibiliser la population à cet enjeu et de faire connaître la démarche du Conseil de développement pour un territoire résilient, afin de recueillir les témoignages spontanés.



13 juillet : Lors des Portes ouvertes de la ferme communale maraîchère de Pons (affiche ci-dessus), animations pour les familles autour de l'alimentation, de la diététique et de l'environnement, pour les enfants, suivies d'une conférence de l'anthropologue et cuisinier Yassir YEBBA.

28 août : participation, sur un stand, au village des alternatives à Cercoux (sud).

6 octobre : conférence participative animée par Christophe PAVIE, nutritionniste, pour la définition du « Consomm'acteur du 21ème », avec la participation des associations de parents d'élèves (cf représentation graphique page suivante).

7 octobre : participation à l'atelier « je cuisine mon déjeuner avec des produits locaux » avec les élèves du RPI de Saint Germain du Seudre, en partenariat avec les maîtres

▪ *Lancement des travaux et collectes de témoignages*

28 avril 2022 : Une réunion des représentants des filières pour présentation et collecte d'éléments de diagnostic qualitatif sur la situation agricole.

Mai à juin 2022 : Rencontre avec les élus de chacun des 5 espaces de vie, pour un échange autour des enjeux alimentaires.

▪ *Sensibilisation du public*

Des événements ont été organisés dans chacun des 5 espaces de vie, entre juillet et novembre 2022. A l'occasion de ces rendez-vous festifs, des ateliers ont été organisés pour discuter des enjeux alimentaires.



restaurateurs du Domaine du Seudre, et les services de la CDCHS, suivi d'un marché fermier grand public sur la commune.

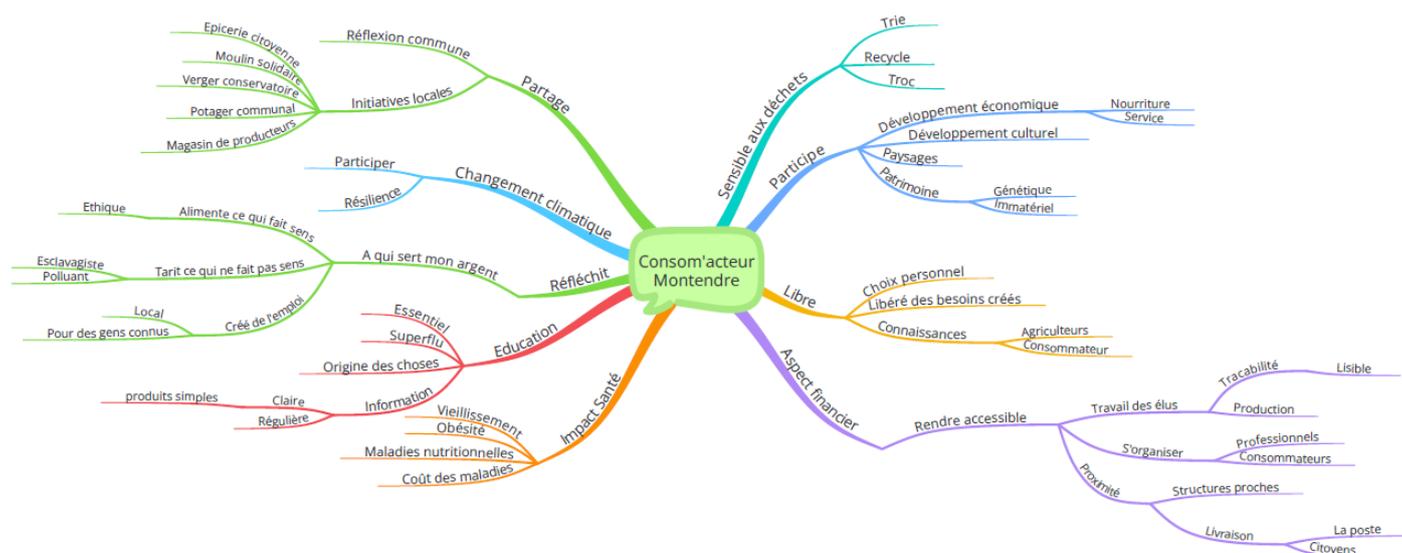
5 novembre : dans le cadre du festival ALIMENTTERRE, exposition sur le PAT de Haute-Saintonge-exposition (en annexe 2) , dégustation de productions locales et conférence débat avec Marc DUFUMIER, agronome-chercheur (cf page précédente).

L'ensemble de ces événements a eu un impact positif, dont témoignent les articles de presse qui ont été publiés (annexe 3).

▪ Concertation

Ces rencontres ont été l'occasion de diffuser deux questionnaires qui ont également été mis en ligne, sur le site internet de la communauté de communes et relayés sur les réseaux sociaux.

L'atelier participatif du 6 octobre a permis de laisser la parole aux parents, élus, associations qui étaient présents (cf représentation graphique ci-dessous).



IV. Éléments de diagnostic

Le territoire de la Haute-Saintonge s'étend sur 1 760 km² soit environ 25% de la superficie départementale. Au cœur de la nouvelle région Nouvelle Aquitaine, il s'inscrit en totalité dans le département de Charente-Maritime.

L'agriculture est présente sur l'ensemble du territoire : les espaces agricoles occupent près de 60% de la superficie totale du SCoT, soit 103 500 hectares. Les espaces boisés sont principalement concentrés sur le sud du territoire.

Sa situation géographique place la Haute Saintonge en relation de transition avec des espaces très contrastés : la partie littorale du département de Charente-Maritime, l'estuaire de la Gironde, les terres agricoles et viticoles de la Charente, les espaces boisés de la Double Saintongaise prolongeant ceux de la Double de la Dordogne.

1) Géologie

Ces espaces sont eux-mêmes de l'histoire géologique du territoire.

Les phénomènes de déformations tectoniques, ont engendré un plissement des couches calcaires, de Montguyon jusqu'aux abords de Pons. Les roches issues de l'érosion du Massif Central se sont déposées sous la forme de graviers, de sables plus ou moins grossiers et d'argiles. La richesse géologique du territoire explique ainsi le fort développement des activités d'extraction et d'exploitation de l'argile, principalement dans le massif de la Double Saintongaise. C'est durant l'ère quaternaire que des alluvions composées de dépôts sablo-argileux se sont accumulées sur le littoral et dans les vallées. Les évolutions du climat et du niveau des eaux au cours de cette ère ont accéléré le creusement des vallées et ont façonné durablement le relief et le littoral de la Haute Saintonge, finalisant l'installation hydrographique, et donnant aux paysages leur aspect actuel.

2) Population

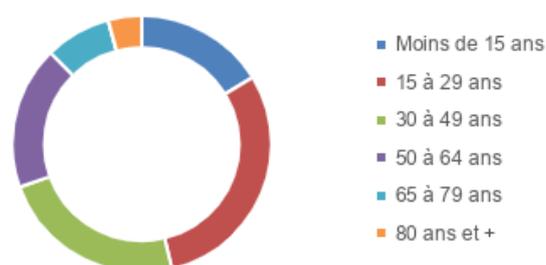
On constate une attractivité résidentielle caractérisée par des origines multiples des nouveaux résidents. Dans un contexte de croissance de l'influence de la métropole Bordelaise, une hausse de population est attendue pour la décennie à venir.

| Espace de vie | Estimation POP 2020 | Objectif POP 2040 | Evolution population 2020-2040 | Evolution population 2020-2040 (/an) |
|----------------------------------|---------------------|-------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| JONZAC | 18 815 | 21 285 | 2 470 | 123 |
| PONS | 14 011 | 15 136 | 1 125 | 56 |
| MONTENDRE | 10 718 | 14 104 | 3 386 | 169 |
| MIRAMBEAU -ST GENIS DE SAINTONGE | 11 731 | 15 738 | 4 007 | 200 |
| MONTGUYON -MONTLIEU LA GARDE | 11 780 | 15 480 | 3 700 | 185 |
| SAINT AIGULIN | 3 545 | 4 257 | 712 | 36 |
| TOTAL | 70 601 | 86 000 | 15 399 | 770 |

La proportion de jeunes de moins de 30 ans y est sensiblement plus élevée que dans les territoires ruraux de référence (+2,2 points).

33% des habitants ont 60 ans et plus, soit 3 points de plus que la moyenne de Nouvelle-Aquitaine, mais 3 points de moins que la moyenne des territoires ruraux néo-aquitains (source DATAR – Nouvelle-Aquitaine).

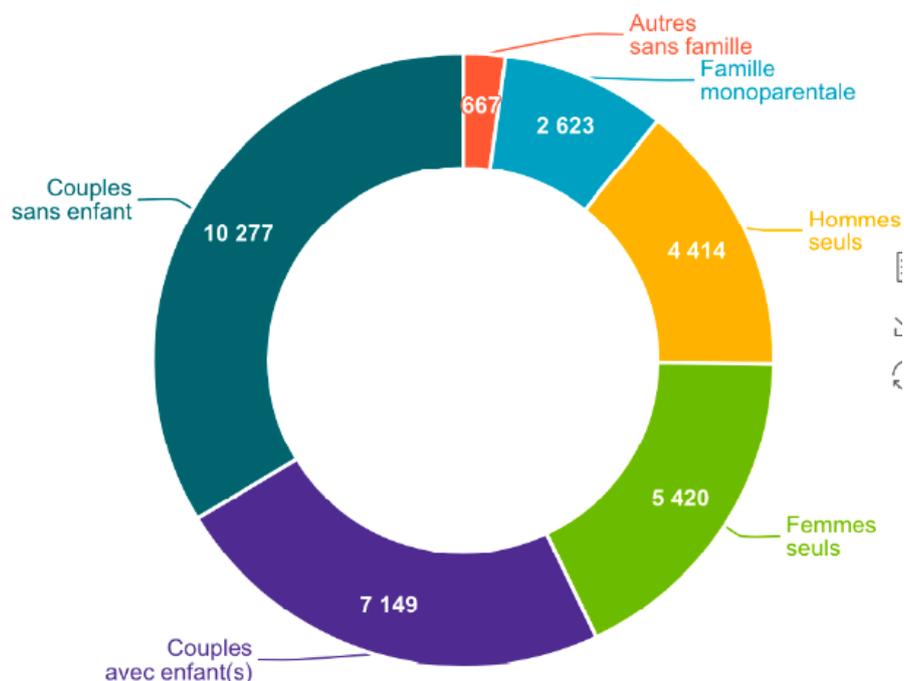
Part des nouveaux arrivants par âge



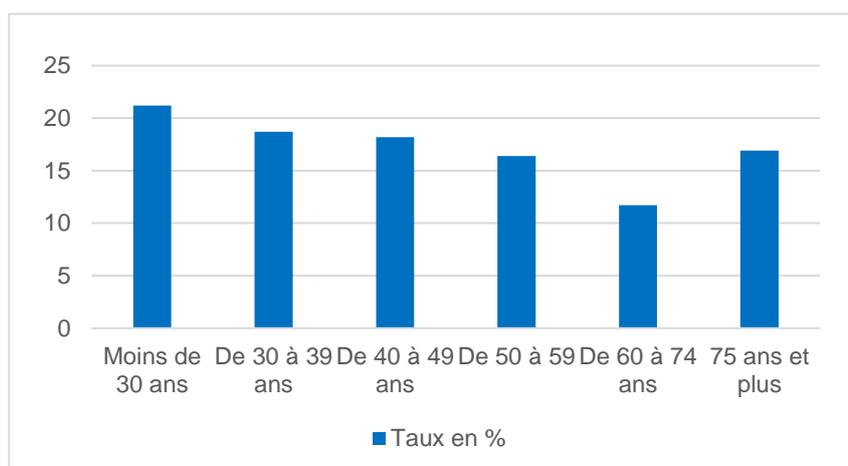
Parmi les ménages, 1/3 est composé de personnes seules, 1/3 de couples sans enfants.

La composition moyenne est de 2.2 personnes par ménage.

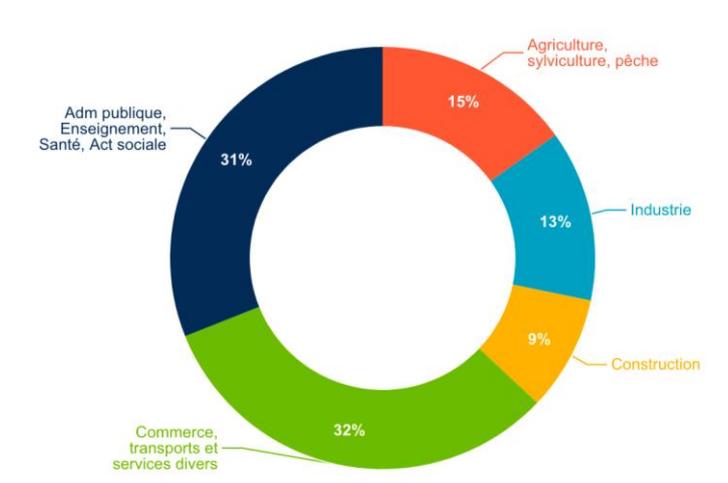
Composition des ménages en 2015 :



Le taux de pauvreté (ci-dessous) était stable (jusqu'à la période difficile que nous connaissons et pour laquelle nous n'avons pas les retours) depuis plus de 10 ans mais élevé en Haute-Saintonge, 16.3% (13.6% en région Nouvelle-Aquitaine, 12.8% en Charente-Maritime) tout en étant au niveau de celui constaté dans les territoires ruraux neo-aquitains. Il frappe particulièrement les moins de 30 ans. Seule la tranche d'âge des 60/74 ans enregistre un taux plus faible (11%).



3) Emploi agricole



Sur la décennie, le secteur agricole perd 150 emplois, une perte équivalente au secteur de l'industrie. En revanche, le nombre d'emplois dans le secteur transports/commerce/services est conforté (+ 100), quand l'emploi public, social et sanitaire connaît une forte hausse (+ 450). Ce secteur intègre l'hôpital de Jonzac, le plus gros employeur du territoire. (ci-contre, données 2015).

L'agriculture en Haute-Saintonge représente 15% dans l'emploi local, malgré les crises l'activité agricole se maintient. La surface agricole reste contenue alors qu'une chute du nombre d'exploitations (divisé par deux en 20 ans) et un recul de l'élevage sont constatés depuis les années 2000.

Les chiffres de l'agriculture (agence MSA de Jonzac)

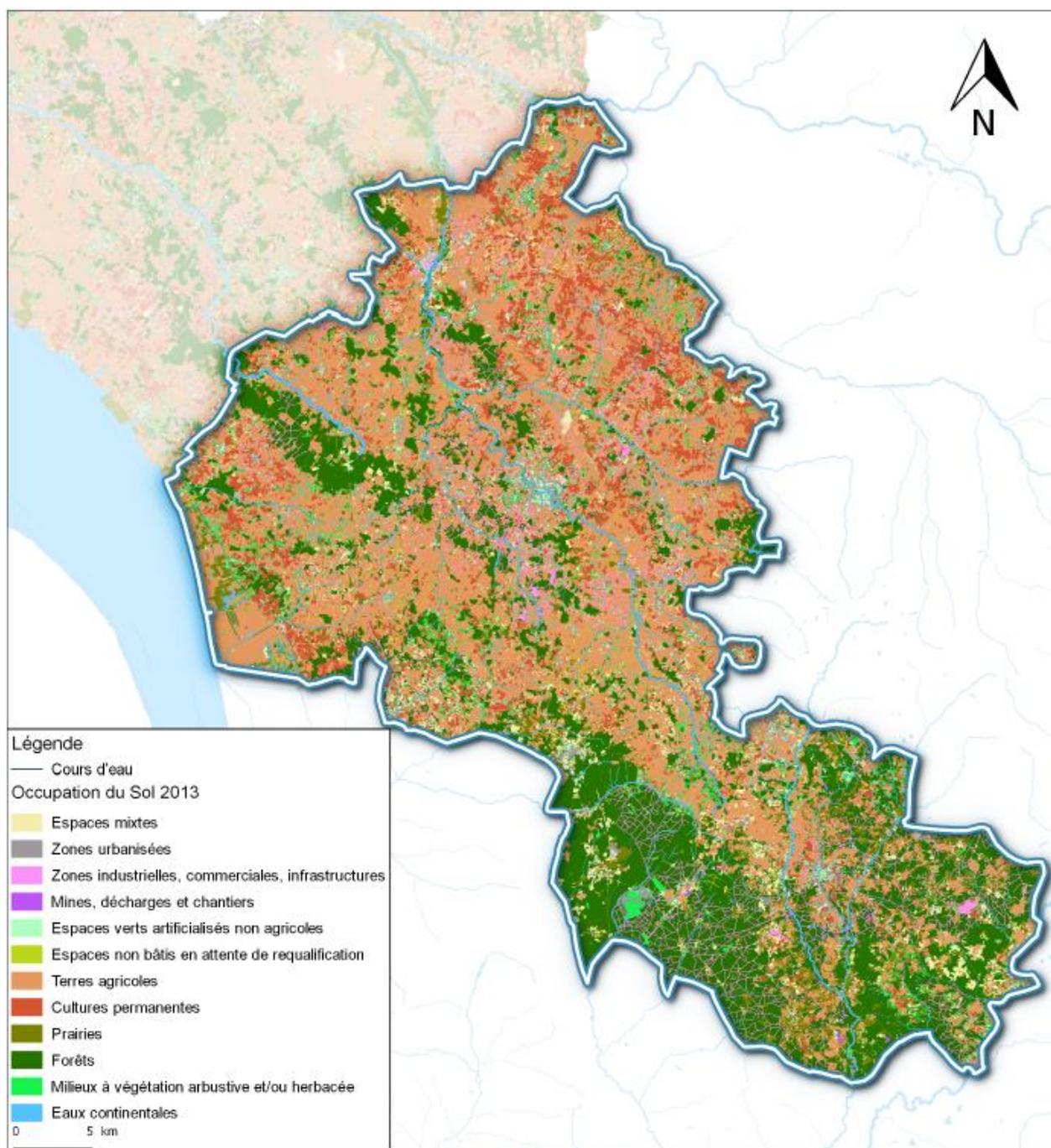
| | 2017 | 2015 | Évolution |
|-----------------------------------|------|------|-----------|
| Les chefs d'exploitation agricole | 1491 | 1586 | -5,99% |
| Les conjoints collaborateurs | 547 | 542 | 0,92% |
| Les employeurs de main d'œuvre | 636 | 636 | 0,00% |
| Les salariés agricoles | 2608 | 2415 | 7,99% |
| Les installations | 53 | 43 | 23,26% |

Source : MSA – Tt MDEHS

Un habitant sur 5 relève du régime agricole. A noter que plus de 7% de ces chefs d'exploitation œuvrent dans le secteur forestier.

4) L'occupation du sol

59% du sol est occupé par des activités agricoles, 33% par la forêt et les espaces naturels (données 2013).



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

L'agriculture sur le territoire de la Haute-Saintonge tire parti de marqueurs d'excellence dans la production, avec des labellisations, des AOC et AOP. L'excellence et l'innovation, la tradition et l'expérimentation apparaissent comme des remparts aux difficultés que rencontre le monde agricole.

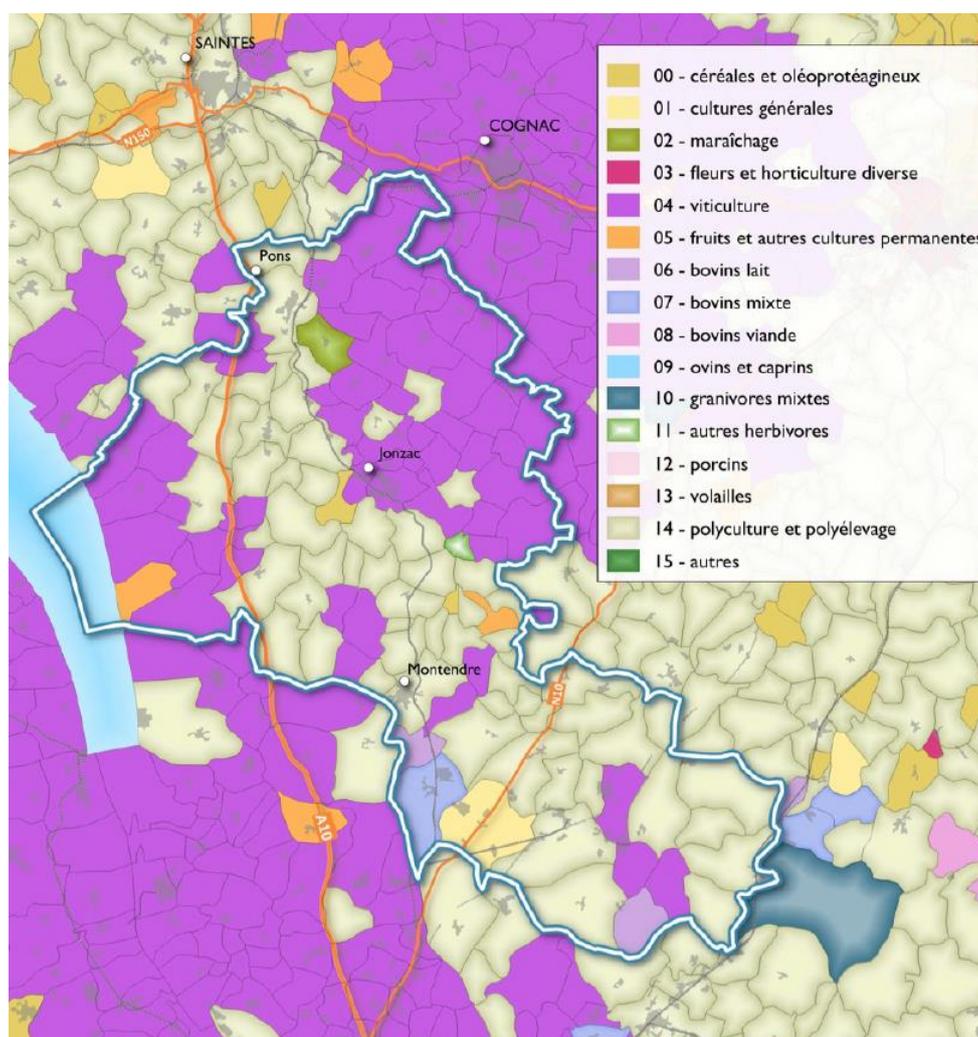
La viticulture et la céréaliculture restent les deux orientations agricoles dominantes, l'une prenant appui sur les crus valorisés de l'AOC Cognac au Nord. Les orientations participent à une différenciation dans la valeur vénale des terres, avec des prix très élevés dans les secteurs viticoles.

Les orientations agricoles s'organisent schématiquement ainsi : autour d'une diagonale de Saintes à l'extrême sud du territoire (la vallée de la Seugne) qui accueille polyculture et élevage ; à l'est et en bordure d'estuaire pour les exploitations viticoles de Cognac localisées.

La céréaliculture représente 38% de la SAU, avec des productions de blé tendre, maïs et tournesol. La vigne représente quant à elle 17 129 ha soit 18,5%.

A noter en 2000 et 2010, une progression de la culture de tournesol avec une progression de +1 675 hectares, correspondant quasiment à la perte de surface de vignes (- 1 562 ha) enregistrée.

Néanmoins, depuis 2010, on peut observer une vague de plantations de vignes faisant suite à une décennie de campagne d'arrachages. La reprise du marché du Cognac et la dynamique d'exportation de ces dernières années, ont entraîné le rachat de droits de vignobles au profit de celui du Cognac.



5) Les principaux milieux naturels du territoire

Le périmètre du SCoT de la Haute-Saintonge, situé sur l'estuaire de la Garonne, est marqué par son rapport à l'eau et au littoral, qui se traduit par les milieux suivants :

- Les milieux associés à l'estuaire de la Gironde, mêlant milieux marins, littoraux, marais et coteaux, sont particulièrement riches en biodiversité, et en même temps particulièrement importants pour le cadre de vie et l'économie touristique du territoire.

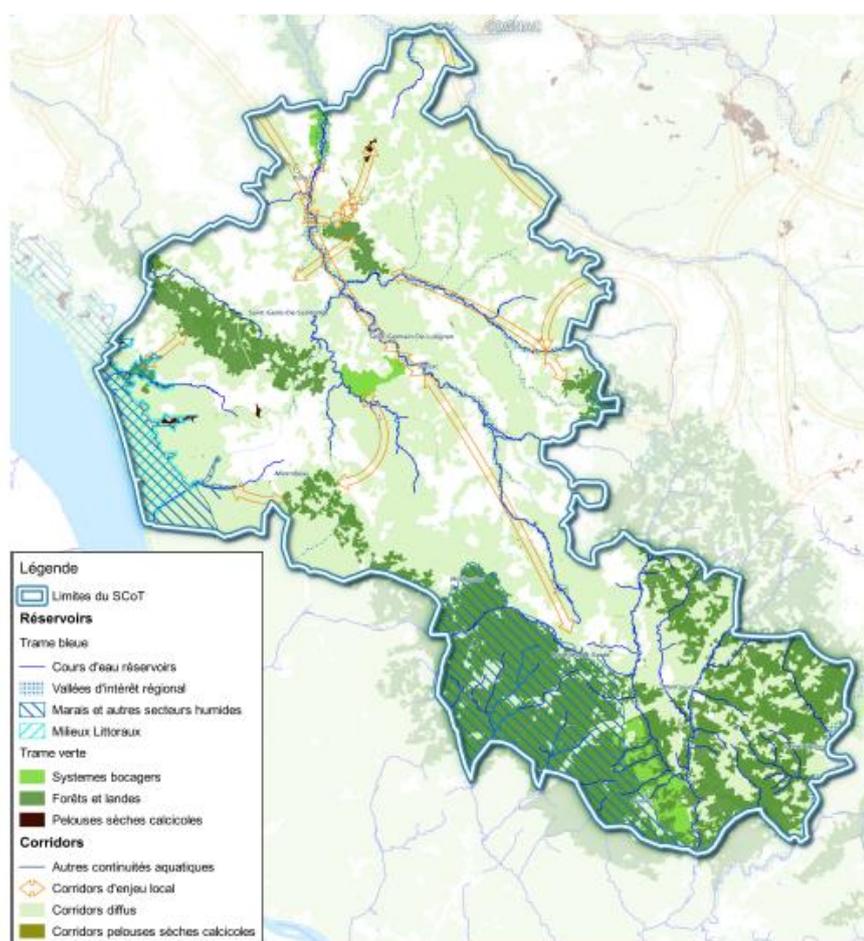
Cependant l'intensification de la céréaliculture affecte dangereusement les habitats des espèces et entraîne une nette dégradation de la qualité de l'eau qui circule dans les fossés inter-parcellaires.

Par ailleurs des poissons migrateurs - Esturgeon, Saumon, aloses, lamproies - utilisent l'estuaire comme zone de transit et comme zone de reproduction.

- Les vallées structurantes, en particulier la Seugne, le Lary et le Palais, sont des zones refuges pour le Vison d'Europe, mammifère en voie d'extinction à l'échelle nationale. Le Vison est accompagné de diverses autres espèces rares ou menacées, indicatrices d'un milieu aquatique encore en bon état (Loutre, Murin de Bechstein, Cistude d'Europe, Lamproie de Planer, Toxostome ou encore Cordulie à corps fin ou l'Agrion de Mercure, Rosalie des Alpes...). Il remonte au nord de la Haute-Saintonge, où des communes sont engagées dans le programme Life Vison.

En parallèle, le sud du territoire, en limite de département, n'est pas influencé par le littoral :

III.3.1 Eléments du Schéma Régional de Cohérence Ecologique à prendre en compte



Les continuités écologiques régionales
Réalisation et traitement E2D - Février 2018
Source : Schéma Régional de Cohérence Ecologique de Poitou-Charentes, 2015

– Les forêts et landes : forêt à Chêne tauzin et Pin maritime, tourbières acides à Narthécie des marais, sables humides temporaires à Linaire à vrilles, taillis tourbeux à piment royal, forêt-galerie riveraine...

Sur le plan de la flore, il faut noter une richesse très élevée en espèces rares voire menacées.

La faune est très riche également, notamment le long du réseau hydrographique parcourant toute la zone : présence de la Cistude, du Vison et de la Loutre, de libellules rares, remontée de poissons migrateurs, etc.

– Les milieux ouverts du territoire sont en très grande majorité cultivés (vigne, céréales et oléagineux) et non propices à la biodiversité du fait de l'usage des pesticides. De ce fait, la biodiversité se concentre dans les bordures de champs (fossés, haies quand elles existent encore, bordures enherbées de chemins, etc.).

Toutefois, les prairies permanentes et temporaires occupent environ 10% du territoire et constituent des espaces davantage favorables à la biodiversité, d'autant plus si elles sont

accompagnées de haies, boisements et zones humides.

6) La ressource en eau

L'eau tient une place considérable dans l'identité de la Haute Saintonge, qu'il s'agisse de l'estuaire, des rivières, ou autres plans d'eau. Les cours d'eau, notamment la Seugne, ont été profondément modifiés par les aménagements hydrauliques (seuils, moulins).

Le territoire est bordé par deux fleuves, la Gironde et la Charente et alimenté par les bassins versants de plusieurs cours d'eau importants :

- La Seugne, affluent de la Charente appartenant à l'unité hydrographique de la Charente aval, irrigue toute la partie centrale du territoire ;
- La Seudre, fleuve côtier accompagné d'une vaste superficie de marais dans sa partie aval, hors du périmètre du SCoT, prend sa source sur la commune de Plassac et rejoint le littoral au pertuis entre Marenne et La Tremblade ;
- Le Lary, au sud, affluent de l'Isle appartient à l'unité de référence de la Dordogne atlantique ;
- La Dronne, à la pointe sud du département marque la limite avec le département de la Dordogne ;
- Deux fleuves côtiers se jettent dans l'estuaire : le Rau de Moulineau qui alimente les canaux sur la commune de Saint-Bonnet sur Gironde et l'Etier de Maubert qui rejoint l'estuaire à Port Maubert sur la commune de Saint-Fort sur Gironde.
- La Livenne qui prend sa source à Montlieu-la-Garde.

Parmi les 13 masses d'eau souterraines évaluées lors de l'état des lieux effectué en 2013, seules 4 présentaient à la fois un bon état quantitatif et chimique.

Pour les autres, le principal paramètre déclassant pour l'état chimique était une teneur en « nitrates » en augmentation ou « nitrates et pesticides » dans 4 cas sur 13.

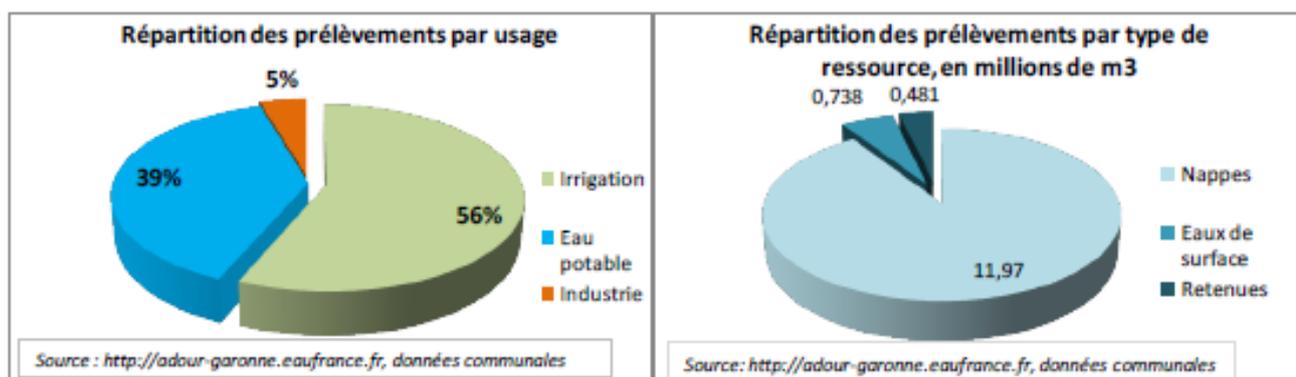
Les nappes alluviales sont en relation avec les eaux de surface (alluvions de la Charente et alluvions Lisle-Dronne). Elles sont en bon état quantitatif, mais avec un mauvais état qualitatif des alluvions de la Charente, où il est constaté une tendance à la hausse des teneurs en nitrates. Cette masse d'eau est située en zone vulnérable aux nitrates d'origine agricole.

- Les nappes profondes qui concernent le territoire sont majoritairement en bon état quantitatif.

Certains cours d'eau de Charente Maritime présentent un comportement hydrologique saisonnier très fluctuant, avec des périodes d'étiage sévères, voire d'absence d'écoulement, qui concernent plus particulièrement la Seugne et la Seudre. La diminution des débits des cours d'eau se produit majoritairement en été, avec des étiages principalement en fin d'été ou en automne. Toutefois la durée de ces périodes s'allonge, conséquence de multiples phénomènes, dont l'augmentation des températures, la diminution des apports d'eau souterraine, la baisse des précipitations, les prélèvements...

- Les prélèvements

Le département de Charente Maritime est confronté à un déséquilibre chronique de la ressource en eau au regard de la demande. A l'exception de 6 communes, le territoire de la Haute Saintonge est classé en Zone de Répartition des Eaux. Les zones de répartition des eaux sont définies par l'article R211-71 du code de l'environnement comme des "zones présentant une insuffisance régulière des ressources par rapport aux besoins". Le classement concerne les prélèvements pour l'ensemble des usages de l'eau.



Les usages de l'eau Réalisation : E2D – Avril 2017
Source : Agence de l'Eau Adour Garonne, données communales

Les prélèvements d'eau n'ont pas tous la même signification en termes de pression sur la ressource : une partie des prélèvements retourne vers les cours d'eau après usage et traitement, comme c'est le cas pour la plus grande part de l'eau à usage domestique et industriel, une autre partie est consommée, c'est le cas pour l'irrigation. Les volumes indiqués proviennent des informations liées aux redevances, et ne sont donc pas complètement exhaustives.

Par comparaison avec l'ensemble du département de Charente-Maritime, selon les données de la Banque nationale des prélèvements en eau (BNPE), base de données issue des données des agences de l'eau, la part de la Haute- Saintonge en termes de prélèvement de la ressource représente, pour l'année 2014 :

- 10% du volume prélevé en Charente-Maritime pour l'eau potable,
- 16,6% du volume prélevé pour l'industrie et le thermalisme,
- 8,6% du volume prélevé pour l'irrigation.

- L'eau potable

L'eau potable distribuée est de très bonne qualité bactériologique et de bonne qualité physico-chimique, avec 98,4% des analyses conformes pour 2 411 analyses réalisées par l'ARS, soit 39 prélèvements non conformes.

Les périmètres de protection de captage sont établis autour des sites de captages d'eau destinée à la consommation humaine, en vue d'assurer la préservation de la ressource en prévenant les pollutions accidentelles.

- Focus sur les prélèvements pour l'agriculture

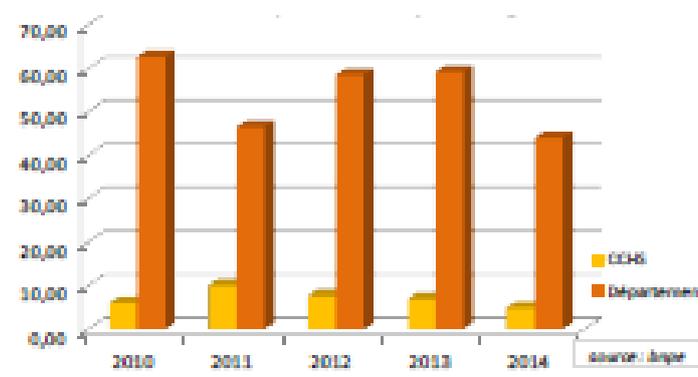
Les cultures irriguées représentent une part relativement modeste de la SAU ; on les rencontre davantage dans le canton de de Pons/St Genis de Saintonge où elles occupent jusqu'à 20% de la SAU, ainsi que dans les secteurs céréaliers proches de l'estuaire où elles représentent 16% de la SAU.

Les pressions liées aux prélèvements sont nettement moins marquées en Haute Saintonge que sur l'ouest du bassin de la Charente. Mais, sur le bassin versant de la Seugne, l'élevage et la viticulture ont été supplantés par la céréaliculture intensive. Les pressions dues aux prélèvements sont significatives sur le bassin du Trèfle. Les bassins de la Seugne et de la Seudre sont recensés comme des bassins versants déficitaires.

Les prélèvements sont très majoritairement effectués dans les eaux souterraines. Pour l'année 2015 les retenues ne représentent que 6,4% du volume total prélevé (SIEAG, données communales), à quasi-égalité avec les prélèvements en eaux superficielles (6,8%).

Toutefois, les prélèvements pour l'irrigation ont globalement tendance à diminuer, comme c'est également le cas pour l'ensemble du département.

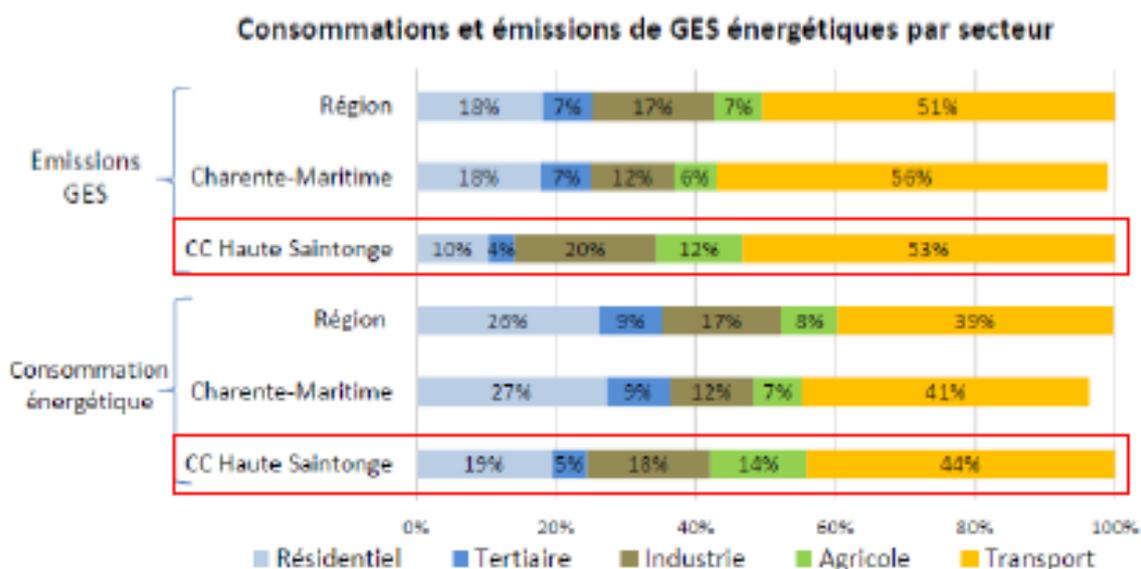
Cf ci-contre jaune : CDCHS – orange : CD17.



7) Les consommations d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre

Le territoire a établi, dans le cadre de son projet de Territoire à Energie Positive, un état des lieux des consommations d'énergie, des émissions de gaz à effet de serre et de la production d'énergie renouvelable. Cet état des lieux a été réalisé par l'Agence Régionale d'Évaluation environnement et Climat.

Le territoire de la Haute Saintonge consomme 3372 GWh et émet 1071 t eq CO2 dont 69% sont d'origine énergétique et 31% sont d'origine non énergétique (procédés industriels, fuite de fluides – notamment frigorigènes, utilisations d'engrais ou autres émissions agricoles non énergétiques).



Le transport en transit représente la consommation de 1000GWh, soit 6% des consommations régionales.

Les Produits pétroliers sont l'énergie la plus consommée, ils représentent 69 % de la consommation énergétique ; l'électricité et l'énergie thermique représentent environ 12% chacune.

Le secteur de l'agriculture, avec une SAU (Surface Agricole Utile) consomme, avec le secteur forestier, 680 GWh dont 462 de consommations directes. Les consommations indirectes (219 GWh) sont liées à la fabrication et au transport des intrants (engrais azotés, aliments pour bétail, ...). Ces consommations d'énergie représentent 42% des émissions directes de GES du secteur agricole. La forêt a une capacité de stockage du carbone (« puits de carbone ») ; dans une moindre mesure les sols (prairies), les haies contribuent également au stockage du carbone.

Le stockage du carbone est important au niveau de la Haute Saintonge où il représente 82% des émissions directes de GES.

Le secteur transport routier du territoire (comprenant les déplacements de personnes et le transport de marchandises) consomme 1 489 GWh et émet 391 799 t eq CO2, soit 7% des consommations régionales dues aux transports. Les déplacements domicile-travail représentent une faible part, soit 88 GWh ; la majorité de ceux-ci sont effectués au moyen d'un véhicule motorisé : 83 % des actifs utilisent une voiture, fourgonnette, ou moto, pour une distance annuelle moyenne légèrement supérieure à 5500 km ; les modes doux (marche, vélo ou pas de transport) ne concernent que 17% des actifs.

8) La production agricole en Haute-Saintonge

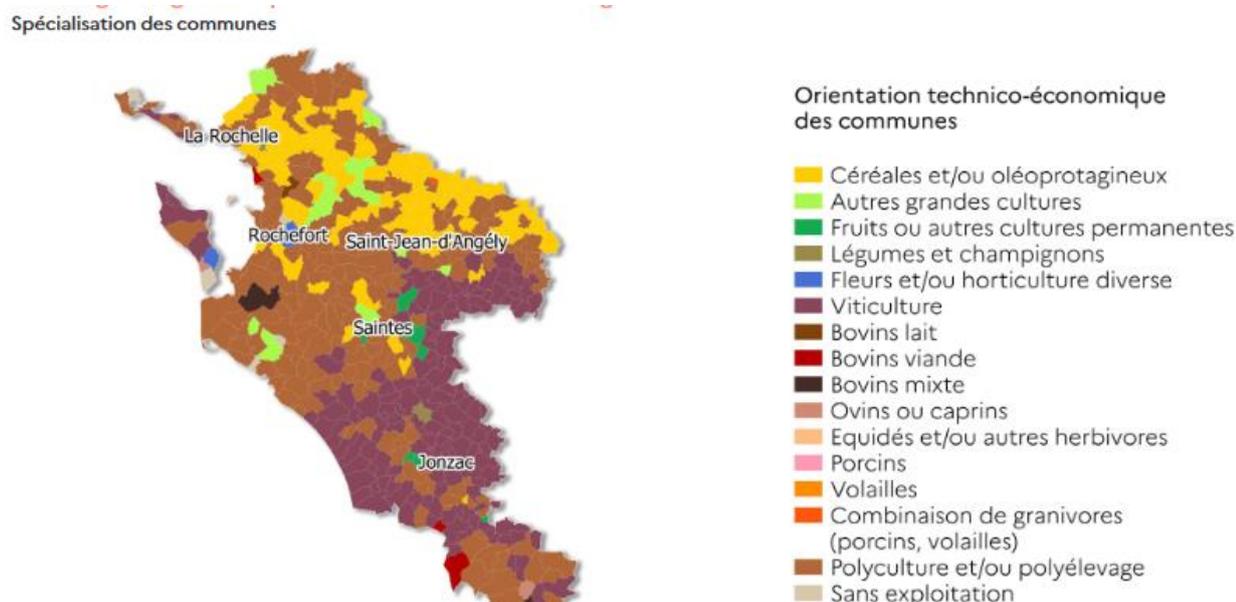
La surface agricole utile (SAU) sur l'ensemble de la Haute-Saintonge représente 93 300 hectares (433 000 en Charente-Maritime) dont 22% en cultures permanentes.

La Haute-Saintonge a enregistré une baisse de la SAU de 7 600 hectares entre 1990 et 2010.

Les productions sont plus diversifiées sur une dorsale de polyculture- poly-élevage, notamment le long de La Vallée de la Seugne. Carte ci-après.

Sur le bassin de la Seugne, la superficie fourragère principale ne représente que 10% de la SAU en 2010 contre 20 % en 1979 et le cheptel bovin a diminué de 58 % entre 1979 et 2000. L'élevage est surtout présent en amont de la vallée dans les communes du canton de Montlieu-la-Garde.

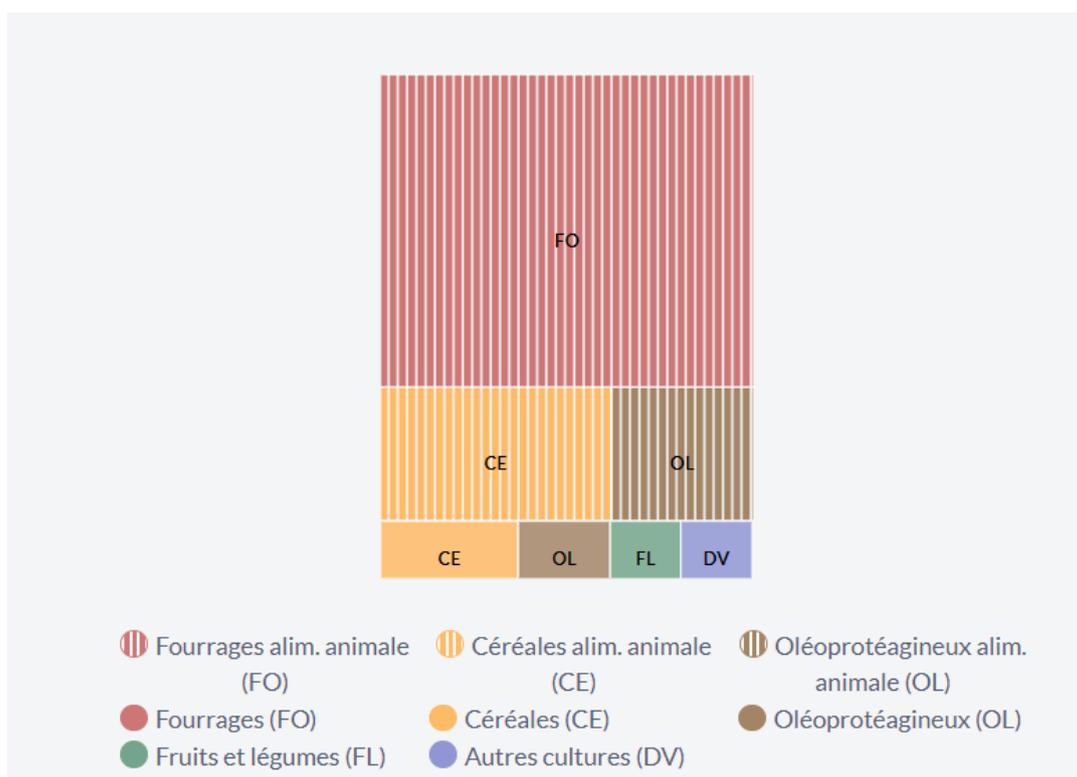
Au total 16 656 hectares sont utilisés pour produire les aliments d'origine animale, soit 84 % :



Champ : Charente-Maritime, hors structures gérant des pacages collectifs
©IGN - Source : Agreste - Recensements agricoles (résultats provisoires pour 2020)

Les productions agricoles sont à forte dominante viticole dans le quart nord-est du territoire qui relève du terroir de l'AOC Cognac, et le long de l'estuaire. Le vignoble représente 31% de la SAU sur le canton d'Archiac, 26% de celle de Jonzac, 18 % de celle de Mirambeau, pour un total de 17 129 hectares en Haute-Saintonge, soit 18.5% (à comparer avec les résultats du prochain recensement).

Ci-dessous représentées les proportions par type de productions cultivées en Haute-Saintonge :

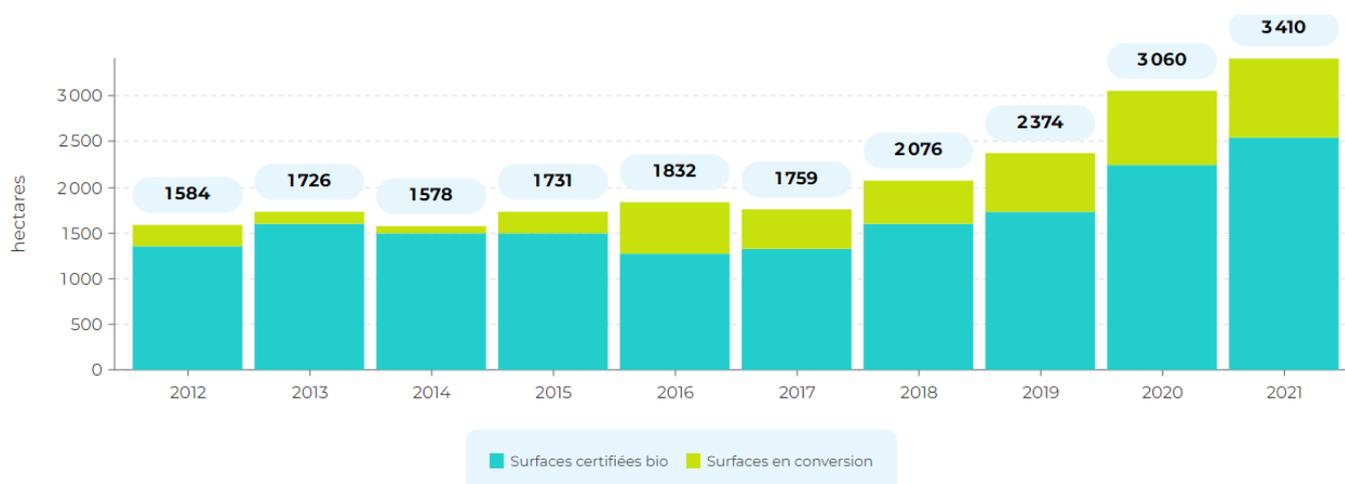


Bien que moins nombreuses, les exploitations sont devenues plus importantes en termes de surfaces cultivées. La superficie moyenne des exploitations a été multipliée par deux en 20 ans et va de 33 hectares en moyenne pour les exploitations du canton de Montguyon à 44 hectares pour celles de Mirambeau (source Agreste).

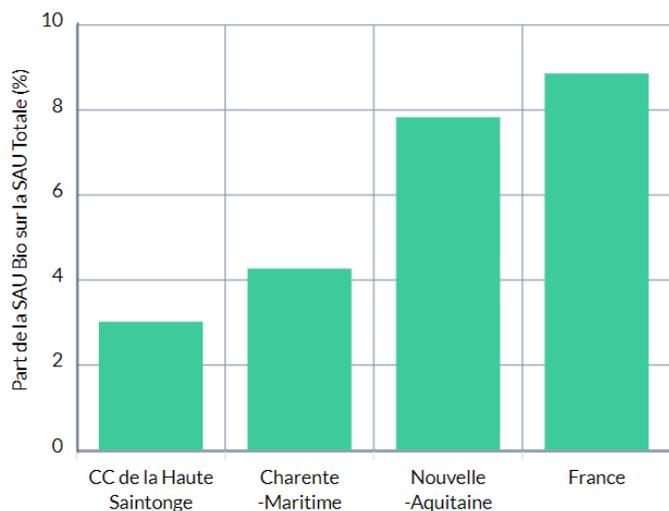
Surfaces et variations des différentes cultures (source AGRESTE 2010 - SCOT)

| CULTURES | Surfaces en ha en 2010 | Part dans la SAU | Surface en ha en 2000 | Part dans la SAU | Variation surface entre 2000 et 2010 |
|-------------------|------------------------|------------------|-----------------------|------------------|--------------------------------------|
| SAU | 92 389 | | 97633 | | -5 244 |
| CEREALES | 35 174 | 38,1% | 38150 | 39% | -2 976 |
| BLE TENDRE | 9 549 | 10,3% | 9604 | 10% | -55 |
| ORGE | 5 319 | 5,8% | 10682 | 11% | -5 363 |
| MAIS | 10 246 | 11,1% | 14426 | 15% | -4 180 |
| OLEAGINEUX | 8 405 | 9,1% | 7527 | 8% | 878 |
| COLZA | 551 | 0,6% | 620 | 1% | -69 |
| TOURNESOL | 11 855 | 12,8% | 10180 | 10% | 1 675 |
| FOURRAGE | 13 498 | 14,6% | 15770 | 16% | -2 272 |
| MAIS FOURRAGE | 434 | 0,5% | 738 | 1% | -304 |
| STH | 7 827 | 8,5% | 8978 | 9% | -1 151 |
| PDT OU TUBERCULES | 0 | 0,0% | 0 | 0% | 0 |
| LEGUMES | 102 | 0,1% | 90 | 0% | 12 |
| FLEURS ET PLANTE | 0 | 0,0% | 0 | 0% | 0 |
| VIGNES | 17 129 | 18,5% | 18691 | 19% | -1 562 |
| VERGERS | 25 | 0,0% | 27 | 0% | -2 |
| JACHERE | 4 400 | 4,8% | 6087 | 6% | -1 687 |

■ Production Bio

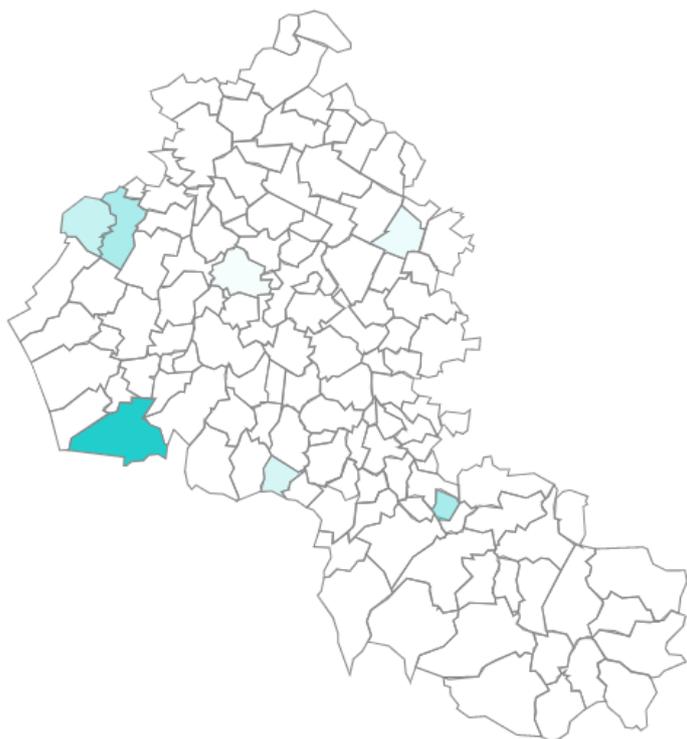


La Surface utile bio représente 2462 hectares en Haute-Saintonge. En ajoutant la surface en reconversion, soit 841 hectares, on atteint : 3 304 hectares soit 3.7% de la SAU totale. La moitié de cette surface Bio est dédiée à la culture fourragère.



Ilots déclarés PAC Bio : Les surfaces engagées Bio en Haute-Saintonge, restent faibles comparativement aux échelons départemental et régional. On note une concentration sur la partie ouest du territoire de surfaces Bio (bleu) et en reconversion (vert).

Il s'agit ci-dessous des surfaces déclarées sur le site de l'Agence Bio.

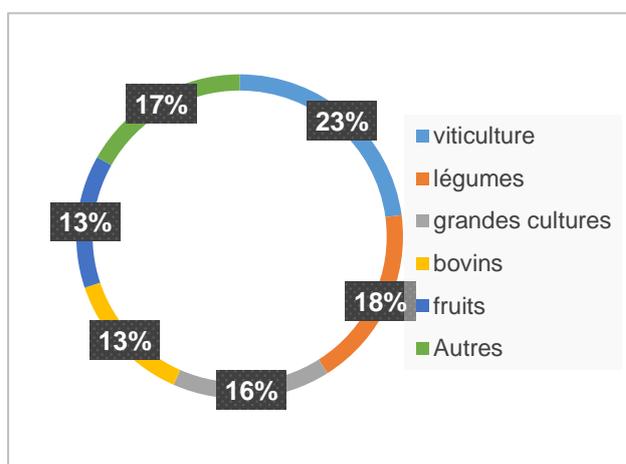


93 fermes sont engagées en Bio (source Agence Bio 2021) soit 5.1% des fermes de Haute-Saintonge. Elles étaient 49 en 2015.

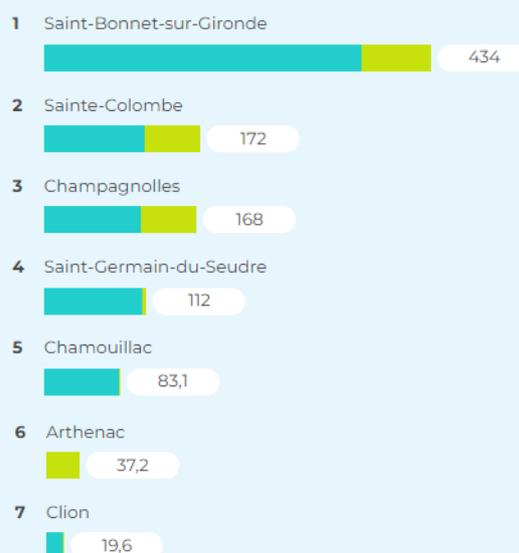
Parmi elles, 60 sont engagées Bio pour des cultures fourragères, 27 pour la vigne, 34 pour les céréales, 22 pour des légumes, 28 pour des fruits. Bien entendu une ferme peut avoir plusieurs productions.

La surface moyenne est équivalente à celle des exploitations non Bio.

Répartition par production :



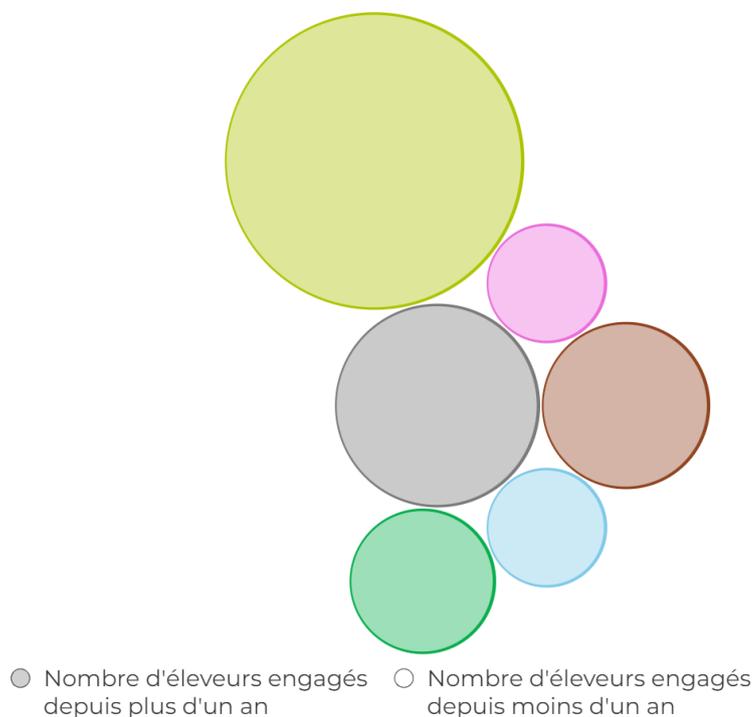
Classement des surfaces bio et en conversion





NOMBRE D'ÉLEVEURS BIO PAR ATELIER D'ÉLEVAGE EN 2021

CC de la Haute Saintonge



- Vaches allaitantes
13 éleveurs dont
0 engagés depuis moins d'un an
- Vaches laitières
3 éleveurs dont
0 engagés depuis moins d'un an
- Brebis viande
6 éleveurs dont
0 engagés depuis moins d'un an
- Brebis laitière
Aucune donnée pour cette catégorie à cette échelle
- Chèvres
4 éleveurs dont
0 engagés depuis moins d'un an
- Truies
2 éleveurs dont
0 engagés depuis moins d'un an
- Poulets de chair
Aucune donnée pour cette catégorie à cette échelle
- Poules pondeuses
2 éleveurs dont
0 engagés depuis moins d'un an
- Apiculture
Aucune donnée pour cette catégorie à cette échelle

! Attention une ferme peut avoir plusieurs ateliers et apparaître dans plusieurs productions

Sources : Agence Bio / Organismes Certificateurs

V. Les objectifs des documents de planification

La communauté de Haute Saintonge « a pour objectif le développement harmonieux de son territoire dans le souci d'une gestion solidaire, ambitieuse mais économe et durable des ressources, du maintien des habitants et de l'accueil de nouvelles populations en y exerçant les compétences suivantes » : en vertu de l'article 68 de la loi NOTRe et du L.5214-16 du Code général des collectivités territoriales, la Communauté des Communes de la Haute-Saintonge exerce, en ce qui concerne les politiques environnementales, les compétences obligatoires et optionnelles suivantes :

- Organisation de la collecte, valorisation et traitement des déchets ménagers et assimilés (compétence obligatoire).
- Protection et mise en valeur de l'environnement (compétence optionnelle) : Action de nettoyage et d'entretien des cours d'eau de Haute Saintonge, de valorisation des sites remarquables (tourbières, coteaux à orchidées....)
- Mise en place d'un plan climat air énergie territorial (PCAET)
- Contribution à la transition énergétique : production d'énergies renouvelables, participation à une SEM énergie, actions en matière de maîtrise de demande d'énergie, actions dans le cadre des démarches Territoire à Energie Positive (TEPOS), Transition Energétique Pour la Croissance Verte (TEPCV) et autres mesures et appels à projets à venir.

▪ Les objectifs du Plan Climat Air-Energie

- 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 la biodiversité, urgence climatique, crise énergétique.

- Orientation SCOT 1.2.3 Protéger la ressources en eau
- Orientation SCOT 3.3.1 Pérenniser la filière viticole et agricole

Le territoire entreprend une politique de promotion de son terroir et de son agriculture au travers d'événements, de supports de communication ou encore autour de la Maison de la Vigne et des Saveurs qui révèle le patrimoine gastronomique et viticole local.

- Valoriser les productions locales et favoriser les circuits-courts
Des expérimentations de circuits courts existent dans le segment de la viande, comme les moutons de l'estuaire, les porcs à Vibrac et les bovins à Neuvicq. Cette démarche est encouragée par la CDCHS avec la publication d'un guide de producteurs.

VI. Les enquêtes du Conseil de développement

- Une enquête conso, afin de confronter les éléments de diagnostic avec le ressenti de la population.

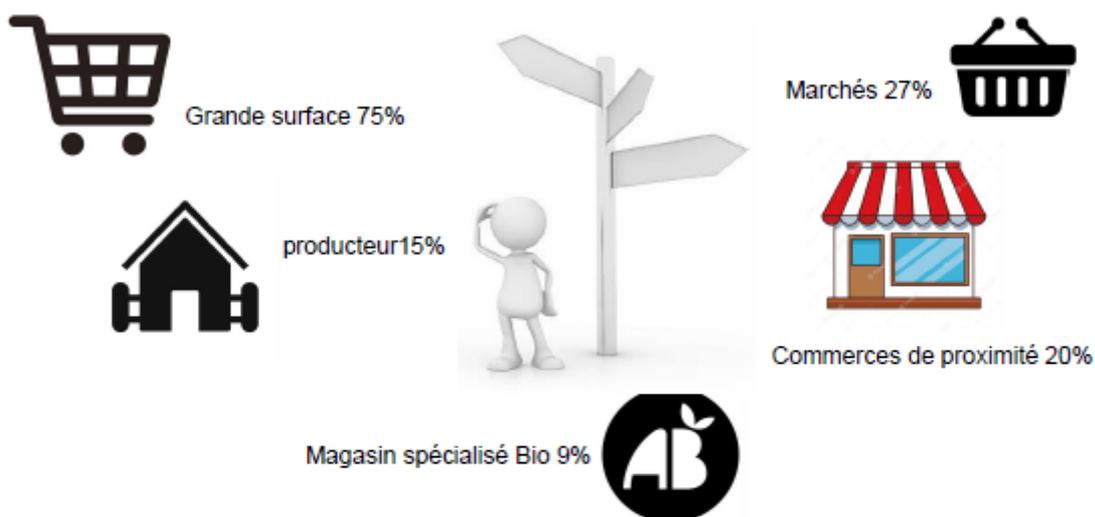
Elle a été diffusée via les réseaux sociaux, les mairies et lors des événements PAT organisés dans les territoires. Elle n'a pas suscité l'intérêt escompté, avec uniquement 327 répondants. Elle apporte malgré tout un éclairage qualitatif sur les comportements à l'achat des hauts-saintongeais.



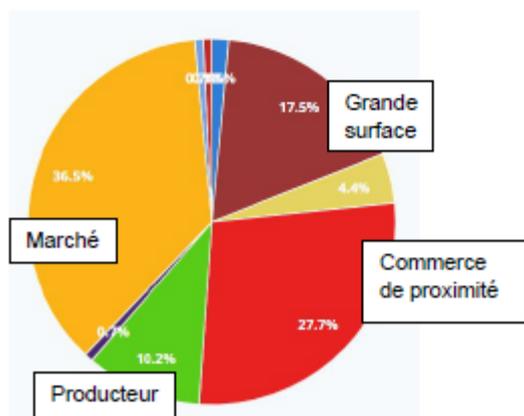
Vous nous avez répondu !

Questionnaire diffusé de juin à septembre 2022.

Où achetez-vous majoritairement vos produits alimentaires ?



Achetez-vous des produits locaux : OUI pour 90% des répondants



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



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

NON pour 10%, la moitié estiment que c'est trop cher, 1/4 n'y voient pas d'intérêt.



Achetez-vous des produits Bio : OUI pour 75% des répondants



69% en grande surface

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



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.

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

NON pour 25%, dont la moitié estiment que c'est trop cher, et 1/4 n'y voient pas d'intérêt.

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 le gaspillage/ Développer le vrac / Travailler sur la filière déchets alimentaires et ménagers

Enseignement : rapprocher cursus agricoles et producteurs



Vous nous avez répondu :



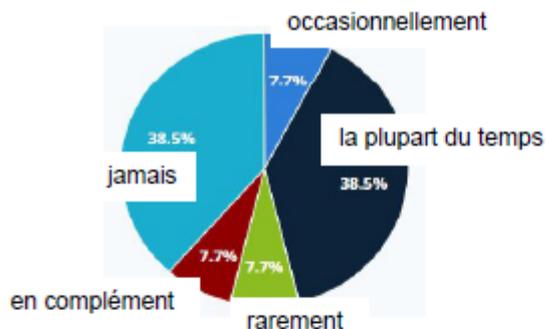
327 participants dont :

- 14.7 % des répondants habitent à Jonzac, 9.9% à Jarnac-Champagne, Saint Aigulin, 6,1 %, Montendre 5.1%.
- 41.3% travaillent à Jonzac.
- 34% de retraités, 7% en recherche d'emplois.
- Une majorité de familles composées de 2 personnes (44%) de 3 personnes (20%) et de 4 personnes (16%) et d'une seule personne (14%).

▪ **Une enquête mairie, afin de connaître les projets des communes.**

L'enquête Mairie a été adressée aux 129 communes via internet et distribuée en version papier lors d'un conseil communautaire. 1/4 ont répondu. 12 ont déclaré des projets relevant des objectifs du PAT.

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.

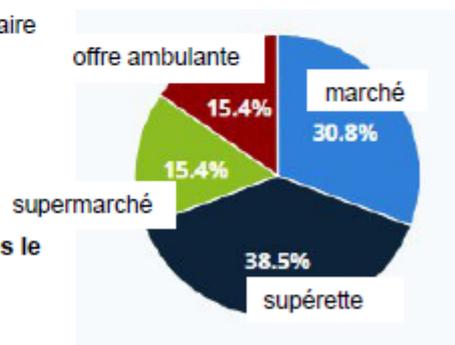


80% prennent leurs volailles et 60% les autres viandes en local, via les commerces de proximité pour 60% d'entre elles

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

▪ **Des auditions pour mieux maîtriser le cadre d'intervention**

Le Conseil de développement a participé à des auditions de partenaires du PAT, en particulier la SAFER et la Chambre d'Agriculture.

Il a également la chance d'avoir en son sein des personnes qui exercent des professions dans le secteur agricole ou agro-alimentaire, dans la restauration ou encore engagés dans des actions de lutte contre la précarité alimentaire.

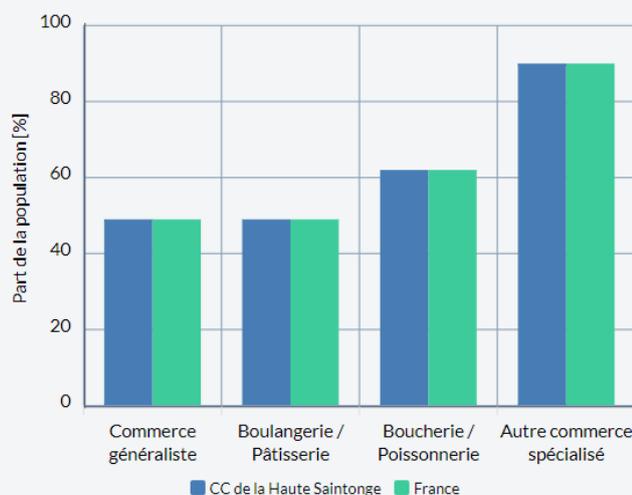
VII. Satisfaire la demande alimentaire en Haute-Saintonge

1) Les caractéristiques démographiques

Les prévisions du Schéma de cohérence territoriale de la Haute-Saintonge pointent une hausse de population de plus de 10 000 habitants d'ici 2040.

Cela suppose d'organiser les centralités pour apporter les services nécessaires mais aussi d'envisager l'agriculture locale au regard des besoins actuels et à venir.

67 % de la population est théoriquement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires (et 85% est majoritairement dépendante de la voiture pour ses achats alimentaires). Compte tenu des difficultés de mobilité, des communes ont choisi de porter des projets pour disposer d'une offre locale.



Source : Les Greniers d'Abondance, à partir de la Base permanente des équipements (INSEE 2020), la Base de données des commerces (OpenStreetMap 2021) et les Données carroyées (INSEE 2015).

C'est le cas par exemple de Saint Maigrin et Courpignac qui ont ouvert des épiceries citoyennes.

Nieul Le Virouil a également décidé de construire une épicerie dont une partie du rayon légumes sera produit sur des terres communales.

2) Vers un territoire résilient ?

En France, les produits agroalimentaires sont consommés majoritairement par les ménages, suivis par les consommations intermédiaires et les exportations. En 2018, la consommation effective des ménages décroît (-1,0 %), après trois années consécutives de hausse. En particulier, les ménages consomment moins de produits à base de tabac, de viandes et produits à base de viandes. Quant aux consommations intermédiaires qui fournissent principalement l'industrie alimentaire, elles demeurent en hausse (+0,8 %).

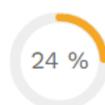
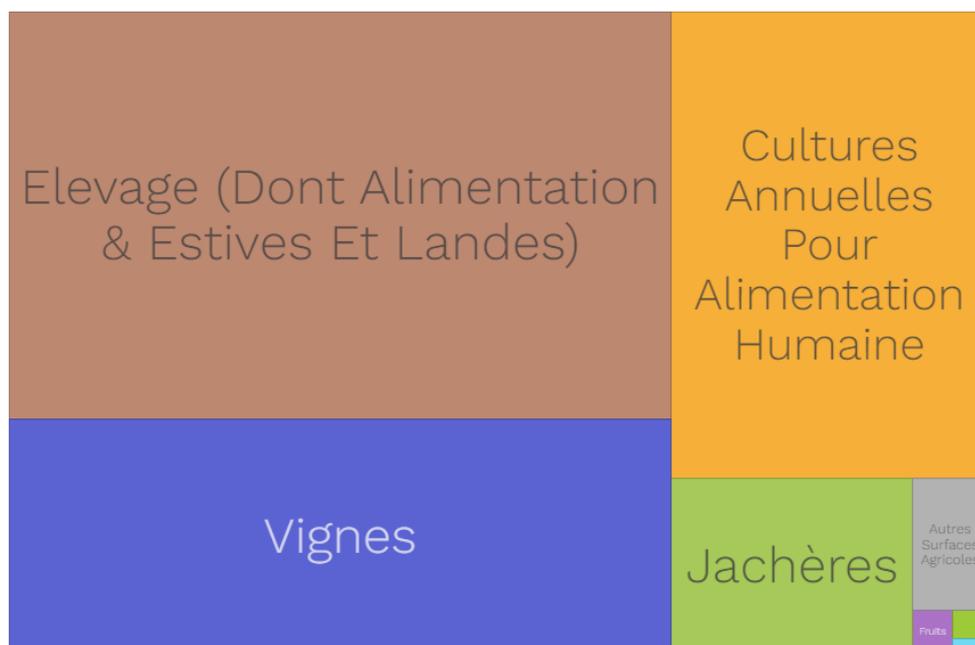
En théorie, la Haute-Saintonge pourrait satisfaire elle-même sa demande agricole... Mais dans les faits, 90% de la production est exportée, quand 90% de notre consommation est importée.

Une surface agricole utile d'environ 4000 m²/hab est nécessaire pour le régime alimentaire actuel, 2500 m²/hab pour un régime alimentaire moins riche en protéines et produits animaux et 1700 m²/hab pour un régime alimentaire très végétal.

En Haute-Saintonge nous atteignons actuellement 13 328 m² de SAU par habitant.

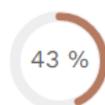
Toutefois la surface réelle productive était en 2017 de 85 569 hectares (12 580 m² par habitant).

La production est actuellement répartie ainsi :



Cultures annuelles pour alimentation humaine

Environ 21 511 hectares



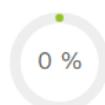
Elevage (dont alimentation & estives et landes)

Environ 39 388 hectares



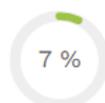
Fruits

Environ 241 hectares



Légumes

Environ 145 hectares



Jachères

Environ 6 121 hectares



Cultures industrielles hors alimentation

Environ 120 hectares



Vignes

Environ 22 491 hectares

L'agriculture bio, avec 2 462 hectares de SAU au jour des relevés disponibles, couvre potentiellement 12% du régime alimentaire. En réalité, elle couvre 3% de la production, le reste étant dédié à la viticulture.

En théorie, 20 000 hectares seraient nécessaires pour couvrir le besoin alimentaire des hauts-saintongeais, avec une alimentation identique aux habitudes de consommation actuelles. Ils seraient alors utilisés comme suit, dans l'hypothèse d'un taux constant de 3% de production Bio comme actuellement :



Dans une telle configuration idéalisée de 100% de relocalisation de la production consommée, les conséquences sur l'emploi sont estimées à hauteur de : +630 unités de travail annuel,

| | |
|----------------------------------|-----|
| dont légumes (UTA) | 119 |
| dont fruits (UTA) | 38 |
| dont grandes cultures (UTA) | 27 |
| dont produits de l'élevage (UTA) | 444 |

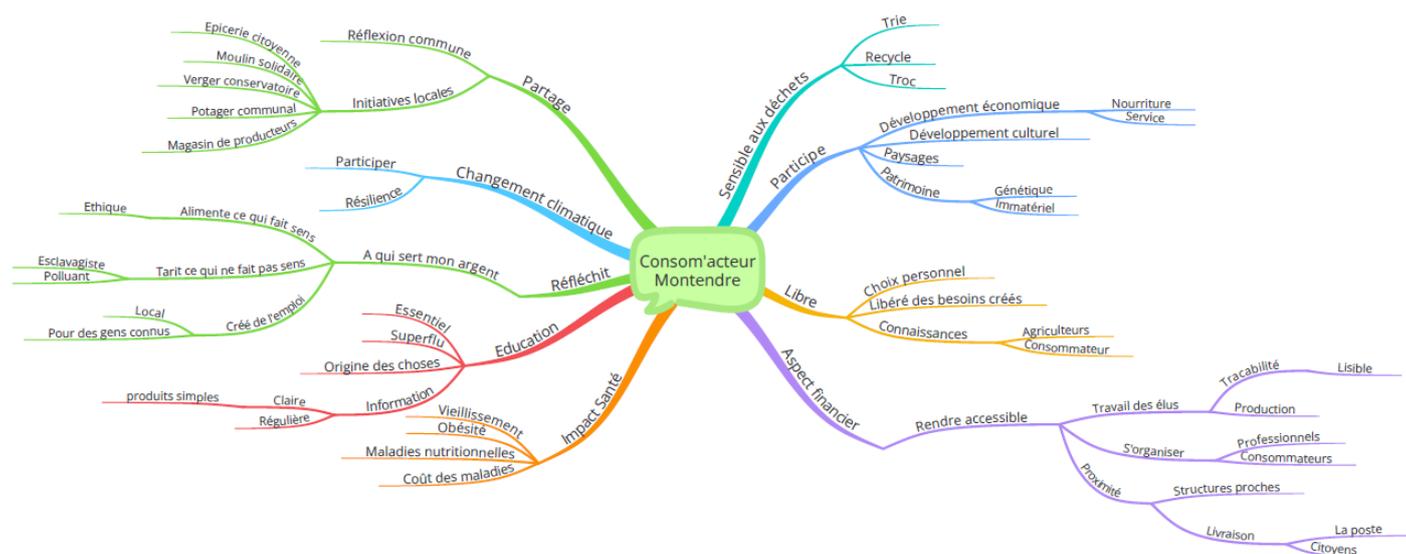
*UTA: Unité de Travail Annuel = Cette unité équivaut au travail d'une personne travaillant à temps plein pendant une année dans une exploitation agricole.

A ces unités de travail, il conviendrait d'ajouter les emplois liés à la transformation et à la conservation que la relocalisation générerait.

VII. Les enjeux locaux liés à la problématique alimentaire

Les enjeux généraux sont rappelés dans le cadre du PNAN : le programme national de l'alimentation et de la nutrition. Toutefois, il est important de les étudier sous le prisme de la Haute-Saintonge et de faire ressortir des enjeux prioritaires, d'autant que la Haute-Saintonge est engagée depuis plusieurs années dans une démarche alimentaire qualitative et vertueuse. Cette volonté collective se traduit par des actions, des réalisations et des projets déjà lancés dans chacun de bassins de vie ainsi qu'au niveau communautaire.

Lors d'une conférence participative animée par Christophe PAVIE, nutritionniste, le 6 octobre dernier à Montendre, force a été de constater que la prise de conscience de la population progresse rapidement sur ces enjeux. (représentation graphique réalisée par les participants).



A. Vers la relocalisation de la production agricole

Le paysage agricole français, très diversifié jusqu'à la première moitié du XXe siècle, pourvoyait à une grande partie des besoins alimentaires à l'échelle locale. Les régions agricoles sont aujourd'hui largement spécialisées. À l'échelle d'un bassin de vie, presque toute la production agricole est exportée, tandis que presque tous les aliments consommés sont importés. Relocaliser le système alimentaire pour renforcer sa résilience nécessite de développer une agriculture nourricière, donc diversifiée.

La stratégie de relocalisation est indispensable au PAT, avec des bénéfices environnementaux, économiques et sociaux pour le territoire.

Cette stratégie doit s'appuyer sur certains outils favorisant une activité agricole orientée vers la demande locale et l'organisation de l'acheminement des marchandises.

Pour cela, une attention particulière doit être portée à la préservation des terres agricoles (orientation du SCOT et du PCAET), au développement des emplois locaux dans les secteurs de l'agriculture et l'agro-alimentaire, à la structuration des filières de valorisation des produits locaux et le développement de leur commercialisation en circuit-court de proximité.

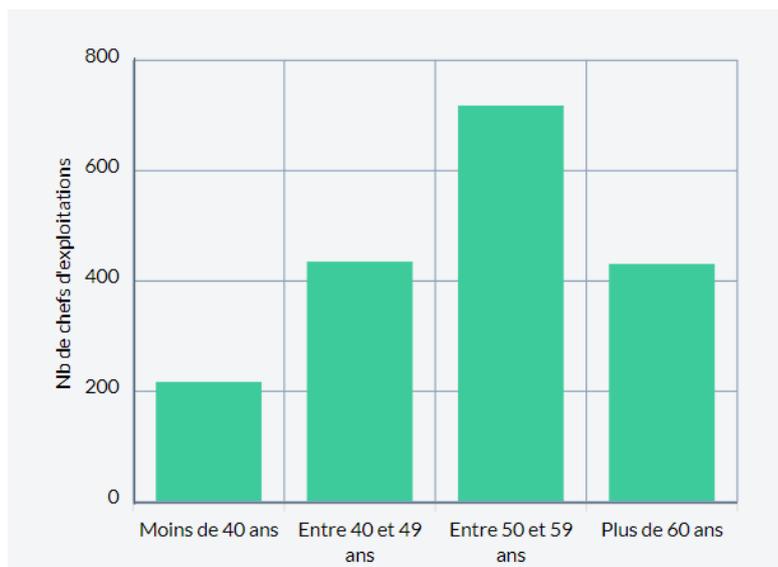
1) *Transmission des exploitations*

Les tendances hauts-saintongeaises sont équivalentes aux constats nationaux.

La baisse du nombre d'exploitations s'est accélérée en 2013 après une stagnation entre 2010 et 2012. Après 20 années de baisse, elles étaient dénombrées en 2014 à 1614 exploitations (1898 en 2006).

La MSA dénombrait 1770 chefs d'exploitation agricole en 2017 (dont 689 employeurs). Parmi eux 53% sont enregistrés en cultures spécialisées : la viticulture et la céréaliculture restent les deux orientations agricoles dominantes. Depuis 2010, on peut observer une vague de plantations de vignes faisant suite à une décennie de campagne d'arrachages. La reprise du marché du Cognac et la dynamique d'exportation observée ces dernières années, ont entraîné le rachat de droits de vignobles du territoire pour celui de Cognac.

La MSA indique que 107 chefs d'exploitation sont âgés de moins de 30 ans, 1344 de 30 à 59 ans et 319 ont 60 ans et plus.



En déclin depuis des décennies, la profession agricole est vieillissante et peine à se renouveler. Pourtant, des agriculteurs en nombre suffisant sont essentiels pour :

- lutter contre l'agrandissement et l'endettement croissants des exploitations agricoles ;
- lutter contre l'homogénéisation et à la rigidification des systèmes de production agricole ;
- améliorer leurs conditions de vie : lutter contre l'isolement social, diminuer leur charge de travail, augmenter leurs revenus ;
- faire face aux besoins plus élevés en main-d'œuvre des systèmes agroécologiques.

La question de la transmission et de la transition est cruciale pour la résilience alimentaire de la Haute-Saintonge. Elle conditionne la production et sa variété afin de répondre aux besoins de la population.



Afin de faciliter l'installation de jeunes agriculteurs, le Conseil de développement recommande, en lien avec la SAFER, la Chambre d'Agriculture et Bio Nouvelle-Aquitaine, de disposer de parcelles (à louer ou à vendre en fonction des situations) afin de leur mettre à disposition, de la même manière que la Communauté de communes propose des pépinières d'entreprises.

2) Vente directe

Le tissu agricole se diversifie depuis plusieurs années avec environ 270 producteurs qui ont développé la vente directe (à la ferme, sur les marchés et foires, dans une AMAP de Jonzac, une Ruche qui dit Oui à Guitinières. Certains servent la GMS locale, la restauration commerciale voire collective...).

D'après une enquête départementale réalisée en 2017, 30% des agriculteurs pensent que la restauration collective est un débouché prioritaire. C'est un enjeu pour les jeunes qui s'installent d'avoir une part plus grande de clients de la restauration collective. Mais les obstacles sont importants : le manque d'engagement contractuel (de gré à gré ou des lots de Marché Public souvent sur une seule année), le manque de visibilité et d'anticipation des besoins des cantines, les moyens financiers pour transformer les produits, le temps pour livrer.

Depuis 2015, un guide des producteurs est régulièrement mis à jour et diffusé (touristes, restaurants, hauts-saintongeais) dans le respect du cahier des charges convenu avec la Chambre d'agriculture. Une version actualisée est en cours.

La Communauté des Communes, la Maison de l'Emploi, avec la Chambre d'agriculture et des producteurs ont initié une démarche de circuits courts, avec l'ouverture du premier magasin de producteurs du territoire, 430 m² avec un atelier de découpe viandes inclus, par 17 producteurs actionnaires en novembre 2018.

Deux magasins dépôts-vente de producteurs et d'artisans, chacun sous un statut associatif distinct, ont également été créés à Pons, un en centre-ville géré par l'association des commerçants, l'autre dans la galerie du centre commercial de la zone de Coudenne.

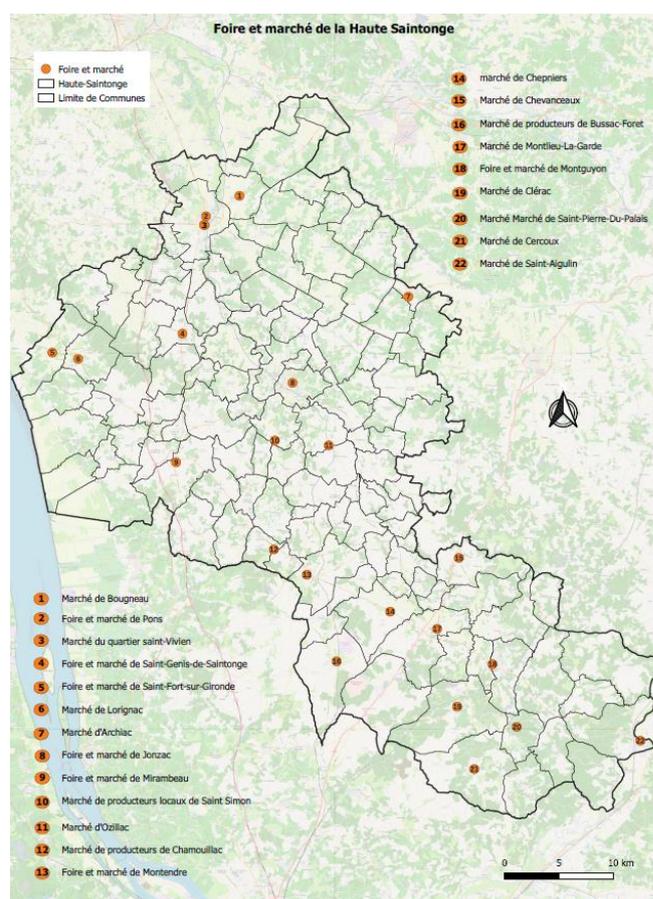
Le département a développé une plateforme pour aider les métiers de bouche, et en particulier la restauration collective, à trouver des fournisseurs.

La Haute-Saintonge est dotée de nombreux marchés (carte ci-contre) dont certains sont principalement animés par des producteurs.

Les marchés, en particulier les marchés Bio connaissent une baisse de fréquentation depuis la crise épidémique.

A ce stade, les informations à disposition indiquent que :

- Dans le secteur de la pomme et la poire : sur le bassin de production il existe 20 entreprises (environ 400 ha de vergers) qui travaillent déjà ensemble (stockage, achats groupés et circuits commerciaux). Des vergers écoresponsables commercialisent tous individuellement et en direct sur des circuits plus ou moins longs (expédition sur Rungis, sur la façade Atlantique de Bayonne à Nantes, sur le marché local des GMS, négociants et circuits courts). Ces entreprises ont toutes des points de vente à la ferme et pris des initiatives sur les marchés, en point de vente collectif, en tournée. Elles maîtrisent la production, la conservation, l'emballage et la commercialisation et sont prêtes à investir sur le champ de la restauration collective.
- La production locale des fruits d'été (abricots pêches cerises), reste insuffisante pour le circuit court institutionnalisé.



- Les maraîchers fonctionnent déjà en local mais, pour la restauration collective, des fruits et légumes prêts à l'emploi seraient utiles. Certains fleurons « la crapaudine d'Archiac (filrière de betterave rouge très dynamique), la carotte de Jarnac Champagne (signe officiel de qualité) sont actuellement en GMS (mais aussi négoce et MIN de Bordeaux) ainsi qu'en restauration collective locale.
- Pour la viande, globalement il y a peu d'initiatives en vente directe, excepté pour le porc. Sur ce dernier secteur des initiatives de production/transformation et commercialisation en vente directe existent.
- Quelques initiatives de productions, transformation et commercialisation de fromages de chèvres en circuits courts, mais il est nécessaire de développer d'autres projets car la demande existe en restauration collective.



Un site dédié et une application sont développés par le département. Il serait intéressant de les promouvoir localement, et d'y intégrer le guide du producteur réalisé par la Communauté de communes, comme sur les supports numériques de la Communauté de communes.

Certains producteurs locaux vendent tout ou partie de leur production à la grande distribution. Il est difficile de recenser le volume exact ainsi écoulé, en Haute-Saintonge, et le volume vendu via la grande distribution en dehors du territoire. Il serait intéressant de solliciter la Chambre d'agriculture pour réellement mesurer ces flux.

Par ailleurs un état des lieux plus général sur l'économie alimentaire du territoire serait nécessaire, pour travailler sur des perspectives et des outils locaux, permettant de nouveaux débouchés et de développement, et une optimisation des terres disponibles pour de nouvelles activités maraîchères.

Des accords locaux peuvent en effet être conclus entre entreprises du territoire. A titre d'exemple, le Conseil de développement a reçu le témoignage d'une entreprise locale d'alternatives naturelles aux produits de protection des végétaux, laquelle a besoin de plantes aromatiques, et est obligée de les faire venir de loin.

3) La demande de la restauration collective

La restauration scolaire concerne neuf collèges, un campus des métiers, quatre lycées (dont un lycée agricole privé, un lycée agro-viticole, un lycée avec une formation BTS diététique) et environ soixante-dix cantines scolaires des écoles primaires et/ou maternelles sur les 129 communes.

Les cantines scolaires sous gestion communale disposent majoritairement de cuisiniers(ères) qui servent entre 20 et 250 repas. Les pratiques d'approvisionnement et les organisations sont très variées, mais la plupart souhaitent travailler plus avec des producteurs locaux, sans avoir à ce jour une bonne visibilité et/ou connaissance de ces producteurs. Environ 50 communes ont des difficultés pour la restauration de leurs écoles (petits volumes, distances, stockage ...) et il est compliqué de monter un groupement d'achat pour 50 communes (source : travail mené par la diététicienne de la CDCHS).

L'outil du département, Agrilocal, n'est pas encore identifié comme une solution par les collectivités et les producteurs. Il constitue pourtant une solution pour l'approvisionnement local.

Les organisations sont diverses d'une commune à l'autre. Certaines communes ont des accords entre elles, une commune prépare les repas pour son restaurant scolaire et celui de la commune voisine (par exemple, Echebrune livre à Biron. A Cercoux la cuisine est collective pour les enfants et les personnes âgées via le CCAS. Les écoles primaires de Jonzac (cuisine centrale) et les maternelles (cuisines satellites) ont initié un groupement avec un prestataire qui prépare les menus, fait les commandes, forme le personnel communal mis à sa disposition. Les écoles primaires de Pons sont fournies par la ferme communale en légumes bio. Le lycée de Jonzac est en groupement d'achat généraliste pour les

collèges d'Archiac, Jonzac, Mirambeau, Montlieu la Garde, Saint Aigulin, Montendre et Montguyon (sur les lots qu'ils souhaitent). A Nieul le Virouil, un terrain a été acheté pour une activité maraîchage dédiée aux écoles.



La Communauté de communes a prévu des réunions de sensibilisation mais aussi de méthodologie, pour aider les communes qui souhaitent s'approvisionner localement, voire même en Bio. Toutefois l'offre étant ce qu'elle est, il serait intéressant d'utiliser les expériences des communes qui produisent elles-mêmes leurs légumes pour proposer de l'ingénierie à d'autres qui voudraient développer de tels projets locaux.

4) Les outils pour des circuits courts

La vente en circuits courts demande certains outils, accessibles en proximité.

Le territoire dispose d'un abattoir à Montguyon, d'une salle de découpe à Jonzac pour bovins et ovins.

L'audition de la Chambre d'agriculture a confirmé la nécessité de développer des outils permettant de conditionner les productions, mais aussi de les acheminer jusqu'au lieu de destination.

Certains projets locaux vont dans ce sens et en particulier celui de la légumerie/conserverie à Pons. Elle devrait être bientôt complétée par une légumerie et une conserverie sous forme coopérative. Cet outil serait mis à la disposition des acteurs de la filière, producteurs, transformateurs ou distributeurs, que ce soit pour la restauration collective ou pour des métiers de bouche. Le dossier a été déposé à la Région Nouvelle-Aquitaine qui l'a retenu dans le contrat de territoire. Des financements européens ont également été sollicités. Une étude complémentaire est lancée avec les financements de la Banque des Territoires pour définir les conditions de la viabilité de l'équipement, notamment l'ampleur du territoire à couvrir et les volumes à conditionner. Il s'agit d'un projet structurant pour la filière alimentaire, la vente en circuit court et la restauration collective en Haute-Saintonge.

Si ce projet va à son terme, d'autres freins sont également à lever. Ils concernent principalement la chronophagie des circuits courts, pour le transport et la vente.

Ce sont ces mêmes freins qui affectent la participation des producteurs aux marchés locaux.

Des solutions sont proposées, pour certains secteurs (prestations de La Poste, IEPR Service...), mais avec des coûts qui peuvent être inadaptés.



Des systèmes de dépôts-vente et/ou d'organisation sociale et solidaire (association, coopérative) pourraient permettre de mettre en place du temps partagé de personnes salariées pour assurer ces missions.

En revanche le Conseil de développement ne soutient en aucune manière le déploiement de distributeurs automatiques alimentaires en dehors exploitation, dont les effets positifs sont limités. Il s'agit là d'une fausse bonne idée, qui va à l'encontre des objectifs de revitalisation des territoires ruraux.

5) Tourisme vert et viticole

Mis à part les produits de la vigne, la Haute-Saintonge ne bénéficie pas de notoriété particulière autour de spécialités culinaires ou de productions agroalimentaires fortement identitaires.

De la même façon, peu de restaurants bénéficient d'une reconnaissance dans des guides reconnus ; seulement deux sont labellisés « maîtres restaurateurs ».

L'Office du Tourisme de Haute-Saintonge recommande une valorisation de l'utilisation de certains produits locaux au travers des « Assiettes de pays » ®, démarche lancée en 1997 entre chambres consulaires, fédérations régionales et restaurateurs.



La Haute-Saintonge pourrait travailler à la valorisation de ses spécialités (Cognac, Pineau, millas, pines, brûlots charentais) et de ses produits à travers une labellisation de ce type. Pour cela un cahier des charges et une charte graphique devraient être réalisés. Le Conseil de développement soutient un tel projet par lequel la Haute-Saintonge pourrait se démarquer.

B. Un projet protecteur

1) Santé/nutrition

Le contrat local de santé a mis en exergue des difficultés, pour une partie de la population, pour se nourrir correctement.

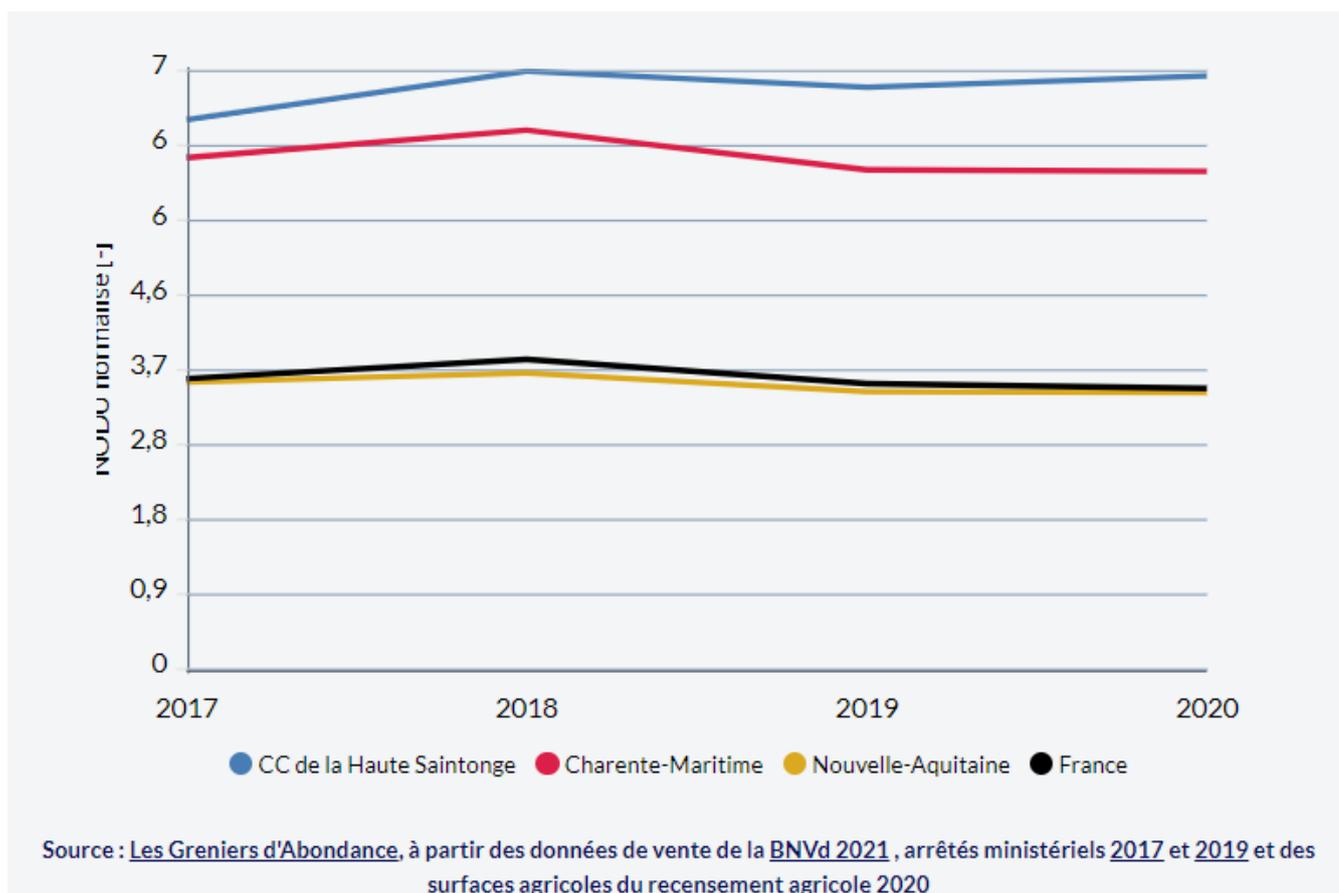
Cela peut être dû à des difficultés financières, ou bien à un isolement géographique, ou encore à un état de santé mental défavorable. Des actions sont actées dans le cadre du CLS, avec ses partenaires :

- Sensibilisation/prévention de l'addiction aux sucres
 - Ateliers de la diététicienne de la Haute-Saintonge en direction des publics jeunes, au sein de établissements scolaires
 - Partenariat avec Interfel et la diététicienne de Haute-Saintonge pour valoriser les fruits et légumes de saison
 - Travail de la diététicienne de Haute-Saintonge dans le cadre des commissions menus des établissements scolaires
- Prévention et identification des addictions
 - Des unités , partiellement mobiles, de l'hôpital de Jonzac permettent d'accompagner les personnes concernées ou leurs familles.
 - La maison des jeunes et des adolescents est présente sur le territoire
- Approvisionnement
 - Les banques alimentaires et les restos du cœur maillent le territoire pour répondre aux besoins de la population.
- Lutte contre la « malbouffe » et la malnutrition
 - Des ateliers cuisine sont organisés par les Banques alimentaires et les Restos du cœur ainsi que par les centres sociaux de Pons et Montendre, pour l'utilisation des denrées distribuées, mais aussi pour redonner l'envie de cuisiner.
- Mobilité des personnes isolées
 - Prise en charge par la CDCHS du Transport la Demande, afin de prendre l'usager à son domicile pour l'emmener faire ses courses.
 - Instauration du dispositif MOBICOOP-REZOPOUCE pour faciliter le covoiturage.

2) Santé-Environnement

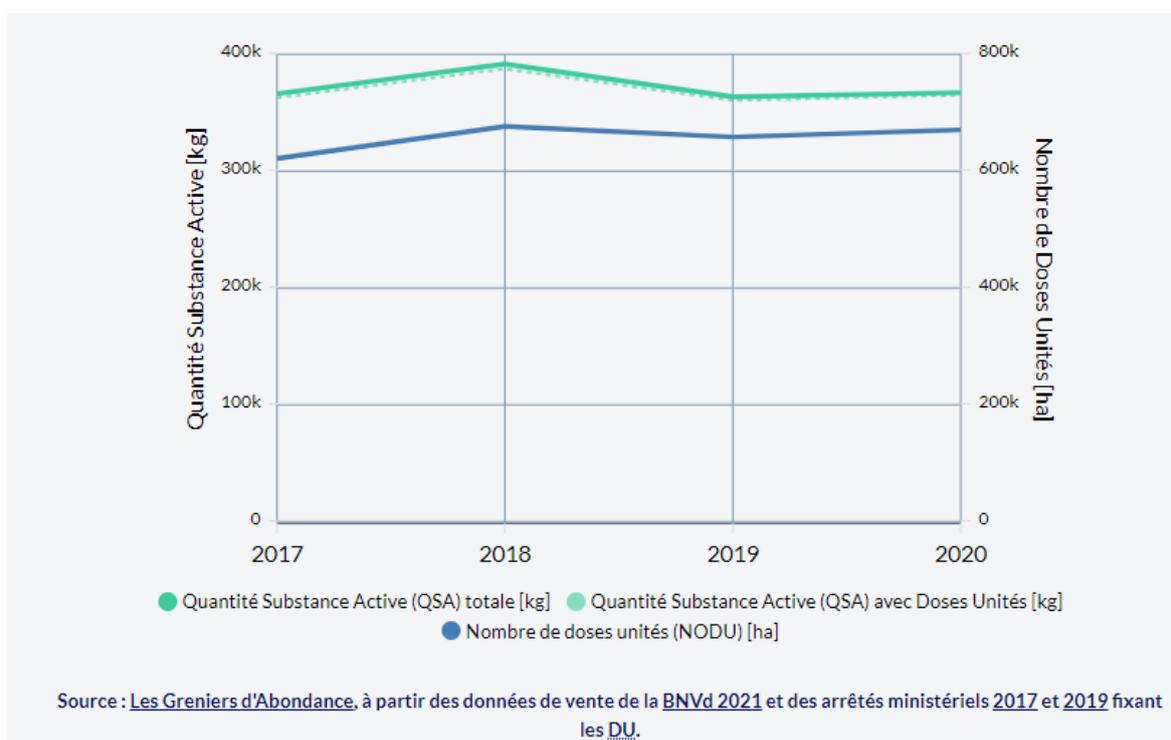
Sur le territoire CC de la Haute Saintonge, les quantités totales de substances actives achetées et le nombre de doses unités ont augmenté entre 2017 et 2020, avec +0,2% pour les quantités de substances actives et +8% pour le nombre de doses unités.

L'usage de pesticides est extrêmement élevé sur le territoire :



La Haute Saintonge obtient une note insuffisante pour être reconnu Haute Valeur Naturelle au regard de l'expertise agroécologique et naturaliste des exploitations menée par Solagro.

Sur le territoire, les quantités totales de substances actives achetées pour l'agriculture et le nombre de doses unités ont augmenté entre 2017 et 2020 : +0,2% pour les quantités de substances actives ; +8% pour le nombre de doses unités.





L'état initial de l'environnement nous alerte donc principalement sur deux risques majeurs :

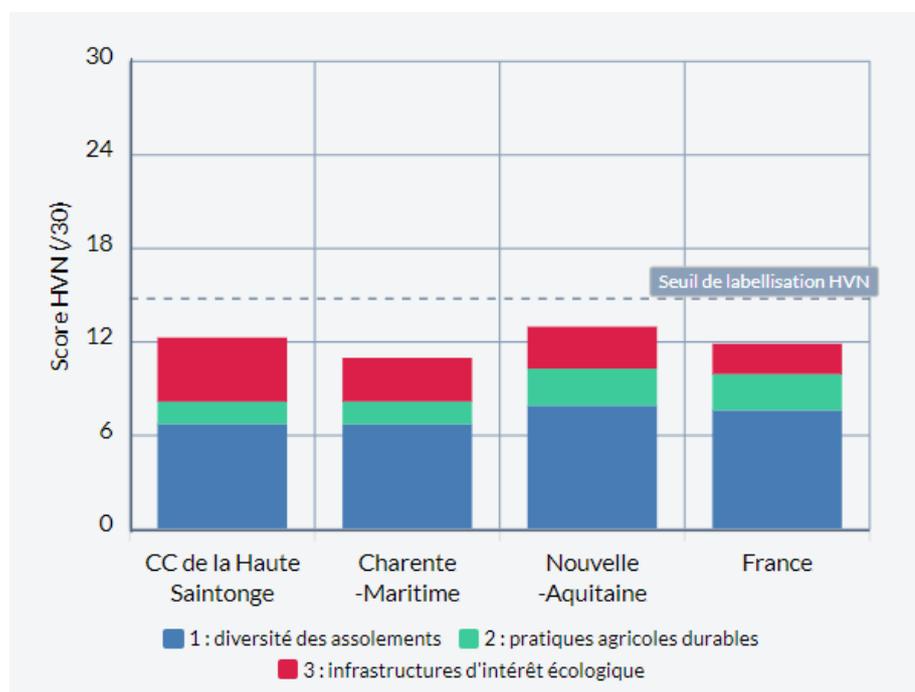
- Les prélèvements dans les eaux souterraines. Le choix de la production agricole devient un élément de stratégie environnementale. Certaines productions qui ne constituent pas un élément indispensable de l'alimentation de la population haute-saintongaise sont particulièrement consommatrices d'eau, et qui plus est occupent une grande partie de la SAU. Un accompagnement vers une réorientation du choix de production est indispensable.
- La pollution par les pesticides. Le BNIC s'emploie à valoriser la production viticole HVE et Bio. Il conviendrait d'accélérer le processus de conversion afin de stopper au plus vite la propagation des pesticides qui appauvrissent également les terres. Pour l'ensemble des activités agricoles, une limitation de l'usage des pesticides doit être visée, a minima.

A noter que les enjeux de la ressource en eau seront traités lors du rapport 2023/2024 du Conseil de développement de Haute-Saintonge.

La réduction de l'intensité des cheptels, la réduction des intrants chimiques et une meilleure gestion des infrastructures agroécologiques (haies, lisières, prairies humides...) sont les pistes d'amélioration à explorer.

Bien entendu, le développement de l'agriculture biologique va dans ce sens et reste à promouvoir au travers de tous les outils qui seront mis en œuvre pour développer la production alimentaire locale.

Indicateur surface agricole à Haute Valeur Naturelle Solagro 2017 :



Le Conseil de développement soutient l'appui à la mise en œuvre des protocoles d'accompagnement, tels que la Chambre d'Agriculture le propose aux agriculteurs qui s'installent en Haute-Saintonge, clairement orientés vers la protection des ressources. L'adoption de pratiques agroécologiques est impérative, tout comme la nécessité d'une meilleure mise en relation entre l'agriculteur et le territoire sur lequel il souhaite s'installer. C'est ainsi que s'installera une dynamique territoriale favorable à l'objectif de résilience alimentaire du territoire.



Dans le cadre de son projet alimentaire territorial, la Communauté de communes devrait se positionner en pilote de cette dynamique pour créer une véritable synergie opérationnelle sur le territoire.

Il semble également indispensable de développer un réseau local de sélection et de distribution de semences, afin de disposer de variétés diversifiées, adaptées au territoire et ainsi plus résilientes. Cela pourrait passer par une maison des semences paysannes, tel qu'il en existe sous statut associatif.

La préservation des ressources, et de la biodiversité, va de pair avec la promotion du patrimoine culturel lorsqu'il s'agit de diversifier la production et de faire connaître d'anciens légumes ou variétés oubliés. Par ailleurs, afin de faire revenir les consommateurs au respect de la saisonnalité des productions, mais aussi de limiter la production de déchets, un document grand public avec recettes et bonnes pratiques liées serait de surcroît un bon vecteur pour la valorisation des richesses de la Haute-Saintonge.

Enfin, rappelons que l'industrie agroalimentaire s'est concentrée sur de grosses unités, distantes des exploitations et des consommateurs. Limiter la dépendance du système alimentaire aux transports et aux énergies fossiles passe donc par la relocalisation d'unités de transformation. Le Conseil de développement soutient aussi la relocalisation du processus de transformation, avec une exigence de maillage pertinent du territoire.

3) Précarité alimentaire

Le programme national alimentaire fait de cet enjeu une priorité. Le contexte actuel, avec la paupérisation des populations fragilisées, doit nous alerter pour organiser une aide à la hauteur de la situation.

Le 2ème plus gros point de distribution des Restos du coeur est en Haute-Saintonge, à Pons avec 185 bénéficiaires.



Pour faire cela, et conformément à la demande du Ministère de l'Agriculture concernant les PAT labellisés, un diagnostic de la précarité alimentaire doit être posé. Le Conseil de développement alerte sur cette nécessité, compte tenu des données du territoire sur la pauvreté, et d'identifier les actions à porter, les mesures à prendre afin de réduire la précarité alimentaire.

4) Aménagement du territoire/gestion foncière

Sur le territoire, les surfaces naturelles agricoles et forestières ont diminué de 910 hectares entre 2009 et 2019 (source : Parcel-app).

Le taux d'artificialisation de la Haute-Saintonge, sur la période 2009-2020, est de 0.50% pour une surface totale de : 179 298.236 hectares (SCOT).

Cela correspond à un taux d'artificialisation pour le résidentiel de 0.39%, soit plus de 77% de la surface artificialisée sur la période. Sachant que la population a augmenté entre 2012 et 2017 de 507 habitants, cela représente 1 nouvel habitant pour 1.4 hectare artificialisé.

Le SCOT de Haute-Saintonge prévoit dans ses objectifs, dans l'attente d'une évolution du Schéma régional d'aménagement durable du territoire, d'anticiper la loi sur le zéro artificialisation en diminuant du 1/3 la consommation d'espaces sur les 20 prochaines années. Il s'agit donc de respecter une enveloppe foncière maximale de 600 ha, soit 32 ha/an, pour de nouvelles urbanisations.

Cela suppose une gestion foncière basée principalement sur la densification des zones déjà urbanisées.

La mise en conformité des documents d'urbanisme des communes est en cours, ainsi que la définition des enveloppes urbaines existantes.



Le Conseil de développement s'était exprimé à l'issue d'une réunion de travail sur le SCOT, le 17 septembre 2022. Il souhaite rappeler, dans le cadre des travaux sur le PAT, qu'il soutient les objectifs poursuivis en matière de limitation de l'artificialisation des sols, et de sauvegarde des terres agricoles. Il souscrit également à une réflexion par espace de vie, afin que les communes ne soient pas prises au piège d'une concurrence sans intérêt.

5) La prévention et la gestion des déchets

La Communauté des Communes a validé en 2022 son nouveau programme de prévention des déchets. L'objectif est une réduction de 12% des volumes ; le précédent avait atteint la prévision d'une réduction de 7%.

Par ailleurs des études sont en cours pour sortir les fermentescibles des déchets résiduels.

Des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ont été menées dans différents restaurants scolaires. L'objectif est de quantifier la nourriture jetée et de connaître les pratiques du restaurant en termes de service, gestion du surplus, etc. Un protocole explique le déroulement sur une semaine des pesées (de ce qui est non servi et de ce qui est non consommé), un tableau est fourni pour noter les résultats. Un bilan est envoyé aux restaurants scolaires et aux mairies avec des solutions pour diminuer le gaspillage alimentaire.

De fait on constate que les établissements qui utilisent des produits locaux, travaillent sur les portions et accompagnent les enfants pendant le service (présentation, explication, dégustation) ont moins de déchets.

Les membres du Conseil de développement soutiennent le travaux de la communauté de communes de sensibilisation à la réduction des déchets , et poursuivront leur participation à la commission adhoc.

6) La sensibilisation au bien-manger

La CDCHS a très tôt mesuré l'importance de sensibiliser le plus jeune âge au bien-manger. Elle compte ainsi dans ses effectifs une diététicienne qui œuvre depuis plusieurs années, dans les écoles et hors cadre scolaire, pour l'éducation au goût des enfants, la sensibilisation au patrimoine agricole local, à la réduction du gaspillage alimentaire.

Dans le nord du territoire, une ferme maraîchère et pédagogique en régie municipale a été créée en 2022. De nombreux enseignants, du primaire au lycée, se sont déjà emparés de cet outil pour leurs projets pédagogique, .

Il est important que les écoles intègrent les préoccupations du PAT, et sensibilisent ainsi les plus jeunes à une alimentation saine et durable. Un label qualité PAT de Haute-Saintonge pourrait être envisagé pour valoriser les restaurants scolaires répondant à des critères prédéfinis en matière d'approvisionnement local, de diversification des repas, de maîtrise du gaspillage et de réduction des déchets.

VIII. Conclusions



Le Conseil de développement est satisfait de constater que la réflexion initiée il y a un an maintenant a permis de mobiliser élus, agents et autres acteurs du territoire afin d'élaborer un projet alimentaire ambitieux pour la Haute-Saintonge.

La labellisation obtenue auprès du ministère de l'Agriculture offre des perspectives nouvelles de travail et de partenariats.

On peut saluer la volonté politique de la Communauté de communes qui a, dans ce cadre, été récompensée de valoriser, depuis quelques années, les producteurs locaux et d'éduquer les plus jeunes au bien manger.

Il convient à présent, en parallèle des actions existantes, de poursuivre la réflexion sur la prévention des déchets afin de parvenir à en maîtriser les volumes et les destinations. Le Conseil de développement collabore à ces travaux dans le cadre du plan de prévention des déchets et a exprimé le souhait que la prévention ne soit pas considérée comme accessoire de la politique de gestion des déchets, mais devienne un axe prioritaire pour résorber le volume de déchets à gérer et réduire les coûts de traitement, avec pour conséquence de réduire l'impact sur le pouvoir d'achat des ménages.

Enfin, l'objectif de résilience alimentaire demande de travailler avec les partenaires pour renforcer certaines filières. Le Conseil de développement recommande que la Communauté de communes soit pilote de ce chantier, pour générer une dynamique territoriale forte et mettre en place les outils indispensables, tels qu'ils ont été déclinés dans ce rapport.

L'alimentation au cœur d'une conférence-débat

La communauté de communes et le conseil de développement de la Haute-Saintonge organisent une manifestation dans le cadre du plan alimentaire territorial le 5 novembre au centre des congrès.

Dans le cadre du projet alimentaire territorial (PAT), la communauté de communes et le conseil de développement de la Haute-Saintonge convient le public à une conférence-débat appelée Le Bon sens paysan au centre des congrès le 5 novembre.

« Cela fait plusieurs mois que nous organisons des manifestations afin d'informer la population et les collectivités sur le thème de l'alimentation. Celle-ci est la dernière de notre cycle, explique la vice-présidente du conseil de développement, Nathalie de Poix. Ensuite, nous déposerons notre dossier auprès du ministère de l'agriculture afin d'être labellisé. » (cf. édition du 28 novembre Ndlr.)

Une exposition et un court métrage

Comme pour les autres événements, les membres de l'instance locale ont cherché « des spécialistes ou des experts sur le sujet choisi », poursuit Nathalie de Poix, également productrice de spiruline en Haute-Saintonge. Cette fois-ci, l'invité d'honneur est Marc Dufumier, agronome et enseignant-chercheur, spécialiste des sys-

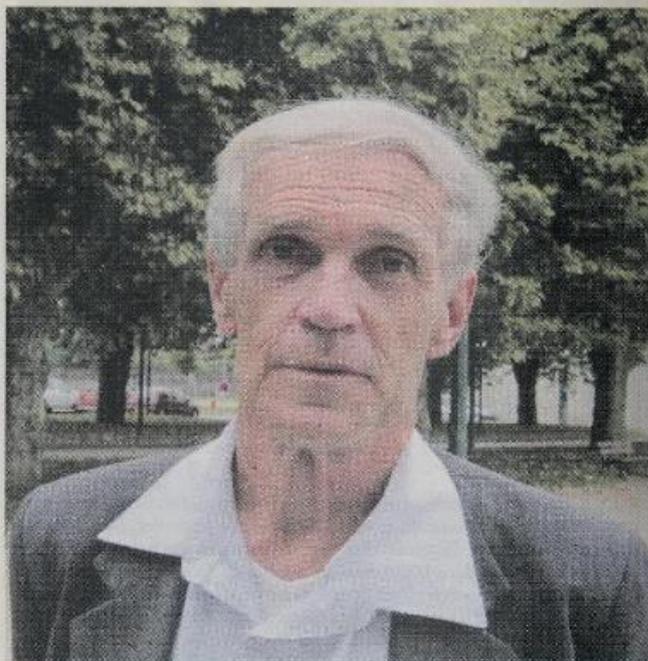
tèmes agraires et de leur évolution. Il interviendra durant une heure.

Le public sillonnera le hall d'accueil du centre des congrès pour s'en aller à une exposition avant que le scientifique, retraité depuis 2011, ne prenne la parole. « Ce sera l'occasion de montrer au public tout ce qui a été fait durant les six derniers mois, sourit fièrement Nathalie de Poix. C'est une entrée en matière. » Le visionnage d'un court métrage intitulé Tapis vert – proposé dans le cadre du festival Aliment-terre (1) – réalisé par Claver Yameogo est également au programme de la journée. Tous espèrent accueillir un maximum de personne car « l'objectif est de sensibiliser le plus grand nombre », conclut la vice-présidente du conseil de développement. ■

Cheyenne Tyrakowski

Le Bon sens paysan, 5 novembre à 14h15 au centre des congrès (gratuit)

(1) Les huit films documentaires sélectionnés ont pour objectif d'informer les citoyens sur les enjeux agricoles et alimentaires en France et dans le monde pour qu'ils participent ensuite à la co-construction de systèmes alimentaires durables et solidaires ainsi qu'au droit à l'alimentation.



Marc Dufumier agronome et enseignant-chercheur, spécialiste des systèmes agraires et de leur évolution sera présent le 5 novembre. © Wikipédia

HAUTE SAINTONGE

CENTRE DES CONGRÈS DE HAUTE-SAINTONGE

Un retour au « bon sens paysan »

Samedi, une conférence de l'agronome chercheur Marc Dufumier s'est tenue à Jonzac dans le cadre de la création du Programme alimentaire territorial

Samedi, le bon sens paysan était fortement sollicité. C'était d'ailleurs le titre de la conférence donnée par Marc Dufumier, agronome chercheur, expert auprès de la Banque mondiale et de la Food and agriculture organization, à l'occasion de l'exposition consacrée au Programme alimentaire territorial (PAT), engagé par le Conseil de développement de Haute-Saintonge. « Le Conseil de développement travaille un peu comme le Conseil économique et social, mais à l'échelle de la Haute-Saintonge. On s'est vite aperçu que la nourriture est simple, vitale et transversale. Pourquoi ne pas partir sur ça ? Le PAT recouvre beaucoup de thématiques. La Communauté des communes de Haute-Saintonge (CdCHS) a validé. Nous déposons un dossier au ministère de l'Agriculture en décembre », explique Nathalie de Poix, vice-présidente du Conseil présidé par Bernard Lande.

Une étude vaste

De nombreuses personnes assistaient au débat, Fabienne Dugas-Raveneau, secrétaire du Conseil, Claude Belot, président de la CdCHS, Joëlle Marie-

Reine Sciard, conseillère régionale, ou encore Michel Amblard, vice-président de la Chambre d'agriculture. L'exposition, que pouvaient voir les personnes en prélude à la conférence, présentant le PAT, en était une parfaite image, des actions ont déjà eu lieu à Montendre, Cercoux ou Saint-Germain-du-Seudre. Le résultat est le sondage réalisé auprès d'habitants et de communes. L'étude est vaste.

Le PAT parle d'évolution des pratiques agricoles pour limiter la consommation en eau

Quand on arrive aux objectifs, notamment sur le plan air énergie, le PAT parle d'évolution des pratiques agricoles pour limiter la consommation en eau, d'utiliser le couvert végétal, de réintroduire les haies ou encore de gérer les produits phytosanitaires... Sachant que 56 % de la ressource en eau est destinée à l'irrigation, 39 % à l'eau potable et 5 % à l'industrie, et que 1,97 millions de m³ d'eau proviennent des nappes, contre 0,738 des



Marc Dufumier a tenu un plaidoyer en faveur de l'agriculture intelligente et de l'équilibre mondial. C.M.

eaux de surface et 0,481 des retenues.

Révolution nécessaire

La sous-préfète Estelle Leprêtre était présente à la conférence, présentée par Christophe Pavie, maire de Nieul-le-Virouil, élu au comité de pilotage comme Vincent Badie, adjoint de Cercoux. Le film d'animation « Tapis vert », de Claver Yameogo, a été projeté avant l'intervention de Marc Dufumier.

Résumer l'intelligence de ses propos est difficile : il a parlé de la nouvelle génération exposée aux perturbateurs endocriniens dès la naissance, susceptible d'être confrontée à un vieillissement prématuré, du glyphosate cancérigène, de la surmortalité des pollinisateurs... « Une révolution radicale de l'agriculture, dans des délais pas trop éloignés est nécessaire », dit-il. « L'idée que le bio est pour les bourgeois bo-

hèmes et les perturbateurs endocriniens pour les pauvres m'insupporte », a-t-il ajouté avant d'en venir aux solutions : retour du bon sens paysan, circuits courts, compost, le soja brésilien pour nourrir les Brésiliens, l'utilisation des ressources naturelles... « L'agriculture moderne n'éradique plus, mais rester dépendant de l'énergie fossile est totalement désuet. »

Colette Macintos

Qu'est-ce qu'un « consomm'acteur » ?

« Consomm'acteur du XXI^e siècle, donner du sens à ses achats. » C'est sur ce thème que se sont déroulées des actions, jeudi 6 octobre à Montendre, à l'initiative du Conseil de développement, de la Communauté des communes de Haute Saintonge et de la municipalité. Ces actions s'inscrivent dans le cadre du PAT, projet alimentaire territorial mené sur les modes de consommation.

Des ateliers se sont déroulés à l'école élémentaire Jacques-Beaumont sur la saisonnalité des produits, les gestes de tri, la découverte des fruits et légumes et la dégustation de fruits, légumes et aromates. L'après-midi, c'était au tour des collégiens du collège Samuel-Dumédieu avec un quiz sur le thème de l'alimentation et de la gestion des déchets. Une conférence interactive.

« Un agitateur d'idée »

Le soir, à 18 heures, Christophe Pavie, nutritionniste et élu communautaire en charge du PAT, a animé une conférence. En préambule, Bernard Lalande, président du Conseil de développement, a expliqué le fonctionnement de cette structure : « C'est un espace de réflexion, un agitateur d'idées composé de 30 personnes de la société civile. Nous nous projetons sur 5 à 10 années sur de grands thèmes liés à l'avenir et dans tous les domaines. »

Puis, Christophe Pavie a présenté le PAT dont le but est de dé-



Christophe Pavie, nutritionniste et membre du Conseil de développement. c. o.

velopper un système alimentaire durable et d'émettre des préconisations aptes à mieux intégrer le projet alimentaire dans les politiques publiques locales en associant le bien manger et le bien produire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire : production, transformation, distribution, consommation et gestion des déchets.

Christophe Pavie a fait appel aux participants : « Tout est à construire ensemble. » Chacun a pu s'exprimer pour définir ce qu'est aujourd'hui un « consomm'acteur » à Montendre. De nombreux sujets ont alors été évoqués : le pouvoir d'achat, les normes, le Nutri-Score, la santé, les produits transformés, l'emploi local, le gaspillage, les circuits courts. À l'issue de la conférence, les participants ont reçu une synthèse de ces réflexions.

Catherine Ormel