

UN PEU D'HISTOIRE...

Depuis plusieurs années, la Communauté de Communes s'engage en faveur des circuits-courts de proximité :

- **2012**
Signature d'un document cadre : la Charte Agriculture Durable
- **2018**
Engagement des huit communes de l'île d'Oléron en faveur des circuits-courts et de l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective
- **2019**
Structuration de la démarche alimentaire et demande de labellisation du Projet Alimentaire Territorial

LABELLISATION DU PAT

Le PAT de l'île d'Oléron est reconnu par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt depuis septembre 2020.

Il s'agit d'un dispositif permettant de valoriser l'ensemble des actions menées autour de la thématique alimentaire sur le territoire.



Fleur de kiwi d'Oléron - Crédit photo : André Fiquet

Plus d'informations



59 route des Allées
17310 Saint-Pierre d'Oléron

☎ 05 46 47 24 68

www.cdc-oleron.com

**Service
développement économique**

✉ circuits-courts@cdc-oleron.fr

Suivez-nous sur 
Communauté de l'île d'Oléron

Avec le soutien de ses partenaires



UNION EUROPÉENNE
Fonds européen agricole pour le
développement rural : l'Europe
investit dans les zones rurales



© Communauté de communes de l'île d'Oléron, 2020 - Ne pas jeter sur la voie publique.

ÎLE D'OLÉRON
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

*Pour une alimentation oléronaise
plus saine, plus sûre, plus juste
et plus durable !*



PAT : PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX ?

Les Projets Alimentaires Territoriaux sont des projets de terrain rassemblant de nombreux acteurs autour de la question de l'alimentation. Ils ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs et le développement des circuits-courts de proximité.

Ils abordent l'ensemble des enjeux liés à l'alimentation :

- enjeux économiques
- enjeux environnementaux
- enjeux sociaux

Ils sont élaborés de manière collective et en concertation avec les acteurs du territoire (professionnels, institutionnels, habitants).

LES ENJEUX ÉCONOMIQUES



- Pérenniser les emplois
- Favoriser la transformation et la consommation locale des produits
- Consolider et structurer les filières et les exploitations agricoles
- Maintenir la richesse sur le territoire
- Initier de nouvelles activités économiques

LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX



- Préserver l'environnement (eau, biodiversité, paysages...)
- Accompagner les changements de pratiques agricoles
- Valoriser l'agriculture du vivant
- Préserver la fertilité des sols
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

LES ENJEUX SOCIAUX



- Faciliter l'accès à des produits sains et de qualité pour tous
- Recréer du lien entre consommateurs et producteurs
- Renforcer la cohésion sociale
- Mobiliser les acteurs du territoire autour de la question alimentaire

IDÉES REÇUES !

Le bio et le local dans les cantines coûtent cher ?

Le coût des denrées alimentaires ne représente en général que 20 à 25% du coût du repas. S'il est vrai que les produits de qualité sont souvent plus coûteux, il existe des moyens de compenser ce surcoût : diminuer le gaspillage alimentaire, introduire un repas végétarien par semaine (Loi EGALIM, octobre 2018), mutualiser les achats, etc...

Circuits-courts = consommer local ?

Contrairement aux idées reçues, la notion de circuit-court ne fait pas référence à la distance parcourue par le produit. Elle correspond aux circuits de distribution dans lesquels intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Les circuits de proximité désignent quant à eux une distance limitée entre les lieux de production et de distribution.

La production locale n'est pas en mesure de répondre aux besoins de la restauration collective ?

Des simulations montrent qu'une surface d'un hectare suffirait à fournir les besoins annuels des cantines en légumes bio pour 1000 élèves oléronais de primaire (ref. parcel-app.org).

