

# PAT de la Communauté de Communes de Haute Saintonge

## PAT de la Communauté de Communes de Haute Saintonge

Date de la dernière actualisation : 20/05/2026



- › Lauréat de l'appel projet national du PNA en : 2023
- › PAT labellisé par le MAA : Labellisation Niveau 1
- › Date de labellisation : 2023

## Territoire Caractéristiques et enjeux du territoire

Nouvelle-Aquitaine

Charente-Maritime

Déjà engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des circuits courts, la Communauté de communes de Haute-Saintonge s'engage dans un projet alimentaire pour mettre en adéquation offre et demande locales et ainsi s'approcher progressivement de la résilience alimentaire du territoire. Il vise à faciliter la coexistence de l'activité dominante, la viticulture, avec celles qui permettront d'atteindre une certaine résilience alimentaire du territoire. Conjointement à la nécessité de structurer et développer la filière maraîchage, de la production à la distribution, ce projet intègre aussi l'accès de tous à une alimentation saine et durable.

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.

La CdC de Haute-Saintonge s'est investie depuis plusieurs années dans des actions visant à rendre plus accessible une alimentation saine. Cela se traduit par un travail de terrain, avec les restaurants scolaires et les producteurs locaux, pour favoriser les circuits courts, proposer des menus adaptés, et des opérations d'éducation/sensibilisation pour lutter contre le gaspillage alimentaire (diminution à 66gr/jour/élève), valoriser des fruits et légumes de saison... Ces actions sont conduites grâce au recrutement d'une diététicienne et à la mobilisation du service Prévention des déchets. Des partenariats ont été signés pour la mise en œuvre de ces initiatives, avec notamment le département de Charente-Maritime, la Région (Poitou-Charentes puis Nouvelle Aquitaine), l'Europe, la Chambre d'Agriculture et la MSA.

Des initiatives sont en cours de réalisation pour approvisionnement des écoles en produits labellisés Bio. Ainsi à Pons une ferme maraîchère et pédagogique en régie municipale a été créée en 2022 (près de 1000 kilos de légumes récoltés les 6 premiers mois). Elle devrait être bientôt complétée par une légumerie, identifiée comme facteur facilitant l'utilisation des productions locales par les cantines (scolaires et autres) locales. 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. Il s'agit d'un projet structurant pour la filière alimentaire, la vente en circuit court et la restauration collective en Haute-Saintonge. D'autres projets de même type sont en cours à Nieul le Virouil, Montendre, Cercoux...).

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 Territoriale, 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 km<sup>2</sup>, 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.

La demande est forte pour disposer d'une offre alimentaire plus qualitative et en proximité. Des initiatives émergent et sont soutenues dans le cadre des contractualisations entre la CDCHS et ses partenaires (CRTE 2021 actualisé, contrat région et contrat département en cours). Ceci étant, beaucoup de ces projets ne sauront voir le jour sans une production agricole tournée vers les besoins du territoire, en particulier pour le maraîchage. 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.

Un travail a débuté avec les associations d'aide alimentaire afin d'inventer avec eux des solutions efficaces pour optimiser leurs actions à destination des populations les plus fragiles.

## Chiffres clés du territoire



### Contexte

68 476 habitants  
129 communes  
38,14 habitants/km<sup>2</sup>  
1 795,59km<sup>2</sup> de communes  
998,81 ha artificialisés



### Caractéristiques socio-économiques

15.9% de taux de pauvreté  
11,32% de chômage  
20 190€ de revenu médian



### Lutte contre la précarité alimentaire

8 association(s) luttant contre la précarité alimentaire  
0,04 associations par 10 km<sup>2</sup>  
0,12 associations par 1000 habitants



### Organisation de l'espace agricole

83 372,98 hectares de SAU  
46,43% de SAU  
dont 3,18% de SAU en bio  
dont 1,88% de légumineuses  
dont 12,38% de prairies permanentes



### **Structures agricoles**

**1789** exploitations

**102** exploitations en bio



### **Enjeux environnementaux liés à l'agriculture**

**Taux de produits phytopharmaceutiques inférieur à 0,01 ug par litre d'eau**

**Taux de nitrates entre 10 mg et 25 mg par litre d'eau**

**5 102 250,67m<sup>3</sup> d'eau utilisés pour l'irrigation**

**en baisse de 21,36% depuis 5 ans**

**29,39 de haie/ha de SAU**



### **Distribution**

**55** enseignes de distribution

**dont 14 GMS (moyennes et grandes surfaces)**



### **Transformation**

**673** emplois dans la transformation

**-4,94%** des emplois dans la transformation depuis 5 ans



## Restauration collective

**86** restaurants collectifs sur le territoire inscrits sur ma cantine

**dont 20** restaurants collectifs qui ont fait leur télédéclaration sur ma cantine

## Gouvernance

### Porteurs du projet

- › Communauté de communes de Haute-Saintonge (Communauté de communes)

### Nom de l'instance de décision

Copil

### Partenaires de l'instance de décision

#### Collectivités territoriales, État

- › représentants des communes
- › Sous-Préfecture
- › DRAAF
- › Conseil Départemental 17
- › Région Nouvelle-Aquitaine
- › Education nationale

#### Acteurs de la recherche et de l'enseignement

- › Lycée agricole Le Renaudin

#### Acteurs de la production agricole dont foncier

- › Ferme communale de Pons
- › Pauline Mériot, agricultrice
- › Michel Vallaëys, agriculteur

#### Acteurs de la restauration collective

- › Chef cuisine lycée de Jonzac

#### Acteurs de la restauration commerciale

- › Hotel de Bordeaux à Pons et Domaine du Seudre à St Germain du Seudre

#### Représentants des consommateurs

- › Représentants du Conseil de développement

#### Acteurs de la santé

- › Coordination du Contrat local de Santé

#### Acteurs du social

- › Banque alimentaire de Mirambeau
- › Le Moulin solidaire de Cercoux
- › Les restos du coeur de Jonzac

#### Autres

- › MSA 17
- › Chambre d'agriculture 17
- › Bio Nouvelle-Aquitaine

## Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

## Collectivités territoriales, État

> CDA Pays Royannais


### Autres


> safer


## Les objectifs stratégiques du projet


- Le développement de la production maraîchère locale pour subvenir aux besoins du territoire
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et les déchets
- La lutte contre la précarité alimentaire
- Alimentation/santé : La sensibilisation du public à une alimentation saine
- La valorisation des bonnes pratiques (Associations et cantines scolaires)


## Les principales actions du PAT par axes thématiques


	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Économie alimentaire	Maintien et développement des circuits de proximité	Développement des circuits courts pour la restauration scolaire	Action en cours


	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Culturel et gastronomie	Valorisation des produits durables et locaux auprès des structures d'accueil du tourisme, restaurateurs et métiers de bouche	Application pour téléphones portables du Guide des producteurs (Notre Haute Saintonge)	Action réalisée


	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Éducation alimentaire	Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse	Sensibilisation dans les écoles	Action réalisée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Nutrition et santé	Formation et sensibilisation du grand public sur les liens alimentation-santé	Conférences	Action réalisée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Justice sociale	Actions de coordination entre les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire	Accompagnement des acteurs de la lutte contre la précarité	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Environnement	Diminution du gaspillage alimentaire, réduction et recyclage des déchets, collecte sélective des biodéchets	Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets	Action réalisée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Restauration collective	Diversification des sources de protéines dans les menus	Conseil diététicienne	Action réalisée
	Réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration collective	Prévention des déchets dans les restaurants scolaires	Action en cours
	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	cf circuits courts	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Urbanisme	Protection et mise en valeur des espaces agricoles	SCOT et PLU	Action en cours

## Évaluation

### Méthode(s) d'évaluation utilisée(s)

> Autre (champ libre)

Le dispositif d'évaluation du PAT de Haute-Saintonge repose sur quatre piliers complémentaires, validés en comité de pilotage le 9 octobre 2025. Un suivi-évaluation permanent par le COTECH, permettant l'identification des freins et clés de réussite, des regards croisés entre chargés d'actions et l'optimisation des moyens. Une collecte d'informations qualitatives et quantitatives outillée par le Portail de l'Alimentation de Haute-Saintonge (développé par Tadatum), qui intègre les données territoriales, assure le suivi cartographié des indicateurs et permet de comparer l'évolution dans le temps. Une évaluation participative via le Conseil de développement, ouvrant un espace de démocratie alimentaire, aidant à la prise de conscience des responsabilités et à la recherche de solutions collectives. Une évaluation concertée en comité de pilotage élargi, associant les parties prenantes à chaque étape : cadrage, collecte et analyse. Les indicateurs retenus couvrent quatre orientations : accès au foncier agricole, protection de la ressource, soutien à la production et à la logistique, accès de tous à une alimentation saine. Ils distinguent indicateurs de réalisation, de résultat, d'impact et de contexte. Leur suivi est intégré au Portail de l'Alimentation et actualisé à chaque COTECH.

## Coopération

### Coopération inter-PAT

Oui

CDA Pays Royannais : Développement de la filière chanvre

### Coopération interterritoriale

Oui

Création d'un observatoire interactif, permettant de qualifier les données et d'identifier les enjeux d'un territoire

### PAT membre des réseaux

> PQNA

## Moyens financiers et humains

### Dispositifs financiers mobilisés

- › Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et ses déclinaisons régionales
- › Les aides de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)
- › Le programme LEADER

## Moyens humains

2.5 ETP

## Coopération interterritoriale

### Contact

Christophe PAVIE

06 98 99 12 20

pat@haute-saintonge.org

Administration générale

Vice-Président de la CDCHS en charge du PAT

7 Rue Taillefer

17500 Jonzac

## Détail des sources

[Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.](#)