

TOUT PUBLIC • 2020 / 2025

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Pour une alimentation oléronaise plus saine,
plus sûre, plus juste et plus durable.



ÉDITO

La question alimentaire se retrouve plus que jamais au cœur de nos préoccupations. Nos modes de consommation influent directement sur notre santé et sur notre environnement, c'est pourquoi nous sommes de plus en plus soucieux de la qualité de nos aliments, de leur origine ainsi que de la manière dont ils sont produits, transformés et distribués.

La communauté de communes de l'île d'Oléron, au nom des 8 communes de l'île, se mobilise depuis plusieurs années pour l'évolution des pratiques locales de production et de consommation. De nombreuses actions sont menées : la gestion du foncier agricole, le soutien et le développement d'une agriculture durable, le transport et la transformation des produits qui en sont issus, le développement des circuits courts, la sensibilisation des consommateurs, la réduction des déchets, etc.

La démarche oléronaise, labellisée par le ministère de l'agriculture en 2020, s'attache à allier le « bien produire » et le « bien manger » en faisant travailler, de concert, tous les acteurs de la chaîne de production dans l'optique de valoriser les productions locales et de permettre à tous les Oléronais et Oléronaises un accès à une alimentation saine et durable.

Ce projet est l'occasion de créer de nouvelles dynamiques et de positionner la production, la transformation, la distribution et la consommation dans un cercle vertueux associant l'agriculture durable, la restauration collective et la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Michel Parent

PRÉSIDENT DE LA COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES DE L'ÎLE D'OLÉRON



Dominique Rabelle

VICE-PRÉSIDENTE EN CHARGE DE
L'AGRICULTURE À LA COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES DE L'ÎLE D'OLÉRON



SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| Édito | 03 |
| Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ? | 05 |
| Le label | |
| Les acteurs | |
| Le cadre légal de la restauration scolaire | |
| Quelle stratégie pour le PAT de l'île d'Oléron ? | 06 |
| Les particularités du territoire | |
| La genèse du projet | |
| Les enjeux et les objectifs | |
| La méthode d'élaboration | |
| Les partenaires | |
| Que contient le PAT oléronais ? | 10 |
| Les thématiques | |
| La méthode de déploiement | |
| Le calendrier | |
| Glossaire | 34 |

*Toutes les informations sont actualisées
à la date d'édition de ce document.*

QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) sont des projets impulsés par les acteurs d'un territoire souhaitant favoriser le développement local et durable de l'agriculture et de l'alimentation. Ils visent à relocaliser les systèmes alimentaires, de la production à la consommation.

Les PAT abordent des thématiques diverses, à la croisée d'enjeux économiques, sociaux et environnementaux.

Prévus par la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LAAAF) du 13 octobre 2014, ils répondent aux objectifs du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Ce dernier identifie la restauration collective et les PAT comme 2 leviers d'action pour **améliorer la qualité nutritionnelle, lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire, développer l'éducation du bien-manger de la jeunesse.**



LE LABEL

Un dispositif de reconnaissance des PAT a été mis en place par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt en 2017. En août 2020, la démarche alimentaire oléronaise a reçu ce label.

LES ACTEURS

Les PAT réunissent l'ensemble des acteurs d'un territoire, incluant la société civile. Ils visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, mais aussi à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation (LAAAF, 2014).

LE CADRE LÉGAL DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La loi EGalim du 30 octobre 2018 et la loi Climat du 22 août 2021 imposent un ensemble de mesures.

| Obligations | Date d'application |
|---|---|
| Menu végétarien au moins 1 fois par semaine | 1 ^{er} novembre 2019 |
| Informers les convives au moins 1 fois par an de la composition des repas | 1 ^{er} janvier 2020 |
| Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique | 1 ^{er} janvier 2020 |
| Interdiction des bouteilles d'eau en plastique | 1 ^{er} janvier 2020 |
| Mettre en place des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire | 22 octobre 2020 |
| Repas composés d'au moins 50 % de produits de qualité et durables | 1 ^{er} janvier 2022 |
| Repas composés d'au moins 20 % de produits biologiques | 1 ^{er} janvier 2022 |
| Traçabilité d'au moins 60% des produits carnés et poisson inquitent l'origine et la qualité | 1 ^{er} janvier 2024 |
| Interdiction des contenants alimentaires en plastique | 1 ^{er} janvier 2025 (1 ^{er} janvier 2028 si <2000 habitants) |



QUELLE STRATÉGIE POUR LE PAT DE L'ÎLE D'OLÉRON ?

LES PARTICULARITÉS DU TERRITOIRE

L'ÎLE D'OLÉRON

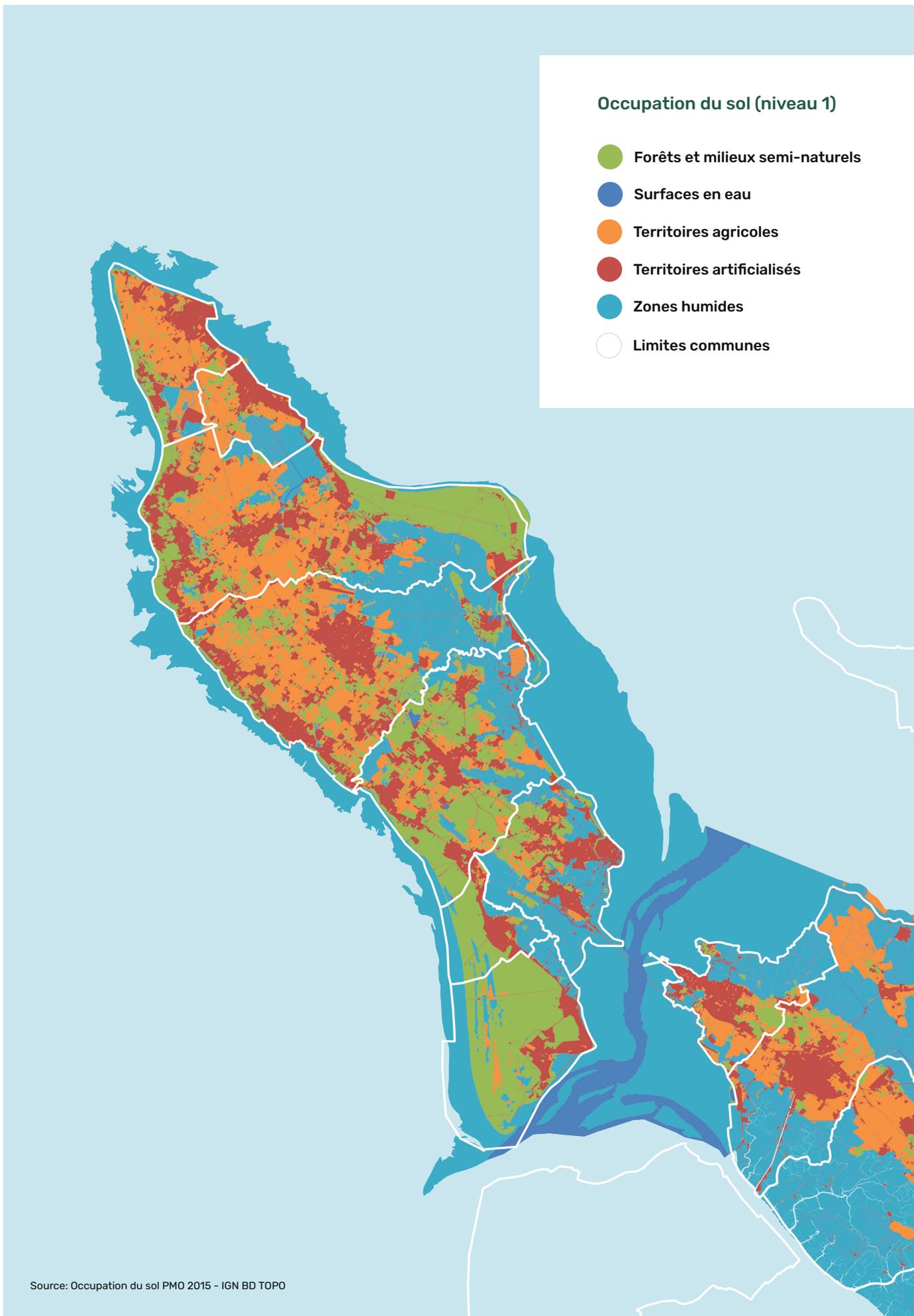
Avec une superficie d'environ 175 km², l'île d'Oléron est la plus grande île de la façade atlantique. Sa population s'élevait à 22 203 habitants en 2020 (INSEE). Son économie s'appuie sur un tissu d'activités très variées et complémentaires : pêche, ostréiculture, mytiliculture, viticulture, saliculture, élevage, maraîchage, etc.

Grâce à la clémence de son climat, ses plages, et sa richesse environnementale, l'île bénéficie d'une grande attractivité touristique depuis les années 1970. À la belle saison, la population décuple et profite à tous les secteurs : tourisme, restauration, activités sportives, agriculture, pêche, artisanat, commerces de proximité... L'attractivité touristique et résidentielle détermine l'enjeu du territoire : **maintenir l'équilibre entre une activité humaine dynamique et un milieu naturel riche et fragile.**

L'AGRICULTURE OLÉRONAISE

L'agriculture représente une activité importante sur l'île; on y compte environ 75 sièges d'exploitation. Cependant, elle est fragilisée par de nombreux facteurs : la pression touristique, les coûts structurels accrus dus à l'insularité, les difficultés d'accès au foncier et au bâti (micro-parcellaire, rétention foncière et immobilière), les enjeux agro-climatiques spécifiques au territoire (salinisation des sols, aléas climatiques, risques de submersion lié au changement climatique), la prolifération d'espèces végétales envahissantes et de nuisibles liées à l'enfrichement, etc.

Malgré ces difficultés et la saisonnalité touristique, **l'activité agricole perdure** et de nombreux marchés sont ouverts à l'année. En complément, une **tendance à la vente directe** se dessine dans le paysage agricole insulaire.



Source: Occupation du sol PMO 2015 - IGN BD TOPO

LA GENÈSE DU PROJET

En réponse à l'intérêt grandissant des consommateurs pour les circuits de proximité, la communauté de communes de l'île d'Oléron a engagé de nombreuses démarches allant dans le sens d'une reterritorialisation de l'alimentation et de l'agriculture.



En 2011, le Pays Marennes Oléron s'est uni au Pays de Saintonge Romane et aux communautés d'agglomération de Rochefort et de Royan autour du projet Terroirs au Menu. Il visait à renforcer l'agriculture et l'économie locale dans une perspective de développement durable via notamment l'approvisionnement de la restauration collective par des produits locaux. La coopération entre ces territoires ne s'est pas maintenue sur le long terme mais ils ont poursuivi individuellement leur projet à une échelle locale, plus adaptée pour déployer un tel projet.

Depuis l'adoption de son premier Agenda 21 en 2011, la Communauté de Communes de l'île d'Oléron est moteur du développement durable sur l'île d'Oléron. De nombreuses actions sont menées autour de l'énergie, les déchets, la préservation des espaces naturels, l'agriculture, mais aussi sur l'habitat, les déplacements ou encore sur le plan sanitaire et social. Ces ambitions ont été renouvelées et complétées par la vision politique commune des élus de l'île « Oléron 2035 », adoptée en mars 2021. Le PAT oléronais s'inscrit parfaitement dans la politique territoriale de l'île.



LES ENJEUX ET LES OBJECTIFS

Le système alimentaire français actuel est caractérisé par des territoires hyperspécialisés, impliquant souvent une grande distanciation entre les zones de production et de consommation. Il est fortement dépendant des transports et peu résilient face aux situations de crises prolongées, qu'elles soient sanitaires, environnementales, énergétiques, climatiques, sociales ou économiques.

L'un des enjeux de ce PAT est d'améliorer la capacité du système alimentaire oléronais à surmonter ces crises et à s'adapter pour perdurer.

L'OBJECTIF PRINCIPAL EST DE PROGRESSER VERS L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DE L'ÎLE !

Cela passe par :

- La relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation
- Le maintien et le développement une agriculture durable
- La transformation et la consommation des produits issus du territoire

MAIS PLUS
CONCRÈTEMENT

Comment faire ?

- En luttant contre les friches et la déprise agricole
- En structurant l'offre locale
- En créant de nouveaux débouchés pour les produits oléronais
- En garantissant la sécurité alimentaire, la santé publique et une alimentation de qualité pour tous
- En créant de nouveaux débouchés pour les produits oléronais
- En agissant pour la réduction des déchets et contre le gaspillage alimentaire
- En préservant (quantitativement et qualitativement) les ressources naturelles (eau, sol, biodiversité)
- En accompagnant l'adaptation des systèmes agricoles au changement climatique et en luttant contre ce dernier

LA MÉTHODE D'ÉLABORATION

Le projet est porté par la Communauté de Communes au nom des 8 communes de l'île. À leurs côtés, de nombreux acteurs se mobilisent autour du PAT. Ils sont rassemblés au sein de 3 instances de gouvernance : comité de pilotage, comité technique et groupes de travail.

3.

COMITÉ DE PILOTAGE

En charge du suivi et des arbitrages aux étapes importantes du projet

Il se compose du président de la CdC, de la vice-présidente de la CdC en charge de l'Agriculture, des maires et des élu.e.s en charge des affaires scolaires.

2.

COMITÉ TECHNIQUE

En charge du suivi des études et travaux engagés

Il se compose des Elu.e.s et/ou agents chargé.e.s des affaires scolaires et/ou gestionnaires des cantines (communes et collèges), de la Présidente de Marennes Oléron Produits Saveurs (MOPS).

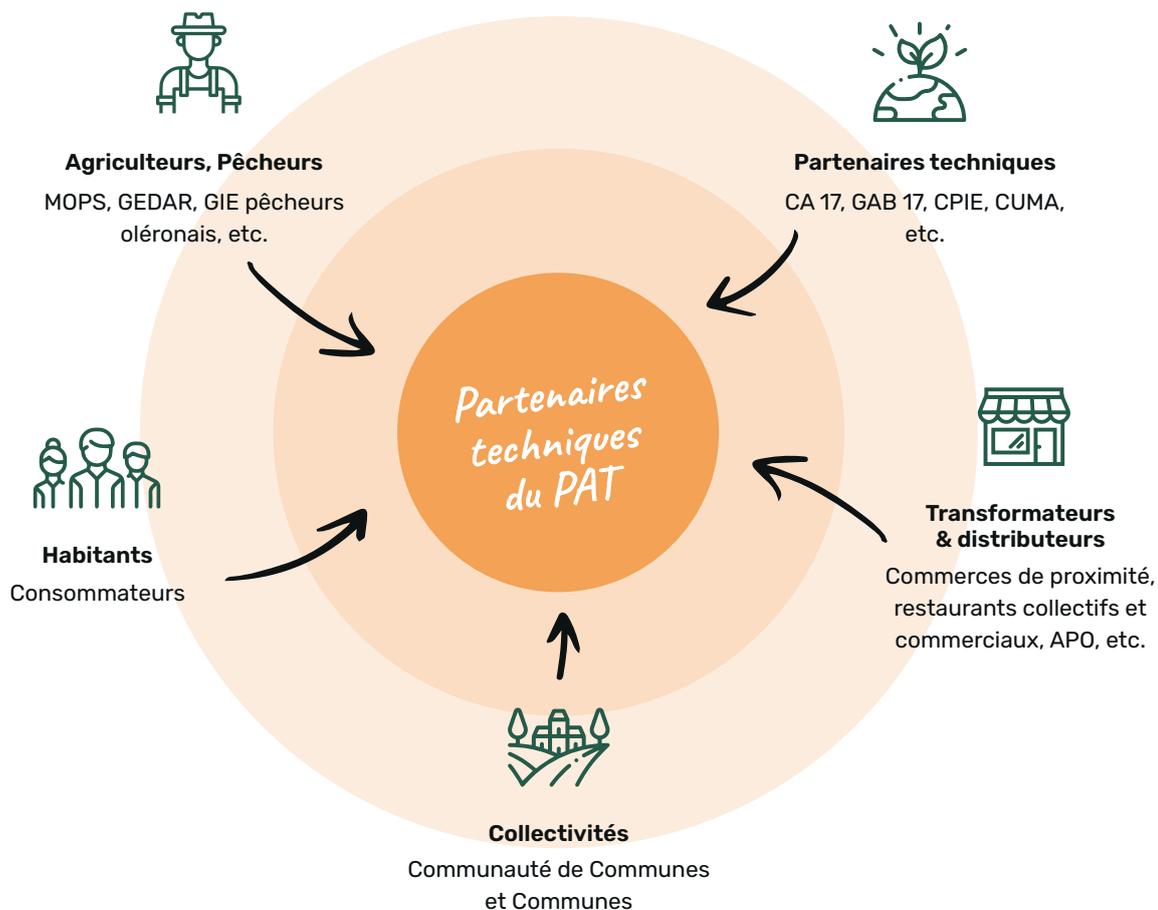
1.

GROUPES DE TRAVAIL

En charge des travaux opérationnels sur l'offre et la demande, les enjeux, attentes et besoins autour des circuits de proximité et en particulier l'approvisionnement en produits locaux de la restauration hors domicile.

Ils se composent, selon la thématique, de producteurs, de représentants de la restauration collective et/ou commerciale, d'organisations agricoles...

LES PARTENAIRES



POUR LA PÉRIODE 2018-2021, LE PROJET EST COFINANCÉ PAR

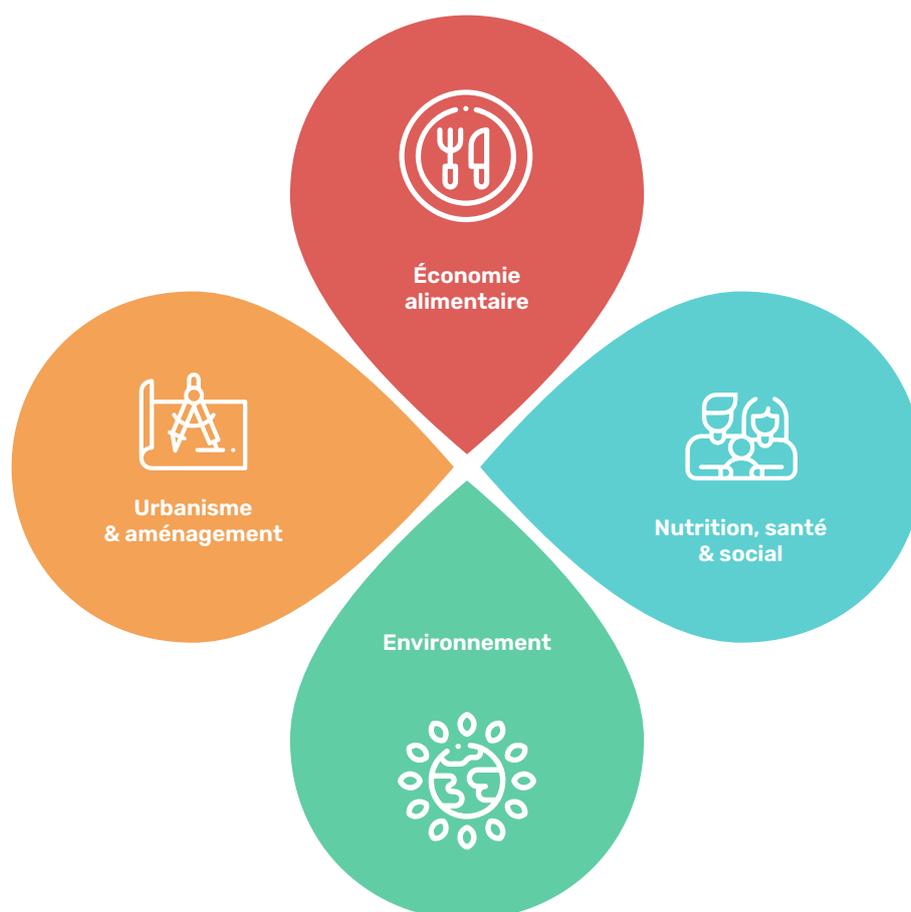
- L'Union Européenne (fonds LEADER)
- Communauté de communes de l'île d'Oléron
- La Région Nouvelle-Aquitaine
- Le Département Charente-Maritime
- Les 8 communes de l'île : Dolus-d'Oléron, La-Brée-les-Bains, Le Château-d'Oléron, Le Grand-Village-Plage, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Trojan-Les-Bains.



Communauté de communes de l'île d'Oléron - Lauréate de l'appel à projet PNA 2021

À ce titre elle a reçu une aide de 100 000€ pour le financement du projet sur la période 2021-2023. Ce financement provient du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, de l'ADEME et du Ministère des solidarités et de la santé.

QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?



LES THÉMATIQUES

Le PAT de l'île d'Oléron comprend 19 actions réparties dans 4 grands domaines d'action.

Urbanisme, aménagement du territoire

Reconquête des friches agricoles et amélioration de l'accès au foncier et au bâti pour faciliter l'installation de nouveaux porteurs de projets.

Économie alimentaire

Consolidation et structuration des filières agricoles, transformation et consommation locale des produits pour pérenniser les emplois et la richesse du territoire.

Environnement

Accompagnement aux changements de pratiques agricoles et valorisation de l'agriculture du vivant pour préserver l'environnement (eau, sols, biodiversité, paysages...).

Nutrition, santé & social

Mobilisation des acteurs du territoire pour recréer du lien entre consommateurs et producteurs. Faciliter l'accès aux produits sains et de qualité pour tous.

LA MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Le PAT oléronais est constitué de 19 actions transversales et complémentaires. Elles abordent la question alimentaire dans son intégralité : de la production agricole à la gestion des déchets issus de l'alimentation. Les interventions des actions sont détaillées au sein de fiches actions (*cf. pages suivantes*) et précisent la phase de réalisation.

Développer

L'OFFRE ALIMENTAIRE

- Reconquérir et réhabiliter les friches agricoles | 14
- Accompagner à l'accès au foncier et au bâti | 15
- Appuyer l'installation et la transmission des exploitations agricoles | 16
- Accompagner les changements de pratiques | 17
- Soutenir l'agriculture du vivant | 18
- Promouvoir les filières | 19
- Valoriser les variétés locales | 20



« La réhabilitation des friches agricoles est un prérequis essentiel au développement de l'offre alimentaire de notre territoire insulaire. »



Dominique Rabelle

VICE-PRÉSIDENTE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE DURABLE, DES ESPACES VERTS ET DES MARAIS À LA CDC



Structurer

L'OFFRE ALIMENTAIRE

- Accompagner les groupements de producteurs | 21
- Accompagner le développement de nouvelles filières | 22
- Accompagner le développement d'unités collectives de transformation-stockage-conditionnement des produits locaux | 23



Favoriser
**LES CIRCUITS COURTS
DE PROXIMITÉ**

- Créer un groupement de commandes alimentaires | 24
- Développer une logistique de proximité | 25
- Développer et promouvoir les marchés | 26
- Faire de l'agriculture et de l'alimentation des vecteurs de lien et d'insertion | 27



« Grâce au groupement de commandes nous augmentons la part de produits locaux dans l'assiette des enfants oléronais ! »



Dominique Rabelle

VICE-PRÉSIDENTE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE DURABLE, DES ESPACES VERTS ET DES MARAIS À LA CDC



« Les enfants d'aujourd'hui sont les consommateurs de demain, il est important de les sensibiliser, dès le plus jeune âge, aux enjeux du bien-manger ! »



Patrice Robillard

VICE-PRÉSIDENT EN CHARGE DE L'ENFANCE ET DE LA JEUNESSE À LA CDC

Promouvoir
UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

- Sensibiliser les consommateurs à la nutrition | 28
- Informer et sensibiliser les plus jeunes à l'agriculture et l'alimentation | 29
- Accompagner les chefs de cuisine à concevoir des plans alimentaires | 30



« Lors du diagnostic mené en 2020, nous nous sommes aperçus que le gaspillage alimentaire représentait en moyenne 110 grammes de nourriture par enfant et par jour dans nos cantines. Ce gaspillage a un coût mais aussi un impact environnemental important. Il est essentiel de le réduire ! »



Marie-Josée Villautreix

VICE-PRÉSIDENTE EN CHARGE DE LA GESTION DES DÉCHETS ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE À LA CDC

Réduire
**LES DÉCHETS LIÉS
À L'ALIMENTATION**

- Lutter pour la réduction des déchets ménagers | 31
- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration scolaire | 32

FICHE ACTION N°1

RECONQUÉRIR ET RÉHABILITER LES FRICHES AGRICOLES

Urbanisme
& aménagement



CONTEXTE

L'accès au foncier est l'un des principaux freins au maintien et au développement de l'agriculture oléronaise. Les surfaces en friche ne cessent d'augmenter sur le territoire : près de 2 000 ha de terrains agricoles privés, non valorisés et souvent dans un état d'enfrichement important, ont été recensés et pourraient être remis en culture par les agriculteurs.

Dans ce cadre et depuis 2012, la CdC s'engage avec ses partenaires et mène des actions de reconquête des friches agricoles. En 2018, grâce au programme « Oléron 21 » à travers lequel le Département de la Charente-Maritime et la communauté de communes de l'île d'Oléron s'engagent durablement pour la protection de l'île, des moyens financiers importants ont été déployés pour la période 2019-2021 afin de créer les conditions favorables au développement d'activités primaires.

MISE EN ŒUVRE

Acquisition de parcelles en friches

- Veille foncière avec l'outil vigifoncier
- Prospection sur des parcelles en friche ayant un potentiel agricole
- Constitution d'îlots dans le but d'y installer des porteurs de projets
- Acquisition à l'amiable, par opportunité ou par préemption via la SAFER

Restauration des parcelles en friches

Travaux de remise en valeur avant la mise à disposition au porteur de projet :

- Fauche/débroussaillage/bûcheronnage
- Remise en culture
- Étalement du couvert broyé pour améliorer la fertilité du sol

50 Hectares

acquis en 2019 et 2020

5 Chantiers

de débroussaillage effectués
en 2020

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Développer l'agriculture insulaire

ACTION PORTÉE PAR

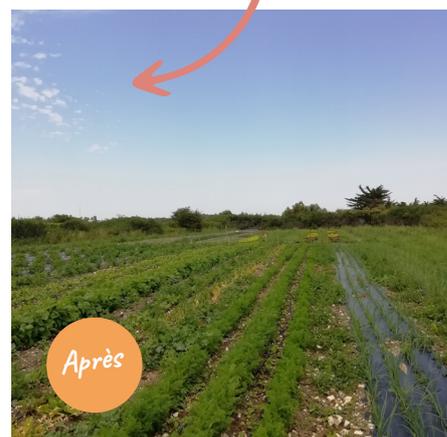
Le service développement économique
de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

Les 8 communes de l'île d'Oléron, la
SAFER, le Département de Charente-
Maritime, le Conservatoire du littoral, etc.

Travaux de réhabilitation de friche agricole sur la commune de La Brée-Les-Bains

*Ces travaux ont permis l'installation d'un
jeune couple de porteurs de projets
en maraîchage biologique en 2019. Les
terres sont aujourd'hui en production.*



FICHE ACTION N°2

ACCOMPAGNER L'ACCÈS AU FONCIER ET AU BÂTI

Urbanisme & aménagement



CONTEXTE

Sur l'île d'Oléron, 3 088 hectares de terres agricoles sont exploités. Les agriculteurs souhaitant s'installer ou développer leur activité rencontrent de grandes difficultés pour trouver les terrains dont ils ont besoin, l'accès au foncier est donc un frein au développement de l'agriculture et à la diversification des productions. Un comité de concertation foncier agricole a été créé en 2011. Animé par la CdC, il rassemble la SAFER, le Conseil Départemental 17 (Espaces Naturels Sensibles), le Conservatoire du Littoral, la Chambre d'Agriculture 17, la DDTM, la DREAL (site classé), les élus municipaux en charge de l'urbanisme ainsi que des représentants professionnels agricoles de l'île. Ce comité travaille à l'amélioration des conditions d'accès au foncier agricole, ainsi qu'au bâti d'exploitation et d'habitation, indispensables au bon fonctionnement des activités primaires pour répondre à de nombreux objectifs : sécuriser la vocation agricole des terres ; maîtriser les prix du foncier ; remettre en culture les friches agricoles ; limiter la vente de terres agricoles à des non professionnels ; faciliter les conditions d'exploitation ; constituer de nouvelles unités exploitables.

MISE EN ŒUVRE

- Conventions de partenariat CdC – SAFER (surveillance, maîtrise foncière et Aménagement rural)
- Création d'outils pour maîtriser les prix des terres agricoles et sécuriser leur vocation agricole (« boîte à outils d'interventions foncières », outil Vigifoncier – SAFER)
- Accompagnement des exploitations existantes (confortement du foncier) et des porteurs de projets (installations) : veille, recherche de biens, informations cadastrales et réglementation, médiation foncière auprès des propriétaires et gestionnaires, suivi et appui des projets d'implantation
- Commission d'attribution du foncier agricole en propriété publique
- Sensibilisation et communication auprès des propriétaires fonciers sur la gestion des friches
- Actions partenariales de lutte contre les parcelles à camper et actions de reconquête des marais à vocation salicole

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Développer l'agriculture insulaire

ACTION PORTÉE PAR

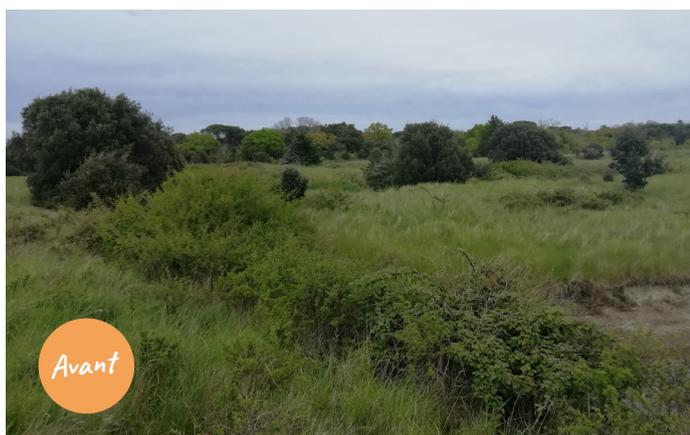
Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

Les 8 communes de l'île d'Oléron, la SAFER, le Département de Charente-Maritime, le Conservatoire du littoral, la Chambre d'Agriculture, la DDTM, la DREAL, Natura 2000, etc.

Travaux de réhabilitation de marais à vocation salicole « Les Barbotines » à Saint-Pierre-d'Oléron

En 2019, la CdC a fait l'acquisition de deux parcelles (6,3 hectares) et mené des travaux de réhabilitation. La même année, ces terres ont été attribuées à une jeune saunière (via un bail rural avec clauses environnementales). La mise en production des marais est prévue pour 2021. La vente des produits se fera en circuits courts.



FICHE ACTION N°3

APPUYER L'INSTALLATION ET LA TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS AGRICOLES

Urbanisme
& aménagement



CONTEXTE

Les professionnels du secteur primaire représentent près de 10% de la population active sur l'île d'Oléron; le secteur représente donc un pôle d'emploi important et dynamique pour le territoire. Par ailleurs, l'offre alimentaire reste en deçà des besoins du territoire et l'espace agricole et naturel en déprise représente près de 2 000 hectares. Les opportunités d'installation existent mais l'installation de porteurs de projets agricoles est très complexe sur l'île (difficultés à trouver du foncier et à installer un siège d'exploitation, contraintes réglementaires importantes). De la même manière, la transmission des exploitations est peu anticipée et la spéculation foncière ne favorise pas les reprises. Il existe donc un enjeu fort à soutenir la création d'activité et à maintenir le plus grand nombre d'actifs agricoles.

MISE EN ŒUVRE

Accompagnement des porteurs de projets et des cédants :

- Accueil, information, identification du projet et des besoins, mise en contact avec les partenaires, recherche de foncier et de bâti (voire attribution de foncier public), étude préalable technico-économique en lien avec les organismes partenaires, étude de faisabilité réglementaire du projet, accompagnement dans la recherche de débouchés, mise en lien avec la profession agricole locale, assistance technique et administrative, etc.
- Dispositifs d'aides : exonération de taxe foncière pour les jeunes agriculteurs, investissements collectifs via la CUMA, etc
- Mise en lien avec les partenaires pour accompagner la transmission et chercher des repreneurs

Espace-test agricole :

Ce lieu test permet d'accompagner des porteurs de projet souhaitant vérifier la faisabilité et la viabilité de leur projet en démarrant une activité de production en conditions réelles. Un couple s'y trouve en test d'activité depuis février 2021.

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Développer l'agriculture insulaire

ACTION PORTÉE PAR

Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

Les 8 communes de l'île d'Oléron, le service Urbanisme de la Communauté de Communes, le Département de Charente-Maritime, la Région Nouvelle-Aquitaine, le Conservatoire du littoral, N2000, la Chambre d'Agriculture 17, le PAI, le GAB 17, l'ARDEAR, Terre de Liens, Champs du Partage, MOPS, GEDAR, etc.

Espace test agricole, domaine de la Cailletière à Dolus d'Oléron



FICHE ACTION N°4

ACCOMPAGNER LES CHANGEMENTS DE PRATIQUES AGRICOLES

Environnement



CONTEXTE

Dans le cadre du programme d'actions pour le maintien et le développement durable de l'agriculture oléronaise, la Communauté de Communes soutient le développement de méthodes alternatives innovantes qui permettent d'assurer un revenu acceptable pour les exploitants agricoles tout en respectant l'environnement et en favorisant la fertilité des sols. Cette volonté est formalisée dans le programme d'actions de la Charte pour une Agriculture Durable sur l'île d'Oléron.

MISE EN ŒUVRE

Depuis 2012, cet accompagnement prend la forme de dispositifs d'aides financières, de formations, d'expérimentations :

Organisation de formations à destination des professionnels

- Bancs d'essai tracteurs et éco conduite en 2017
- Sols vivants, couverts permanents et pratiques agroforestières en viticulture en 2019 Avec A. Canet & K. Schreiber via Ver de terre production
- Maraîchage sur sols vivants en 2020 via Ver de Terre production

Conduite d'expérimentations collectives

- Expérimentation menée par la CAACA, en collaboration avec la CdC sur la lutte biologique contre les tordeuses de la vigne par la méthode de confusion sexuelle, sur 3 ans (2018-2020)
- Projets d'expérimentations autour de la réhabilitation de friches et de la production et utilisation du BRF (Bois Raméal Fragmenté)

Aides financières

Projet de création de Mesures agro-environnementales et climatiques « marais salants »

Développement de projets agroforestiers

Projets d'implantation de haies champêtres (agroforesterie), implantation de vignes dans les parcelles en friche arborées, etc.

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Développer l'agriculture insulaire

ACTION PORTÉE PAR

Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

La CAACA (Coopérative d'Approvisionnement Agricole Oléronaise), la CUMA l'Oléronaise, les associations Arbres et Paysages 32 et Pour une agriculture du vivant, l'AFIPAR, la Chambre d'Agriculture, le GAB 17, le Département Charente-Maritime, les services TEPOS et gestion des déchets de la CdC, etc.

Dispositif de confusion sexuelle contre les tordeuses de la vigne



FICHE ACTION N°5

Environnement



SOUTENIR L'AGRICULTURE DU VIVANT : AGRICULTURE DE CONSERVATION, RÉGÉNÉRATIVE, BIOLOGIQUE, AGROÉCOLOGIE, ETC.

CONTEXTE

Dans le cadre du programme d'actions pour le maintien et le développement durable de l'agriculture oléronaise, la Communauté de Communes s'est engagée dans une politique de soutien au développement agricole durable. Les conversions vers l'agriculture biologique sont de plus en plus nombreuses sur le territoire. La collectivité entend soutenir les exploitants qui font ce choix. En 2019, les surfaces de l'île cultivées en bio totalisent 403,75 ha, soit 13% de la surface agricole.

MISE EN ŒUVRE

Jusqu'en 2015, la CdC a accompagné la filière biologique via un soutien à la certification. Au total, 6 exploitations ont été aidées pour un budget de 2 700€. Le dispositif d'aide a ensuite été pris en charge par la Région. Actuellement, la collectivité continue de déployer des dispositifs d'aide ponctuels ou à plus long terme :

- Gratuité du compost au départ du site de l'Ecopôle par le service gestion des déchets de la CdC pour l'année 2019
- Exonération de taxe foncière (part intercommunale) des parcelles agricoles exploitées selon le mode de Production Biologique (AB)
- Soutien à l'implantation de couverts végétaux après réhabilitation des parcelles en friche

Par ailleurs, le mode Agriculture Biologique a été défini comme l'un des critères d'attribution prioritaire pour la mise à disposition à des agriculteurs des parcelles agricoles en propriété publique. Cela permet notamment de soutenir les nouvelles installations en agriculture biologique.

Enfin, le Groupement d'Agriculteurs biologiques de Charente-Maritime (GAB 17) accompagne les porteurs de projet et les agriculteurs du territoire pour leur installation ou leur conversion en AB, et propose des formations ou échanges techniques.

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Développer l'agriculture insulaire

ACTION PORTÉE PAR

Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

Le GAB 17, la Chambre d'Agriculture 17, le Département de Charente-Maritime, la Région Nouvelle-Aquitaine, le service gestion des déchets, la coopérative agricole de l'île d'Oléron, etc.



FICHE ACTION N°6

PROMOUVOIR ET COMMUNIQUER SUR LE CARACTÈRE ET LES FILIÈRES AGRICOLES

Économie
alimentaire



CONTEXTE

La CdC s'est engagée dans une politique de soutien au développement agricole durable en 2011. Le grand public s'est montré intéressé par la mise en avant du caractère agricole de l'île d'Oléron.

MISE EN ŒUVRE

Organisation annuelle des « Journées Agricoles de l'île d'Oléron » depuis 2011

Expositions photo, conférences, projections-débat, visites de fermes, balades-découverte, dégustations, repas de producteurs, repas gastronomiques à base de produits locaux, etc. L'objectif est de faire découvrir l'agriculture oléronaise de manière festive et ludique. C'est l'occasion d'amener les professionnels de l'agriculture et les consommateurs à se rencontrer et à échanger sur la réalité du métier des uns et sur les attentes alimentaires et sociétales des autres.

Organisation d'une foire agricole

L'objectif étant de refaire vivre la foire historique de l'île qui avait lieu il y a 50 ans. La première édition en 2018 a été un grand succès, la seconde édition est prévue en 2023.

Accompagnement de la dynamique Vignoble et Découvertes

Obtenu pour la première fois en 2014, le label Vignoble et Découvertes met en lumière le travail partenarial accompli pour faire reconnaître le vignoble de l'île et le territoire dans son ensemble comme une destination œnotouristique authentique et de qualité.

Création de supports de communication

Communication via le site internet de la CdC, sa newsletter, son magazine Vent Portant, des articles réguliers dans la presse locale, etc.

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Développer l'agriculture insulaire

ACTION PORTÉE PAR

Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

MOPS, GEDAR, AAIO, CANO, CPIE, Association l'Oignon de Saint Turjan, Restaurateurs locaux, etc.

Foire Agricole
Saint-Pierre-d'Oléron 2018



Visite Cabane O sel sur
la commune de Saint-
Georges-d'Oléron dans
le cadre des Journées
Agricoles 2020



FICHE ACTION N°7

PRÉSERVER ET VALORISER LES VARIÉTÉS LOCALES

Environnement



CONTEXTE

En réponse à la quasi disparition de la variété locale d'oignon rosé du sud de l'île d'Oléron, l'association « L'Oignon le Saint-Turjan » est créée en 2008 par un groupe de jardiniers amateurs de la commune de Saint-Trojan-Les-Bains avec pour but, la sauvegarde de ce patrimoine végétal. Les graines retrouvées chez quelques anciens qui cultivaient encore cette variété locale, sont alors collectées et multipliées. L'association dispose de plusieurs terrains amendés avec les algues de l'estran comme par le passé. Ce patrimoine y est remis en culture avec des oignons destinés à la consommation et des pieds porte-graines. Depuis la création de l'association, la production a considérablement augmenté. Les maraîchers assurent une production qui permet d'alimenter la quasi-totalité des marchés oléronais et de la restauration hors domicile (8 tonnes produites en 2018).

MISE EN ŒUVRE

- Actions de promotion engagées par l'association (« La fête des jardins », Fête du mimosa de Saint-Trojan-Les-Bains)
- Accompagnement par la Communauté de Communes sur le volet technique de 2011 à 2015 : caractérisation de l'oignon, analyses sensorielles, conduite d'essais, plan de sélection, conservation amélioratrice et multiplication
- Travail sur la labellisation IGP de la variété
- Accueil d'un stagiaire pour travailler sur la notoriété, l'antériorité de l'oignon, ainsi que son lien au terroir, en lien avec le service musées et patrimoine de la Communauté de Communes (2020-2021)

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Développer l'agriculture insulaire

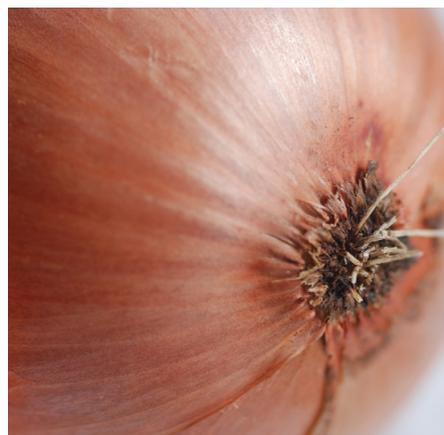
ACTION PORTÉE PAR

L'association de l'Oignon Le Saint Turjan

PARTENAIRES

Les services développement économique et Musée et Patrimoine de la Communauté de Communes, le CREGENE, l'AANA, le réseau Semences Paysannes, etc.

Plantation d'oignons par les bénévoles de l'association l'Oignon le St Turjan (crédits photos association l'Oignon le St Turjan)



FICHE ACTION N°8

Économie
alimentaire



ACCOMPAGNER LES GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS : PROMOTION ET ACCOMPAGNEMENT DU GROUPEMENT DE PRODUCTEURS MOPS

CONTEXTE

L'association Marennes Oléron Produits & Saveurs (MOPS) est un réseau de producteurs locaux créé en 2003, qui s'engage dans une démarche territoriale afin de valoriser les produits de la terre et de la mer issus du Pays Marennes Oléron. Elle regroupe des agriculteurs (maraîchers, éleveurs, viticulteurs), des ostréiculteurs, des sauniers et des pêcheurs avec pour objectifs de :

- Valoriser les produits locaux, de saison, issus de pratiques respectueuses de l'environnement
- Développer les circuits courts et renforcer le lien producteurs / consommateurs
- Garantir l'origine et l'authenticité des produits

MISE EN ŒUVRE

La Communauté de Communes et les différents partenaires accompagnent MOPS sur les thèmes suivants :

- Mise en place de règlements techniques et cahiers des charges encadrant les productions et soutien administratif
- Accompagnement au développement des circuits courts et approvisionnement de la restauration collective (mise en place d'un logiciel de gestion de l'offre et des commandes « panier local », participation aux instances de gouvernance du PAT, etc.)
- Accompagnement à la communication (catalogue de producteurs, etc.)
- Co-organisation d'événements promotionnels
- Information et sensibilisation des élus à la démarche de MOPS

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

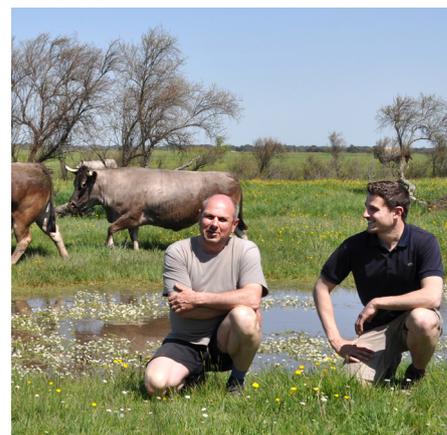
Structurer l'offre alimentaire

ACTION PORTÉE PAR

Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

MOPS, GEDAR, Agriculteurs, Restaurateurs locaux, AAIO, CANO, CPIE, Association l'Oignon de Saint Turjan, etc.



FICHE ACTION N°9

ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT DE NOUVELLES FILIÈRES

Économie
alimentaire



CONTEXTE

Le travail concerté entre les élus et les acteurs économiques du territoire a fait émerger l'importance de travailler sur les filières qui font la spécificité de l'île d'Oléron et d'en favoriser le développement. Une dynamique visant à développer une spécificité territoriale sur certaines de ces filières a émergé et ouvert le champ à des projets de développement. Les objectifs recherchés sont notamment :

- La valorisation du foncier agricole non cultivé et des outils professionnels agricoles déjà existants
- La création de nouveaux emplois et débouchés

MISE EN ŒUVRE

- **Filière biomasse (2011)** : Une étude a été menée sur les opportunités de valorisation de la biomasse (cultures dédiées, plateforme de transformation bois-énergie, revalorisation forestière, agroforesterie...). Depuis cette étude, l'agroforesterie se développe sur l'île.
- **Filière apicole (2016-2021)** : Étude visant à l'élaboration collective d'une stratégie de développement de l'activité apicole oléronaise et de préservation de l'abeille locale. Mise en place d'un conservatoire de l'abeille noire, développement d'activités de production de reines et d'essaims de souche locale, implantation d'une signalétique informant sur le zonage et le projet.
- **Filière salicole (2015-2021)** : Amélioration des connaissances, aide aux travaux de réhabilitation et d'aménagement de marais salants, appui à l'organisation des producteurs de la filière, appui à l'installation et à la formation, commercialisation et valorisation de la production.

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Structurer l'offre alimentaire

ACTION PORTÉE PAR

Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

Services TEPOS, gestion des déchets et Espaces Naturels de la CdC, Etat (TEPCV), Département de Charente-Maritime, Région Nouvelle-Aquitaine, PETER Marennes-Oléron, Profession agricole et salicole, coopératives, Chambre d'Agriculture 17, CNRS, INRAE, AEMA, etc.

Abeille noire locale 2019



FICHE ACTION N°10

Économie
alimentaire



ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT D'UNITÉS COLLECTIVES DE TRANSFORMATION/STOCKAGE/CONDITIONNEMENT DES PRODUITS LOCAUX

CONTEXTE

Dans le cadre de sa politique de soutien aux activités du secteur primaire, la CdC accompagne les professionnels intéressés par la mise en place d'ateliers collectifs pour valoriser la production locale et proposer à la vente des produits à haute valeur ajoutée. Cela constitue un levier de diversification pour les exploitations de l'île d'Oléron.

Sur le territoire, les maraîchers vendent principalement des produits frais et bruts ou ont développé, à la marge, des stratégies individuelles pour transformer leurs produits (conserverie essentiellement). Les éleveurs, pratiquant la vente directe, s'appuient quant à eux sur des abattoirs pour faire débiter, découper les carcasses et mettre la viande sous vide. Le besoin d'établissements de transformation sur le territoire est une réalité !

MISE EN ŒUVRE

- Veille et collaboration interterritoriale (ateliers découpe transformation viande portés par la CARA et CARO, partages d'expériences via le RAIA)
- Conduite d'une étude de faisabilité pour la création d'ateliers collectifs de transformation sur l'île (2021) pour le développement de l'approvisionnement en produits locaux de la restauration hors domicile
- Projet de bâtiment de stockage de céréales en vrac et atelier de transformation de céréales et conditionnement de la farine dans le cadre du projet de réhabilitation du Moulin de La Brée-les-Bains

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Structurer l'offre alimentaire

ACTION PORTÉE PAR

Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

Agriculteurs, CARA, CARO, Département de Charente-Maritime, Région Nouvelle-Aquitaine, Chambre d'Agriculture 17, GAB 17, RAIA, etc.

Conserverie Dupuy, commune de Le Grand-Village-Plage 2020



FICHE ACTION N°11

CRÉER ET COORDONNER UN GROUPEMENT DE COMMANDE À L'ÉCHELLE DES 8 COMMUNES DE L'ÎLE

Économie
alimentaire



CONTEXTE

La loi EGALIM dispose que, au plus tard le 1er janvier 2022, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public devront proposer une part au moins égale à 50% de produits alimentaires qui répondent à au moins un critère qualité, dont 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique.

Afin d'être en mesure de répondre à ces exigences, il apparaît intéressant de fédérer les communes de l'île ainsi que l'Atelier Protégé d'Oléron (qui fournit plusieurs communes et crèches), au sein d'un groupement de commandes. Cela permettra de centraliser les procédures de passation des marchés, de participer au développement de l'offre grâce à la contractualisation et de faire des économies en massifiant les achats. Ces économies pourront être reportées sur la qualité des produits.

MISE EN ŒUVRE

- **Étude de préfiguration (2020-2021)** : Etat des lieux, diagnostic de l'offre et de la demande, analyse des attentes et besoins des futurs membres et des producteurs, mise en place des conditions de faisabilité.
- **Création du groupement de commandes (novembre 2021)**
- **Lancement des premiers marchés (septembre 2022)**
- Coordination et suivi, accompagnement des communes, mise en place de comités de suivi avec les producteurs et cuisiniers, organisation de réunions d'échanges, ateliers thématiques, formations, visites d'exploitation associant personnels de cantines, convives et parents d'élèves, producteurs, etc.

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Structurer l'offre alimentaire

ACTION PORTÉE PAR

Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

MOPS, APO, les 8 communes de l'île d'Oléron, Région Nouvelle-Aquitaine, Département Charente-Maritime, GAL Marenes Oléron, CARA, CARO, etc.



FICHE ACTION N°12

DÉVELOPPER UNE LOGISTIQUE DE PROXIMITÉ

Économie
alimentaire



CONTEXTE

Les enjeux essentiels de l'approvisionnement alimentaire des territoires reposent en grande partie sur la disponibilité des produits et la logistique. En restauration hors domicile, les difficultés logistiques représentent un frein important au développement de l'introduction des produits locaux.

Le territoire d'Oléron n'échappe pas à cette problématique qui a été exprimée à de nombreuses reprises par les différents acteurs (producteurs, gestionnaires de cantines, restaurateurs privés...), d'autant plus que la gestion des flux de transport sur l'île d'Oléron est une question très complexe au vu de l'afflux touristique durant certaines périodes.

En effet, faire le choix de venir livrer à l'île d'Oléron implique des volumes d'achats très variables, des tournées qui peuvent ne pas être rentables à certaines périodes de l'année et un trafic à l'entrée et à l'intérieur de l'île parfois compliqué.

La logistique comprend l'ensemble des activités destinées à assurer la bonne coordination entre la demande et l'offre et gère aussi bien les flux de produits et de matières que les flux d'information relatifs à une activité.

MISE EN ŒUVRE

Lancement d'une étude pour la mise en place d'une logistique de proximité en juin 2021. Elle questionne la stratégie logistique à adopter pour satisfaire les besoins de la restauration hors domicile et ceux des producteurs.

Plusieurs axes d'approches sont à l'étude :

- Plateforme logistique
- Points de massification
- Mutualisation des moyens de livraison entre producteurs
- Recours à des acteurs ressources pouvant servir de relais ou de transporteur (APO)

Atelier Protégé d'Oléron (APO) commune de Saint-Trojan-Les-Bains



MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Favoriser les circuits courts

ACTION PORTÉE PAR

Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

MOPS, APO, CARA, la Région Nouvelle-Aquitaine, etc.



FICHE ACTION N°13

DÉVELOPPER ET PROMOUVOIR LES MARCHÉS

Économie
alimentaire



CONTEXTE

Une étude menée par le cabinet Lestoux en 2018 sur la redynamisation des centres-bourgs, met en lumière le fait que les marchés de l'île constituent le deuxième moteur de fréquentation des centralités et que 8 centralités sur 12 profitent de l'implantation d'un ou plusieurs marchés hebdomadaires à l'année. Les 4 autres centralités ayant une vocation touristique profitent de marchés organisés au cours de la saison estivale seulement. 10 centralités sur 12 possèdent des Halles ou des marchés couverts. La promotion des productions agricoles au sein des marchés doit donc permettre de (re)créer du lien entre les producteurs agricoles et les commerces de centralités afin de réduire les distances psychologiques et favoriser la consommation locale.

MISE EN ŒUVRE

Accompagnement des restaurateurs dans la mise en valeur des productions locales grâce aux animations « Les chefs cuisinent sur les marchés » : trois chefs de l'association Assiette Saveurs Marennes Oléron se rendent sur les marchés pour concocter un repas complet devant les clients du marché et les passants.

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Favoriser les circuits courts

ACTION PORTÉE PAR

Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

MOPS, Agriculteurs, Restaurateurs, Chambre d'Agriculture 17, etc.

Animation « Les chefs cuisinent sur les marchés » sur le marché de Saint-Pierre-d'Oléron (2016)



Animation « Les chefs cuisinent sur les marchés » sur le marché du Château-d'Oléron (2016)



FICHE ACTION N°14

FAIRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DES VECTEURS DE LIEN ET D'INSERTION

Nutrition, santé
& social



CONTEXTE

Dans un contexte général de précarisation croissante d'une part de plus en plus large de la population, les associations et organismes distributeurs de l'aide alimentaire font face à une augmentation continue de la demande et à une diversification de leurs publics. L'alimentation peut constituer un moyen permettant de réinstaurer du lien social, c'est un vecteur d'échanges pouvant réduire la précarité sociale et financière, notamment par le biais de dons d'invendus. Par ailleurs, les plus de 60 ans représentent plus de 40% de la population oléronaise, une part importante des seniors vit seule. Des actions sont mises en œuvre pour préserver les liens sociaux et l'accès à la vie sociale des personnes âgées et des personnes en situation de handicap, lutter contre leur isolement et favoriser leur autonomie.

MISE EN ŒUVRE

Un diagnostic partagé des personnes en situation de perte d'autonomie sur l'île d'Oléron a été réalisé en 2017 afin de mieux cerner les enjeux et adapter les actions visant à favoriser l'autonomie et l'accès à la vie sociale de ces personnes.

Des structures œuvrant pour l'insertion sociale existent sur Oléron :

- L'APO, créé en 1990 produit environ 1 500 repas par jour et compte aujourd'hui une centaine d'employés dont 80 sont reconnus handicapés. Ils œuvrent au quotidien pour augmenter la part de produits bio et locaux dans les repas qu'ils produisent
- Des ateliers cuisine sont organisés par certains CCAS et la Communauté de Communes (août 2021)
- En mars 2020, la commune de Dolus-d'Oléron a permis la création d'un « jardin solidaire » en mettant à disposition deux terrains de 2 500m², mis en culture par des bénévoles. En un an, deux tonnes de légumes ont été récoltées et livrées aux Restos du Cœur et à OCEAN. Des personnes et des familles en situation de précarité alimentaire ont également participé à la production.
- L'augmentation de la part de produits locaux en restauration scolaire permettra d'améliorer l'accès à une alimentation saine et de qualité des enfants oléronais.

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Favoriser les circuits courts

ACTION PORTÉE PAR

Le service habitat – santé – social de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

La Croix Rouge, l'APO, OCEAN, Restos du Cœur, les CCAS, l'ARS, diététicienne référente PNNS, le Collectif Les Pieds dans le Plat, etc.

Jardins solidaires

(crédits photos Entraid'Oléron 2020)



Atelier cuisine (août 2021)

animé par le collectif Les Pieds dans le Plat



FICHE ACTION N°15

SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS À LA NUTRITION

Nutrition, santé
& social



CONTEXTE

Lancé en 2001, le Programme National Nutrition Santé (PNNS) vise à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Cette dernière s'entend comme l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique.

MISE EN ŒUVRE

L'objectif est de devenir signataire de la charte « Villes actives du PNNS » :

Le Conservatoire National des Arts et Métiers - Institut scientifique et technique de l'alimentation et de la nutrition (CNAM/Istna) met en place, avec le soutien de la Direction générale de la santé une formation de formateurs PNNS. Celle-ci permet à des formateurs en nutrition de compléter leurs connaissances et compétences afin de devenir formateur « référencé PNNS ». L'île d'Oléron a la chance de compter sur son territoire une diététicienne référente PNNS depuis octobre 2019. Cette dernière souhaite œuvrer avec la collectivité pour devenir signataire de la charte « Villes actives du PNNS ». Ce label permettra de mettre en valeur les actions déjà en cours, en lien avec la nutrition (groupement de commandes, ateliers cuisine, formations des chefs de cuisine, développement du réseau des pistes cyclables, etc). Il facilitera également l'obtention de financement pour la mise en œuvre de nouvelles actions à destination du grand public, en lien avec la nutrition.

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Promouvoir une alimentation de qualité

ACTION PORTÉE PAR

Le service habitat - santé - social de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

L'ARS, l'IREPS Nouvelle-Aquitaine, l'ARS, diététicienne référente PNNS, le Collectif Les Pieds dans le Plat, etc.

Le tour de l'île à vélo est un événement qui peut s'inscrire dans le cadre de la Charte Villes Actives PNNS. Il fait la promotion de la pratique du vélo ainsi que des produits locaux (repas préparés par des restaurateurs oléronais, à partir de produits locaux, étapes chez des producteurs locaux).



FICHE ACTION N°16

INFORMER ET SENSIBILISER LES PLUS JEUNES À L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION

Nutrition, santé
& social



CONTEXTE

L'école est un lieu privilégié pour parler de santé et d'alimentation. L'alimentation ne doit pas uniquement être envisagée sur le seul plan nutritionnel mais bien de manière globale. Le milieu préscolaire (crèches, centre de loisirs) peut également investir l'éducation au goût des enfants en bas âge dans le cadre d'activités extrascolaires : ateliers cuisine, jardinage, visites pédagogiques de fermes et de lieux de production, interventions de professionnels, restaurateurs, producteurs... C'est dans ce sens qu'œuvre le Service Enfance Jeunesse de la communauté de communes de l'île d'Oléron, gestionnaire de plusieurs crèches et centres de loisirs sur le territoire, grâce à un panel d'animations et d'actions reconduites annuellement.

MISE EN ŒUVRE

Animations

- Visite d'exploitation agricole « Les Jardins de la Josière » (accueil de loisirs Saint-Georges-d'Oléron) pour enfants de 5 à 10 ans
- Création d'un potager (accueil de loisirs Saint-Georges-d'Oléron) pour les enfants de 3 à 11 ans
- Visite du marché de Cheray (crèche de Saint-Georges-d'Oléron)
- Mise en place d'ateliers du goût pour les enfants des crèches et des accueils de loisirs

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Promouvoir une alimentation de qualité

ACTION PORTÉE PAR

Le service enfance - jeunesse de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

L'APO, le service développement économique de la Communauté de Communes, Le Jardin de la Josière, le Collectif Les Pieds Dans le Plat, diététicienne référente PNNS, etc.

Projet potager (2020)

Accueil de loisir de Saint-Georges-d'Oléron



FICHE ACTION N°17

ACCOMPAGNER LES CHEFS DE CUISINE À CONCEVOIR LES PLANS ALIMENTAIRES

Nutrition, santé
& social



CONTEXTE

Lancé en 2001, le PNNS (Programme National Nutrition Santé) est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Un des axes du PNNS est l'amélioration de la qualité nutritionnelle en restauration collective. Le GEM-RCN (Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande également l'intégration de produits issus de l'agriculture biologique dans les menus. Sur le territoire, les premières réunions conduites en 2019 avec le groupe de travail « restauration collective » ont fait émerger comme l'une des priorités la nécessité de travailler sur les plans alimentaires. Ce travail permet de mieux anticiper les besoins et d'adapter les menus à la saisonnalité pour intégrer plus facilement des produits locaux à moindre coût et faciliter la planification des producteurs.

MISE EN ŒUVRE

Accompagnement des chefs de cuisine des restaurants scolaires à :

- Concevoir des plans alimentaires conformes aux critères du GEMRCN
- Créer de nouvelles recettes
- Créer des menus selon les plans alimentaires actualisés, le circuit d'approvisionnement, la production quotidienne, la livraison, etc.

Ce travail, mené en lien avec la mise en place du groupement de commandes, permet à la fois de faciliter le quotidien des chefs de cuisine, de renforcer la compatibilité des menus proposés avec l'offre locale et sa saisonnalité et d'aller vers l'atteinte des objectifs de la Loi EGALIM (repas végétariens, gaspillage alimentaire, produits de qualité...).

Des formations sur la conception de menus végétariens et l'intégration de produits locaux et de saison dans les menus ont été assurées par Le Collectif Les Pieds dans le Plat en août 2020 et août 2021.

Formation animée par le collectif Les Pieds dans le Plat (août 2021)



MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Promouvoir une alimentation de qualité

ACTION PORTÉE PAR

Le service développement économique de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

Chefs de cuisine des cantines, ARS Santé, diététicienne référente PNNS, collectif Les Pieds dans le Plat, etc.

Recette végétarienne réalisée en formation (août 2021)



FICHE ACTION N°18

LUTTER POUR LA RÉDUCTION DES DÉCHETS MÉNAGERS ET ASSIMILÉS

Environnement



CONTEXTE

Le service gestion des déchets de la CdC mène des actions de prévention et de réduction des déchets depuis 2014. Le territoire est labélisé Zéro Déchet Zéro Gaspillage depuis 2015 et actuellement en cours de réalisation d'un Contrat d'Objectifs Déchets et Economie Circulaire (CODEC). La lutte contre le gaspillage alimentaire est une thématique régulièrement abordée.

MISE EN ŒUVRE

Début 2019, la collectivité a voté le passage à la redevance incitative à partir de 2022, le service déchets met donc tout en œuvre pour proposer aux usagers des alternatives afin de réduire le volume d'ordures ménagères non recyclables.

- Stands d'information pour la sensibilisation à la réduction des déchets
- Club zéro déchet
- Distribution gratuite de composteurs individuels depuis 2019
- Généralisation des composteurs partagés en 2020
- Accompagnement des professionnels (dont cantines et restauration commerciale) pour la pratique du compostage sur site
- Animations régulières (exemples en 2021 : défi zéro plastique, aide à l'achat de protections hygiéniques durables...)

Une perspective de travailler sur la thématique avec les CCAS de chaque commune est à envisager afin de toucher un public plus vulnérable.

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Réduire les déchets liés à l'alimentation

ACTION PORTÉE PAR

Le service gestion des déchets de la Communauté de Communes

PARTENAIRES

Les 8 communes de l'île d'Oléron, le CPIE, la Maison de la Nature, l'ADEME, etc.

Extrait du livret remis aux habitants ayant participé au défi zéro plastique 2021

Les partenaires

SAINT-PIERRE-D'OLÉRON

- GAEC Le Bois de la Lande
- La Cueillette de la Grande Côte
- Le Chai de la Grand'Côté
- Bateau l'Astérix
- Les Vignerons d'Oléron
- Vignoble Mage & Fils
- GAEC Guinot
- Le Poulailier d'Oléron

LE-CHATEAU-D'OLÉRON

- EARL Montaugier

SAINT-DENIS-D'OLÉRON

- Le Mouton Vert

SAINT-GEORGES-D'OLÉRON

- Les Jardins B10
- La Clef des Champs
- Le Jardin de la Josière
- Aux Demoiselles d'Or
- Le Cristal du Saunier
- La P'tite Chaucrine

DOLUS-D'OLÉRON

- Bateau l'OraMaritima
- L'Agneau d'Oléron
- Le Cochon d'Oléron

LE-GRAND-VILLAGE-PLAGE

- Fromagerie des salines

Légende :

- Viande
- Fruits et légumes
- Vins et spiritueux
- Produits de la mer
- Autres

ASSIETTE SAVEURS
de l'Oléron
partenariat

Mops, Marennes Oléron Produits
mops.oleron@gmail.com



FICHE ACTION N°19

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

Environnement



CONTEXTE

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an (ADEME). En restauration collective, on gaspille en général plus qu'à la maison : ce sont en moyenne 120 grammes par convive qui sont jetés chaque jour.

Ce gaspillage a un coût économique mais aussi environnemental (production, transport, stockage, transformation de ces produits).

Depuis 2018, la Loi EGALIM oblige les restaurants scolaires à mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. La réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire permet de faire des économies pour renforcer l'approvisionnement en produits de qualité.

MISE EN ŒUVRE

Le service gestion des déchets de la CdC a réalisé plusieurs diagnostics en restauration scolaire via une convention avec le CPIE Marennes Oléron. Un accompagnement de la commune de Saint-Pierre-d'Oléron, pour la réduction du gaspillage alimentaire dans son restaurant scolaires a été mené. Des animations ont également été organisées à la bibliothèque de Grand-Village-Plage.

Depuis 2020, l'Atelier Protégé d'Oléron met en place des animations dans les cantines du Château-d'Oléron et de Saint-Trojan-Les-Bains.

Cette même année, un diagnostic mené par le CREPAQ, coordonné par la Communauté de Communes, a eu lieu dans l'ensemble des communes. L'objectif était de compléter les données existantes par un diagnostic complet sur l'ensemble du territoire afin de permettre à chaque commune d'identifier ses points forts et les actions à mettre en place pour réduire ses pertes et gaspillage. Divers leviers d'actions ont été identifiés et sont à mettre en œuvre par les communes. Par ailleurs, des actions communes vont être mises en place (exemple : formation du personnel de service).

90 Grammes en 2021

Contre 105 grammes en 2020.
Quantité de nourriture gaspillée en moyenne par convive et par jour dans les cantines oléronaises

55 000 Euros

Coût annuel du gaspillage alimentaire dans les écoles maternelles et primaires de l'île

MÉTHODE DE DÉPLOIEMENT

Réduire les déchets liés à l'alimentation

ACTION PORTÉE PAR

Les services développement économique et gestion des déchets de la CdC

PARTENAIRES

Les 8 communes de l'île d'Oléron, le CREPAQ, L'APO, le CPIE, l'ADEME, etc.

Photos prises lors du diagnostic sur le Gaspillage Alimentaire mené en 2020.



LE CALENDRIER



GLOSSAIRE

| | |
|----------------|---|
| AAIO | <i>Association des Apiculteurs de l'Île d'Oléron</i> |
| AANA | <i>Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine</i> |
| ADEME | <i>Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie</i> |
| AEMA | <i>Association des Etangs et Marais</i> |
| AFIPAR | <i>Association de Formation et d'Information pour les PAysans et les Ruraux</i> |
| APO | <i>Atelier Protégé d'Oléron</i> |
| ARDEAR | <i>Association Régionale pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural</i> |
| ARS | <i>Agence Régionale de Santé</i> |
| CA | <i>Chambre d'Agriculture</i> |
| CAACA | <i>Coopérative d'Achats en Commun et d'Approvisionnement</i> |
| CANO | <i>Conservatoire de l'Abeille Noire de l'île d'Oléron</i> |
| CARA | <i>Communauté d'Agglomération Royan Atlantique</i> |
| CARO | <i>Communauté d'Agglomération Rochefort Océan</i> |
| CNRS | <i>Centre National de la Recherche Scientifique</i> |
| CPIE | <i>Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement</i> |
| CREGENE | <i>Conservatoire des REssources Génétiques Centre Ouest Atlantique</i> |
| CREPAQ | <i>Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine</i> |
| CUMA | <i>Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole</i> |
| DDTM | <i>Direction Départementale des Territoires et de la Mer</i> |
| DREAL | <i>Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement</i> |
| GAB | <i>Groupement d'Agriculteurs Biologiques</i> |
| GAL | <i>Groupe d'Action Locale</i> |
| GEDAR | <i>Groupement d'Etude et de Développement Agricole et Rural</i> |
| INRAE | <i>Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement</i> |
| IREPS | <i>Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé</i> |
| LAAAF | <i>Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt</i> |
| MOPS | <i>Marennes Oléron Produits Saveurs</i> |
| N2000 | <i>Natura 2000</i> |
| OCEAN | <i>Oléron Contre les Exclusions Avec Nous</i> |
| PAI | <i>Point Accueil Installation</i> |
| PAT | <i>Projet Alimentaire Territorial</i> |
| PNA | <i>Programme National pour l'Alimentation</i> |
| PNNS | <i>Plan National Nutrition Santé</i> |
| SAFER | <i>Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural</i> |
| TdL | <i>Terre de Liens</i> |
| TEPOS | <i>Territoire à Energie POSitive</i> |

LA CDC ACCOMPAGNE LES PORTEURS DE PROJETS AGRICILES DANS LEUR INSTALLATION

ÎLE D'OLÉRON
COMMUNAUTÉ
DE COMMUNES

59 route des Allées
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
05 46 47 24 68
accueil@cdc-oleron.fr
cdc-oleron.com

Suivez-nous sur Facebook :
@communautede.liledoleron

SERVICE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

service-deveco@cdc-oleron.fr

© Communauté de communes de l'île d'Oléron 2021 - Graphisme Magma - Impression Enseigne 17 - Ne pas jeter sur la voie publique.

AVEC LE SOUTIEN DE

