

DIAGNOSTIC PARTAGÉ DU SYSTÈME AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE SAINTONGE ROMANE



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Table des matières

1.	Eléments de contexte	4
1.1.	Le territoire porteur du PAT	4
1.2.	Historique du PAT de Saintonge Romane	5
1.3.	Le PAT 2022-2025	7
1.4.	Les politiques et actions menées sur le territoire en lien avec la transversalité des PAT	9
2.	Méthodologie du diagnostic	10
2.1.	Le diagnostic partagé de l'alimentation et de l'agriculture	10
2.2.	Démarche collective de construction de la stratégie agricole et alimentaire.....	11
3.	Etat des lieux de l'agriculture et de l'alimentation	27
3.1.	Agriculture	27
3.2.	Economie alimentaire	34
3.3.	Foncier agricole, urbanisme et aménagement du territoire	46
3.4.	La restauration hors domicile	50
3.5.	Environnement (dont biodiversité et climat, lutte contre le gaspillage alimentaire)	57
3.6.	Tourisme, mise en valeur du patrimoine alimentaire et gastronomie	67
3.7.	Nutrition & santé.....	70
3.8.	Justice sociale dont lutte contre la précarité alimentaire	73
3.9.	Education alimentaire	77
4.	Synthèse	79
	Sigles et abréviations	82

Edition du document - décembre 2025

1. Éléments de contexte

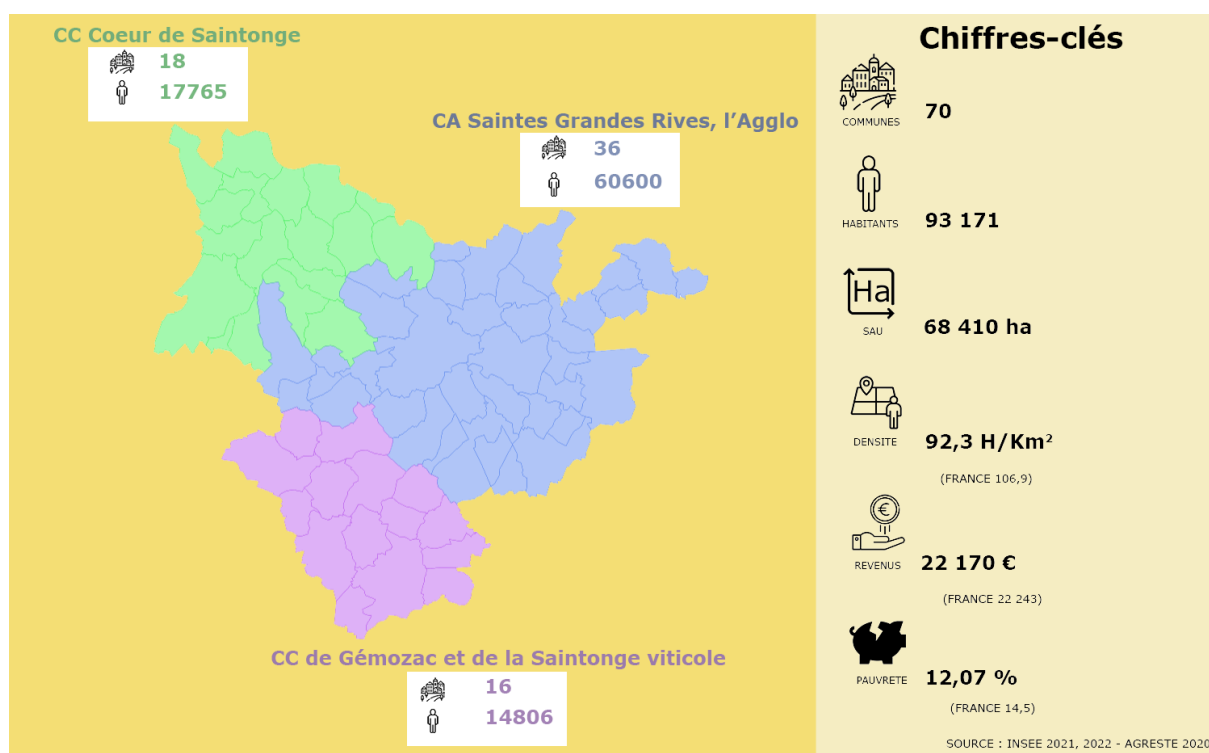
1.1. Le territoire porteur du PAT

Le territoire du Pays de Saintonge Romane regroupe 3 EPCI en plein cœur de la Charente-Maritime :

- Saintes Grandes Rives, l'Agglo (SGRA) qui constitue le pôle d'attractivité et d'emploi du territoire avec 60 600 habitants et 36 communes,
- La Communauté de Communes Cœur de Saintonge (CCCS), un territoire rural de 17 765 habitants et 18 communes, qui bénéficie de l'attractivité de l'arrière-pays rochefortais et également de la ville de Saintes,
- La Communauté de Communes de Gémozac et de la Saintonge Viticole (CCGSV), un territoire également rural, moins peuplé avec 14 806 habitants et 16 communes, qui se caractérise par la présence d'un tissu agricole, viticole et artisanal.

Territoire de la Saintonge Romane

(Source : INSEE 2021 & 2022)



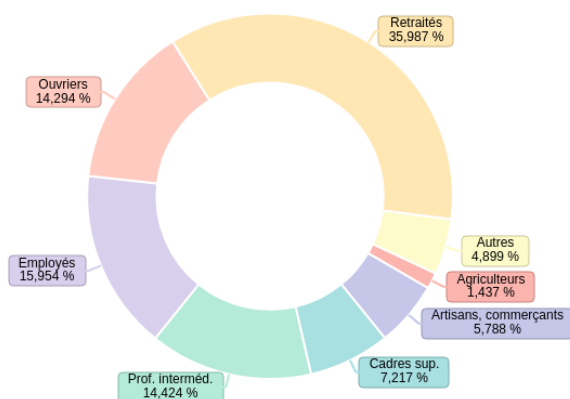
Le territoire du PAT couvre ainsi 70 communes et rassemble environ 93 171 habitants. Il connaît une croissance démographique de 5% entre 2010 et 2022 (INSEE 2022). La densité moyenne par habitant est de 92.3 habitants / km² (Charente-Maritime : 96.4 hab/km² - France : 106.9 hab/km²).

Il s'agit d'un territoire à dominante rurale, organisé autour d'une ville-centre, Saintes, principal pôle d'emplois et de services mais avec une part importante de la population vivant en zones rurales. Sa superficie est de 1 010 km², soit près de 15% de la superficie départementale. Sa surface agricole utile est de 68 410 ha, soit près de 68 % de la superficie totale.

Le revenu médian est de 22 170 € contre 22 810 € en Charente-Maritime et 22 243 € en France. Le taux de pauvreté moyen en 2021 est de 12.07% contre 14.5% en France.

Répartition socio-professionnelle des ménages

(Source : INSEE 2021)



Les trois premières catégories socio-professionnelles sont les retraités (35.99 %), les employés (15,96%) et les ouvriers (14,29%). Les agriculteurs ne représentent que 1,44% de la population.

Le territoire offre une situation à mi-chemin, au cœur d'un réseau de villes d'emplois (Rochefort, Saintes, Saint Jean d'Angély, Royan, La Rochelle, etc.) mais aussi à proximité de zones touristiques importantes et notamment la façade atlantique.

Son fort héritage patrimonial et ses qualités paysagères, notamment avec les vallées de la Charente, de l'Arnoult, etc. en font un lieu au cadre de vie attractif.

D'un point de vue surface agricole, le territoire est caractérisé par la forte présence des grandes cultures mais aussi de la vigne avec la production de Cognac et de Pineau (Canton de Gémozac et de la Saintonge Viticole, secteur du Pays Buriaud).

1.2. Historique du PAT de Saintonge Romane

1.2.1. Les Projets Alimentaires Territoriaux à l'échelle nationale

Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt d'octobre 2014, les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire. Portés le plus souvent par des collectivités territoriales, ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet, dans le cadre d'une démarche ascendante. Ils peuvent jouer un rôle capital pour accélérer la transition agricole et alimentaire dans les territoires, en rapprochant les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et permettre notamment de développer des relations entre territoires urbains et ruraux (Source : Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire).

Les Projets Alimentaires Territoriaux s'inscrivent dans le cadre de plusieurs politiques nationales et notamment les suivantes :

- Le Programme National pour l'Alimentation (PNA 2023-2027)
- La Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC 2024-2030)
- Le Programme National Nutrition Santé (PNNS)
- La Loi Egalim
- La Loi Climat et Résilience

1.2.2. Origine du PAT de Saintonge Romane

Saintes Grandes Rives, l'Agglo, les communautés de communes Cœur de Saintonge et de Gémézac et de la Saintonge Viticole ont initié le Projet Alimentaire Territorial en 2019.

Au démarrage du projet, plusieurs axes sont pressentis comme prioritaires :

- Favoriser la relocalisation de la consommation alimentaire et structurer l'offre de produits locaux,
- Inciter et accompagner les pratiques agricoles durables pour une alimentation de qualité,
- Permettre à tous d'accéder à une alimentation de qualité en luttant contre le gaspillage.

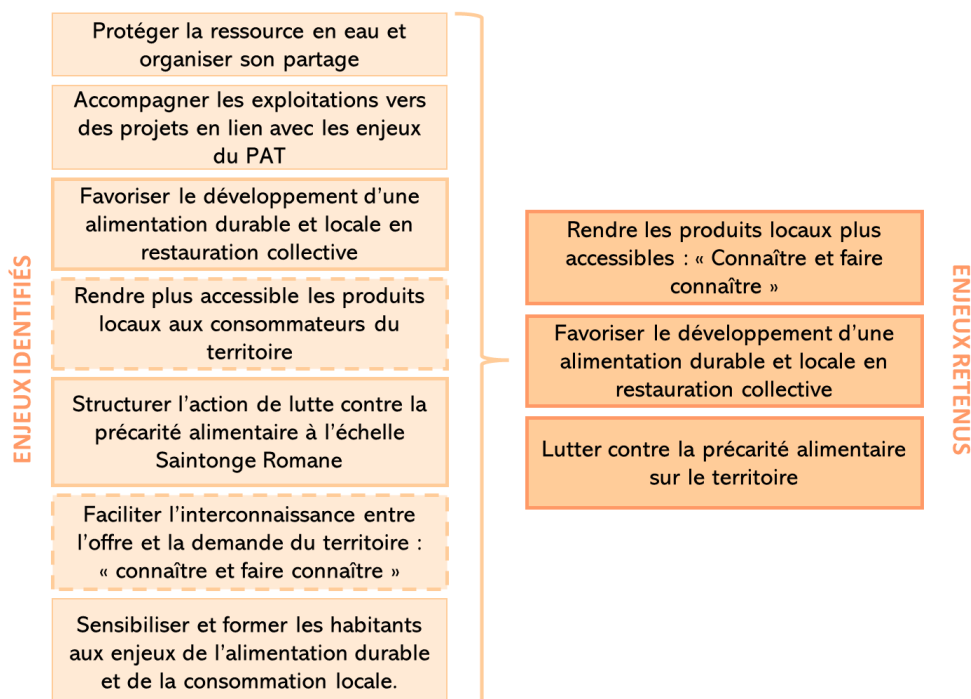
Le projet émerge dans le contexte de pandémie qui a mis en exergue les fragilités (autonomie alimentaire, précarité plus grande de certains publics) et les forces (changement des comportements alimentaires) de la résilience alimentaire du territoire.

Finalisé en 2021, le diagnostic, basé sur des analyses statistiques et bibliographiques, des entretiens, des enquêtes et ateliers de réflexion, a permis de faire un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et d'identifier les atouts et les contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

A l'issue de cette analyse détaillée, 7 grands enjeux ont été identifiés et 3 ont été retenus dans le cadre de la feuille de route 2022-2025 du PAT de Saintonge Romane.

Enjeux identifiés et retenus du PAT de Saintonge Romane

(Source : Diagnostic PAT, 2021. Réalisation : Loutre, 2023)



1.3. Le PAT 2022-2025

1.2.3. Les enjeux ciblés

- Rendre plus accessible les produits locaux aux consommateurs du territoire : « connaître et faire connaître »

Un des premiers freins au développement de la consommation des produits locaux par les habitants est le manque de lieux de vente de produits locaux à proximité. Par ailleurs, il y a une demande d'accéder à une diversité de produits sur un même lieu de vente. Le maillage territorial des points de vente est un point clef pour répondre à ce besoin. De plus, le développement de l'usage du numérique peut être une opportunité pour rapprocher les consommateurs des producteurs du territoire. Le prêt à consommer, y compris local, est une demande des consommateurs. Il s'agit de faciliter son développement. Enfin, « rendre accessible » signifie également communiquer sur les possibilités offertes par le territoire, par exemple sur les marchés alimentaires.

- Favoriser le développement d'une alimentation durable et locale en restauration collective

La restauration collective constitue une opportunité de marché pour les exploitations agricoles du territoire. Sous l'impulsion de la loi Egalim, au 1^{er} janvier 2022, 50% des approvisionnements en valeur devront être des produits de qualités et durables, dont 20% au moins issus de l'agriculture biologique.

La structuration des filières du territoire est cependant nécessaire pour répondre aux exigences de ce débouché avec par exemple la création d'une organisation collective en viande, de solutions de mutualisation de la logistique (en fruits et légumes notamment). La connaissance précise des besoins des restaurants du territoire est essentielle pour que la production puisse s'adapter.

Parallèlement, la restauration collective s'organise pour répondre aux objectifs de la loi Egalim mais a encore besoin d'accompagnement. Il s'agit de développer l'ambition de la RHD à se tourner vers les filières locales, imaginer des organisations collectives pour l'approvisionnement, trouver des leviers pour dégager des marges de manœuvres financières, tels que la limitation du gaspillage, former les équipes et favoriser le partage d'expérience.

- Lutter contre la précarité alimentaire sur le territoire

La crise COVID a révélé un accroissement des situations de précarité, et notamment alimentaire, sur le territoire. Les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire témoignent d'un nombre croissant de bénéficiaires nouveaux et un creusement des situations de précarité pour les bénéficiaires anciens. Le PAT de Saintonge Romane doit être l'occasion de dépasser les réponses d'urgence et l'opportunité de structurer une véritable politique publique de lutte contre la précarité alimentaire à l'échelle de mise en œuvre du PAT et en lien étroit avec les acteurs sociaux-économiques de Saintonge Romane.

1.2.4. La feuille de route du PAT 2022-2025

Afin de répondre aux enjeux retenus lors de la phase de diagnostic, un plan d'action a été établi.

Feuille de route du PAT de Saintonge Romane

(Source : Diagnostic PAT, 2021)



Cette feuille de route a été validée pour une période de 3 ans, en juin 2022, elle est arrivée à échéance. Le PAT est ainsi en phase de révision et amorcera de nouvelles actions fin 2025.

1.4. Les politiques et actions menées sur le territoire en lien avec la transversalité des PAT

Le PAT s'inscrit au sein de politiques et actions déjà en cours sur le territoire, en lien avec l'agriculture, l'environnement, l'alimentation :

- A l'échelle régionale :
 - Le Schéma Régional de développement économique, d'innovation et d'internationalisation (SRDEII)
 - Le Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoire (SRADDET)
- A l'échelle du territoire du PAT :
 - Le SCoT du Pays de Saintonge Romane
 - Le Contrat Local de Santé (CLS)
 - Les programmes Re'Sources de Coulonge- St Hippolyte et de l'Arnoult-Lucérat portés respectivement par l'EPTB et Eau 17
- A l'échelle de l'agglomération de Saintes :
 - Le PLUi
 - Le Plan Climat
 - La Stratégie Économie Circulaire et Prévention des Déchets

2. Méthodologie du diagnostic

2.1. Le diagnostic partagé de l'alimentation et de l'agriculture

La mise en place de la deuxième feuille de route du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Saintonge Romane repose en premier lieu sur l'élaboration d'un diagnostic partagé visant à établir un état des lieux précis du système agricole et alimentaire du territoire. Ce diagnostic constitue une étape incontournable pour analyser l'offre agricole, les besoins alimentaires de la population ainsi que les spécificités socio-économiques, foncières et environnementales locales.

Il s'inscrit dans la continuité du diagnostic du système alimentaire réalisé en 2021 et s'appuie sur une approche statistique fondée sur la synthèse de rapports, d'études et de données existantes, complétée par une approche qualitative issue d'une démarche collective de construction de la stratégie agricole et alimentaire menée tout au long de l'année 2025 (entretien avec les acteurs du territoire et ateliers collectifs de définition des enjeux et de co-construction thématiques)

Ce diagnostic vise à mieux comprendre les dynamiques territoriales, à identifier les atouts et les contraintes du territoire, et à faire émerger des enjeux partagés. Il constitue ainsi un outil d'aide à la décision essentiel pour orienter les actions du PAT en faveur d'un système alimentaire plus durable, résilient et accessible à tous.

Afin de prendre en compte la transversalité de l'alimentation, la démarche de diagnostic est structurée autour de 9 thématiques.



Gouvernance alimentaire du territoire



Économie alimentaire



Foncier agricole et urbanisme



Environnement



Tourisme, mise en valeur du patrimoine alimentaire et gastronomie



Accompagnement de la restauration collective



Nutrition Santé



Justice sociale dont lutte contre la précarité alimentaire



Éducation à l'alimentation

2.2. Démarche collective de construction de la stratégie agricole et alimentaire

Suite à la première phase de mise en œuvre du Projet Alimentaire Territorial durant ces 3 dernières années, plusieurs constats ont émergé des différents temps de travail menés avec les acteurs du territoire (élus, agents, agriculteurs,) à savoir un manque de compréhension et d'appropriation des enjeux par les élus, un manque de lien entre les acteurs ainsi qu'une intégration insuffisante de ces derniers dans la construction et la mise en œuvre du projet. De plus, le besoin d'élargir les champs d'actions a été identifié, ceux-ci ayant jusqu'à présent été majoritairement tournés vers le volet consommation, notamment à travers les actions menées avec la restauration collective.

Ainsi, à l'approche de la révision de la première feuille de route du PAT, deux démarches ont été menées conjointement :

- Une phase d'entretien avec divers acteurs en lien avec le monde agricole pour identifier les enjeux territoriaux, leurs freins et les besoins pour y répondre.
- Une phase de réflexion et de construction collective d'une stratégie alimentaire territoriale a été menée à l'échelle du Pays de Saintonge Romane afin de définir et prioriser les enjeux alimentaires et agricoles du territoire.

2.2.1. Les entretiens

De nombreux entretiens ont été réalisés auprès de techniciens de structures intervenant sur enjeux agricoles de par leurs champs d'actions respectifs (installation, transmission, foncier, accompagnement économique, débouchés, etc.).

Tableau des structures rencontrées

Structure	Personne(s) interrogée(s)
ADEAR	Hugues MORANGE Francis COURAUD
Chambre d'Agriculture 17	Frédéric ROUAN – Responsable du Pôle Installation Eric FERRÉ - Responsable Pôle Transmission Carole BÉGAUD - Conseillère d'Entreprise Pôle Transmission
Champs du Partage	Jean-Jacques CATRAIN
Département Charente-Maritime	Juliette BERNARD – Chargée de Mission Agriculture Chrystelle CERVONI - Chef du service Agriculture Forêt Paysage
Groupe d'Agriculteurs Biologiques 17	Céline COLET – Conseillère Territoire Stève BARREAU – animateur Karine TROUILLARD – Conseillère Projet Conversion

Jeunes Agriculteurs	Antoine PAYE – Animateur
Paniers de producteurs	Blandine QUINTARD - Salariée
Point Accueil Installation	Nathalie DUCHIRON
SAFER	Nathalie DESWARTVAEGHER - Conseillère foncier Environnement et Collectivités
Terre de Liens	François ROLLAND Yvette MADRID
EPTB	Adeline MASSONNEAU Thomas HENRY Lucille BRUN

2.2.1.1 Les principales problématiques identifiées lors des échanges

INSTALLATION

- Depuis plusieurs années, un décalage croissant entre les projets d'installations et les exploitations à céder est observé.
- Peu de projets d'installations parviennent à se concrétiser.
- Le territoire est marqué par une forte pression foncière, en lien notamment avec son attractivité touristique.
- L'accès au foncier représente un frein majeur
- Difficultés d'accès au foncier :
 - Peu de terres sont mises en location,
 - Les propriétaires sont réticents à la location leur terre en fermage,
 - Les projets d'installations sont de plus en plus en inadéquation avec l'offre des exploitations à céder, en raison notamment de capitaux à reprendre trop élevés.

TRANSMISSION

- Leurs références économiques des cédants sont souvent faussées par rapport au marché actuel, avec une tendance à vendre au mieux disant.
- Les profils de certains cédants peuvent rendre l'accompagnement complexe, notamment lorsque ceux-ci ne souhaitent pas transmettre à des personnes extérieures au territoire ou voir leur exploitation évoluer.
- Un manque de lien entre les différentes structures accompagnatrices est parfois constaté, se traduisant par :
 - Une faible circulation de l'information entre cédants et porteurs de projets.
 - Des difficultés d'orientation vers les dispositifs ou acteurs les plus adaptés.

PÉRENNISATION DES ACTIVITÉS AGRICOLES

- Les agriculteurs en AB, notamment en maraîchage, rencontrent des difficultés à trouver et sécuriser des débouchés, avec davantage de concurrence l'été.
- Certains porteurs de projets présentent un manque d'expérience, renforçant leur vulnérabilité économique.
- Un manque d'accompagnement post-installation est identifié, lié à des moyens humains et financiers limités.

- Une méconnaissance des aides existantes persiste chez une partie des agriculteurs.

2.2.1.2 Les leviers d'actions proposés

INSTALLATION

- Les espaces tests en archipel sont aujourd'hui des outils intéressants pour faciliter le l'installation de porteurs projets
- L'accompagnement des porteurs de projets durant les premières années est jugé essentiel.
- Il est nécessaire de permettre aux porteurs de projets d'avoir une vision globale du territoire (foncier, débouchés, dynamiques locales).
- La question du logement constitue un enjeu majeur, en particulier pour les porteurs de projets non issus du territoire, notamment lorsque les logements ne sont pas inclus dans les transmissions.

TRANSMISSION

- L'organisation de réunions « Transmission » de proximité, dans les communes, est identifiée comme un levier important pour faciliter la rencontre entre les porteurs de projet et les cédants. Ce temps de rencontre peut également prendre la forme d'un forum annuel.
- Il y a une nécessité à sensibiliser, former et accompagner les cédants dans leur démarche de transmission.
- Il est proposé de travailler les projets de transmission–installation de manière anticipée, prospective et ludique.
- La construction d'un guide à l'installation et à la transmission, recensant les aides et dispositifs existants, peut être utile.
- Dédier une page aux enjeux agricoles et initiatives menées par l'ensemble des partenaires contribuerait à une meilleure diffusion de l'information.
- Concernant l'accès au foncier, un besoin d'identification des terres disponibles et d'analyse de leur potentiel agronomique est exprimé.

PÉRENNISATION DES ACTIVITÉS AGRICOLES

- Le partage d'expérience est à favoriser
- L'accompagnement à la diversification des exploitations agricoles notamment en grandes cultures permettrait de renforcer leur résilience économique.

TRANSFORMATION - LOGISTIQUE - DISTRIBUTION

- Imaginer des partenariats avec les commerçants locaux pour vendre des paniers.
- La mutualisation des commandes et des outils logistiques est à encourager.

2.2.1.3 Rôle des collectivités - Potentiel du PAT

Les entretiens ont également permis d'interroger sur le rôle que peuvent jouer les collectivités, notamment à travers le Projet Alimentaire Territorial, face à ces enjeux :

- Il y a besoin aujourd'hui d'avoir des collectivités mobilisées pour accompagner les sujets de transition agricole.
- Le partage d'expérience entre pairs peut faciliter la mise en action de certains projets.
- Les collectivités peuvent :
 - Jouer un rôle d'animation territorial (relais d'information, organisation de temps de rencontre...)
 - Accompagner (faciliter l'accès au foncier, organiser des temps de formations collectifs et individuels...)
 - Soutenir via des aides financières (investissements matériels, formations...)
 - Sensibiliser les habitants et favoriser les relations de proximité
 - Participer à la création de débouchés pour les producteurs locaux.

2.2.2. Les ateliers

Les temps de concertation collective se sont déroulés en deux phases : une première pour définir et prioriser les enjeux, une seconde réfléchir aux actions à mettre en place pour y répondre.

PHASE 1 : DÉFINITION ET PRIORISATION DE ENJEUX AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

La première phase de cette démarche, organisée en deux temps (un atelier destiné aux collectivités et un destiné aux citoyens), a permis de **définir et prioriser les enjeux alimentaires et agricoles de notre territoire**.

OBJECTIFS DES ATELIERS

Atelier Collectivité

- Permettre aux élus **d'identifier** et de **s'approprier les enjeux agricoles et alimentaires** du territoire.
- **Les prioriser** afin d'amorcer la construction d'une feuille de route autour des enjeux retenus.

Atelier Ouvert

- **Présenter** aux habitants et acteurs du territoire (*ci-après Les participants*), le Projet Alimentaire Territorial.
- **Présenter** aux participants les **enjeux définis** par les élus ainsi que ceux **retenus** suite à la priorisation lors de l'Atelier Collectivité.
- **Obtenir leur avis** et **recenser leurs besoins** autour des enjeux identifiés.
- **Susciter l'intérêt** des participants dans la construction et la mise en place de futures actions dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial.

ATELIER COLLECTIVITÉ – Jeudi 23 janvier 2025 – Salle Michel Doublet – Abbaye de Trizay

Animation :

Ifrée : Fanny LE MOAL, *chargée de mission conception et animation de dispositifs participatifs*
Communauté de communes Cœur de Saintonge : Laurène Loutre, *chargée de mission Projet Alimentaire Territorial*

Intervenant :

Les Greniers d'Abondance : Ludovic MAMDY

Participants : 28 personnes dont 19 élus

ATELIER OUVERT – Mardi 11 mars 2025 – Salle Michel Doublet – CC Cœur de Saintonge

Animation :

Communauté de communes Cœur de Saintonge : Laurène Loutre, *chargée de mission Projet Alimentaire Territorial*

Intervenants :

Alain KINDER, élu des Essards
Pascal LAVERGNE, maire de Rétaud
David RAFFÉ, maire de Nancras
Jean-Pascal VIALE, maire de Romegoux

Participants : 16 personnes dont 7 agriculteurs

PRIORISATION DES ENJEUX – 42 voix

Les enjeux ont été formulés par les élus tandis que la priorisation a été faite par les élus et les citoyens.

THÉMATIQUES	ENJEUX	VOTE	%
RESSOURCES	Accompagner/valoriser les producteurs s'engageant dans des pratiques favorables à l'amélioration de la qualité des ressources (eau/haie/sol)	27	63%
TRANSFORMATION & DISTRIBUTION	Favoriser l'organisation collective des agriculteurs entre eux et avec les acteurs publics et privés	20	50%
AGRICULTURE	Faciliter l'accessibilité des produits locaux aux habitants	20	46%
CONSOMMATION	Construire une offre logistique adaptée aux besoins des producteurs locaux et aux différents types de publics de consommateurs	20	46%
RESSOURCES	Que le territoire prenne sa part dans les choix du partage de l'eau	10	30%
AGRICULTURE	Faciliter et accompagner la transmission et reprise des fermes	12	27%
AGRICULTURE	Viabilité et vivabilité des exploitations agricoles	8	27%
BIODECHETS	Développer des solutions pour la gestion des biodéchets des particuliers	10	20%
BIODECHETS	Accompagner les usagers à la notion de biodéchets	7	18%
CONSOMMATION	Développer une identité locale alimentaire	6	18%
RESSOURCES	Promouvoir les coopératives citoyennes pour recréer du lien et développer les circuits courts	6	18%
RESSOURCE	Sensibiliser les enfants (eau, alimentation, gaspillage, vergers)	7	13%
CONSOMMATION	Développer une politique d'accompagnement et de soutien en faveur des publics en situation de précarité	5	11%
AGRICULTURE	Maîtriser l'urbanisation	4	9%
AGRICULTURE	Meilleure communication entre les agriculteurs et les autres usagers	4	9%
CONSOMMATION	Identifier et accompagner les différents publics	4	9%
TRANSFORMATION & DISTRIBUTION	Réorienter la consommation vers une offre alimentaire variée de grande proximité	2	7%
RESSOURCES	Relocaliser l'alimentation pour limiter les transports (qualité de l'air)	2	4%
TRANSFORMATION & DISTRIBUTION	Accompagner les agriculteurs et les métiers de bouche à pérenniser et développer leurs activités	2	4%
AGRICULTURE	Economie et accès à la ressource en eau	1	4%
CONSOMMATION	Sensibiliser et communiquer aux enjeux de la consommation locale	1	2%
RESSOURCES	Contourner les règles absurdes	1	2%

SYNTHÈSE DES ÉCHANGES

Les données collectées lors de l'Atelier Ouvert ont été croisées aux réflexions des élus de l'Atelier Collectivité. L'analyse a permis de faire ressortir les grandes idées pour chaque thématique, présentées ci-après.

Ressources
<i>Constat :</i> Aujourd'hui, le constat concernant nos RESSOURCES (eau, sol, biodiversité) est le même pour tous les participants (élus et citoyens) : celui-ci est plutôt mauvais sur le volet quantitatif (surconsommations liées aux usages des ménages et aux pratiques agricoles, sécheresses, inondations) et qualitatif (pollution de l'eau, des sols, de l'air). Ces faits sont notamment liés à de nombreux facteurs, souvent corrélés entre eux : ● Dégradation des infrastructures agroécologiques (haies, arbres, etc...) ● Problèmes liés à la législation ("<i>Non-sens des autorisations d'arrachages des haies et arbustes des dernières années</i>") <i>Besoin :</i> Au vu de ces constats, les participants ont souligné l'importance de préserver nos différentes ressources (eau, paysage, biodiversité). <i>Idées :</i> Cela peut se faire : ● en favorisant l'installation d'agriculteurs BIO au niveau des zones de captage, ● en restaurant les marais (zones humides) grâce au maintien de l'élevage de prairie, ● en replantant des haies notamment au niveau des parcelles remembrées, ● en utilisant des outils à disposition des collectivités (PLU, ZAP, PAEN) pour favoriser les infrastructures agroécologiques dans le territoire.
Agriculture
<i>Constat :</i> Concernant la thématique AGRICULTURE, les réflexions ont tourné autour de plusieurs sujets : ● Les productions agricoles du territoire. Aujourd'hui, il y a trop de cultures intensives dont la majeure partie est vouée à l'export. Il y a peu de production nourricière avec l'observation d'une déprise de certaines qui jouent un rôle dans le maintien de nos milieux (élevage et marais). Au niveau des modes de productions, l'agriculture biologique est encore trop peu développée. ● La fragilité des exploitations agricoles. Les participants ont identifié de nombreuses difficultés auxquelles les agriculteurs doivent

faire face. Celles-ci sont de l'ordre **financier, matériel** ou **humain**.

- **Les difficultés rencontrées par les porteurs de projets et les cédants (Installation - Transmission).**

Les exploitations à céder sont souvent de **très grandes tailles** qui ne concordent pas avec les recherches et les moyens des porteurs de projets.

- **Le foncier agricole.**

Un sujet essentiel aujourd'hui encore trop peu abordé dans les projets de territoire. Il représente un bien commun, un outil de préservation des milieux, une ressource pour les agriculteurs. Les constats faits sont que **ces terres sont souvent victimes d'artificialisation** au profit des zones d'activités, ou bien, lorsque disponibles, **sont méconnues des agriculteurs pourtant en recherche de foncier**.

Besoin :

Au vu de ces constats, les participants ont souligné l'importance de **recenser et préserver le foncier agricole**, de **valoriser localement les productions adaptées au territoire**, et d'**accompagner les agriculteurs** sur toutes les phases de leurs activités (de l'installation à la transmission) sur différents champs (financiers, matériels, humains, ...)

Idées :

Cela peut se faire :

- en **travaillant avec Terre de Liens** notamment sur les questions de foncier,
- en apportant des **aides financières, matérielles ou à l'accès à certaines ressources** (eau, foncier, formation, etc..) aux agriculteurs,
- en **développant des projets agricoles alternatifs** (ferme communale, jardin collectif, espace test ...),
- en **sensibilisant et accompagnant les propriétaires terriens** sur les enjeux liés au foncier agricole.

Transformation et distribution

Constat :

De manière générale, il y a un **manque de structuration des filières locales** rendant difficile la transformation et la distribution de produits locaux. Cela explique que **la logistique des producteurs soit complexe** (peu rentable, commercialisation chronophage, etc..), notamment pour ceux étant en circuit court de proximité. À cela s'ajoute la **disparition progressive des commerces de centre-bourg** qui n'arrivent plus à survivre face aux commerces de flux, qui jouent également un rôle dans la déperdition progressive de la culture des petits commerces de proximité chez les consommateurs.

Besoin :

Au vu de ces constats, les participants ont souligné un **besoin d'optimiser les circuits logistiques en favorisant l'organisation collective des acteurs privés et publics**.

Idées :

Cela peut se faire :

- en créant des **outils de transformation** en local,
- en créant une **coopérative regroupant les producteurs et autres acteurs** (collectivités, entreprises, habitants...),
- en **facilitant l'accès à des locaux équipés** pour le stockage et la distribution,
- en **regroupant les commandes des cantines**,
- en mettant en place des **épiceries participatives** et des **magasins de producteurs** en zone rurale.

Consommation

Constat :

Au sujet de la CONSOMMATION, les discussions ont principalement été orientées vers le consommateur en tant qu'individu (pas de réflexion autour des professionnels alimentaires).

Un des principaux constats fait est la **faible part de produits locaux dans le panier du consommateur**. Plusieurs raisons ont été exposées :

- **difficultés financières** qui amènent certains à faire des choix sur leurs dépenses réduisant ainsi leur budget alimentaire (précarité alimentaire).
- **méconnaissance de l'offre locale**
- contraintes liées à l'**accessibilité**
- **a priori sur les prix** de ces produits.

Besoin :

Au vu de ces constats, les participants ont souligné le besoin de **travailler sur la visibilité de l'offre locale, l'accès aux produits locaux et l'accompagnement des consommateurs** dans leurs choix/pratiques alimentaires.

Idées :

Cela peut se faire :

- en **utilisant les nouvelles technologies** (réseaux sociaux, application, site internet,...) pour les achats,
- en **organisant des animations** (ateliers cuisines, visites...),
- en imposant des **quotas d'achats de produits locaux** dans les entreprises et collectivités,
- en mettant en place des **drives fermiers**.

Biodéchets

Constat :

Les BIODÉCHETS sont encore **trop peu valorisés**. Aujourd'hui, à part les composteurs individuels distribués aux particuliers, **il est difficile pour un particulier de valoriser ses biodéchets**. En parallèle, la mise en place de composteurs collectifs fait débat car, en cas de mauvaise gestion, cela attire les nuisibles. Sans valorisation de ces biodéchets, ceux-ci se retrouvent en **grande quantité dans les ordures ménagères** ce qui engendrent des **surcoûts**

au niveau du traitement des déchets.

Besoin :

Au vu de ces constats, les participants ont conclu qu'il y avait une **nécessité à valoriser ces biodéchets tout en accompagnant les usagers dans leurs pratiques** (cuisine anti-gaspi, tri, etc...)

Idées :

Cela peut se faire :

- en mettant en place des **composteurs collectifs** et des **plateformes de compostage**,
- en **généralisant les bornes de biodéchets** dans l'ensemble des communes,
- en **réduisant le nombre de levée des ordures ménagères**,
- en proposant des **ateliers et formations Zéro-déchets** aux particuliers et aux professionnels.

Sensibilisation

Sur toutes les thématiques, un **manque de connaissance autour des enjeux agricoles et alimentaires des différents types d'acteurs** a été soulevé. Ainsi, il est **essentiel de sensibiliser et d'éduquer les citoyens** sur tous les sujets en lien avec notre système alimentaire.

Cela peut se faire :

- à travers des **ateliers grands publics**,
- par la mise en place de **plans de formations destinés aux professionnels**,
- par l'organisation d'un **Défi Foyer à Alimentation Positive**,
- par la **programmation d'animations au sein des écoles**.

Favoriser le lien

Enfin, il y a également un point à intégrer systématiquement. **Celui du lien humain**. Il y a réel besoin de **recréer du lien entre les différents acteurs** d'un territoire en facilitant leur **rencontre**, le **dialogue** ainsi que la **construction de projets collectifs**.

PHASE 2 : CONSTRUCTION D' ACTIONS POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX IDENTIFIÉS

La deuxième phase de cette démarche avait pour objectif **de réfléchir collectivement aux actions concrètes** à mettre en place au sein du territoire afin de répondre aux enjeux identifiés en amont.

OBJECTIFS DES ATELIERS

- **Prendre connaissance** des actions possibles pouvant répondre aux enjeux priorités lors des ateliers « Enjeux ».
- **Prioriser** les actions.
- **Construction collective** des actions et réflexions sur les moyens à mobiliser pour les mettre en œuvre.
- **Identifier les potentiels partenaires.**

DÉROULEMENT DES ATELIERS

Pour éviter une surmobilisation des acteurs, les six principaux enjeux retenus lors de la première phase ont été regroupés dans trois grandes thématiques : **la préservation des ressources** (atelier 1), **le foncier, l'installation et la transmission** (atelier 2) et **la logistique, la distribution et la sensibilisation** (atelier 3).

Chaque atelier se déroulait en quatre temps :

- 1) **Présentation des partenaires existants et de leurs missions** en lien avec le sujet de l'atelier.
- 2) **Prise de connaissances des actions possibles et priorisation.** Par groupe, les participants étaient invités à prendre connaissances des « Cartes Actions » ainsi que des « Fiches Annexes » apportant des éléments de compréhensions et des exemples de démarches concrètes[1]. Il leur était ensuite demandé de prioriser les actions par ordre de préférence.
- 3) **Travail en profondeur de quelques « Carte Actions »** selon la méthode du « World Café ». Par groupe, les participants avaient une quinzaine de minutes pour approfondir une action en réfléchissant collectivement aux questions suivantes : *À quel(s) objectif(s) répond cette action ? Quels sont les résultats attendus ? En quoi consiste l'action ? Quels sont les moyens à mobiliser ? Quels sont les freins potentiels ? Quels leviers ?* Une fois le temps écoulé, les groupes changeaient de pôle « Action » et venaient enrichir les réflexions issues des échanges précédents.
- 4) **Restitution.** Enfin, il s'agissait de faire une synthèse des idées pour chaque action travaillée.

ATELIER 1 : « Préservation des ressources »

Mercredi 11 juin 2025 – Salle 3 – Saintes, Grandes Rives l'Agglo

Intervenants :

- EPTB : Adeline MASSONNEAU, chargée de projet Protection de la Ressource, et Thomas HENRY, chargé de mission Agro-environnement
- EAU 17 : Lucille BRUN, animatrice Re-Sources
- GAB17 : Léa CUBAYNES, conseillère territoire Charente-Maritime
- Chambre d'agriculture, Service Agroforesterie : Aurélien MOUREAU, conseiller Arbres Hors Forêt et Agri-environnement
- Département, Service Agriculture : Juliette BERNARD, chargée de mission agricole

Participants : 34 personnes.

ATELIER 2 : « Foncier – Installation – Transmission »

Mercredi 18 juin 2025 – Salle réunion – CC de Gémovac et de la Saintonge Viticole

Intervenants :

Foncier

SAFER : Nathalie DESWARTVAEGHER, conseillère foncier environnement et collectivités

Installation

GAB17 : Léa CUBAYNES, conseillère territoire Charente-Maritime

Point Accueil Installation : Nathalie DUCHIRON, animatrice PAI 17

Département, Service Agriculture : Juliette BERNARD, chargée de mission agricole

Transmission

Chambre d'agriculture, Service Transmission : Carole BÉGAUD, conseillère d'entreprise

ADEAR : Hugues MORANGE

Participants : 36 personnes.

ATELIER 3 : « Logistique & Distribution - Sensibilisation »

Mercredi 19 juin 2025 – Salle Michel Doublet – CC Cœur de Saintonge

Intervenants :

Logistique

- IEPR-Service : Agathe BRUYS, *coordinatrice - gestionnaire de transport*
- 17 & des brouettes : Adrien MOCQUILLON, *président de l'association*

Distribution

- AFIPAR : Laurence ROUHER, *formatrice*
- Département : Chrystelle CERVONI, *cheffe du service Agriculture Forêt Paysage*
- Les paniers de producteurs : Blandine QUINTARD

Participants : 37 personnes.

PROFIL DES PARTICIPANTS

Type	Atelier 1	Atelier 2	Atelier 3
Acteur économique	3 %	3 %	8 %
Acteur environnement	15 %	6 %	5 %
Agriculteur(rice)	3 %	14 %	14 %
Élu(e)	32 %	28 %	35 %
Habitant(e)	0 %	3 %	3 %
OPA[2] & autres structures de développement agricole	18 %	19 %	11 %
Technicien(ne) Collectivités	29 %	28 %	24 %

LES ACTIONS PRÉSENTÉES ET APPROFONDIES

Les actions présentées lors des sessions ont été réunies dans le tableau ci-après.

Pour l'atelier 1, les actions approfondies ont été les 5 premières actions ayant reçu le plus de votes lors de la priorisation.

Pour l'atelier 2 et 3, les sujets à approfondir ont été choisis à l'avance et imposés aux groupes après la phase de prise de connaissances des « Cartes Actions ». Plusieurs pôles étaient prévus :

Atelier 2 :

- Un pôle FONCIER, divisé en deux groupes (#1 et #2 ci-après) avec le même sujet :
 - « **Construction d'une stratégie foncière** »
- Un pôle INSTALLATION, divisé en deux groupes :
 - « **Faciliter l'accès temporaire ou permanent aux biens vacants** »
 - « **Faciliter l'accompagnement des porteurs de projet et jeunes installés** »
- Un pôle TRANSMISSION, divisé en deux groupes :

- « Faciliter la rencontre entre les cédants et porteurs de projets »
- « Mener ou soutenir des démarches d'accompagnement à la transmission »

Atelier 3 :

- Un pôle LOGISTIQUE, divisé en deux groupes (#1 et #2 ci-après) avec le même sujet :
 - « Structurer la logistique »
- Un pôle DISTRIBUTION, avec deux sujets :
 - « Développer l'accès aux produits locaux », deux groupes (#1 et #2 ci-après)
 - « Favoriser l'interconnaissance entre l'offre et la demande », deux groupes (#1 et #2 ci-après)
- Un pôle SENSIBILISATION, divisé en deux groupes (#1 et #2 ci-après) avec le même sujet :
 - « Mener des actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable »

Enjeux	n°	Grands Objectifs et Actions	Approfondis lors des ateliers
Préserver les ressources		Développer des filières agricoles à bas niveaux d'intrants (BNI)	
	1	Favoriser le développement des cultures BNI adaptées au territoire (chanvre, lentilles, pois chiches, etc...)	p. 15
	2	Favoriser le développement des débouchés pour créer ou consolider les filières locales	p. 16
	3	Organiser des actions de sensibilisation et de valorisation des produits issus des filières durables (concours culinaires, évènements, communication,...)	
		Participer à la transition agroécologique du territoire	
	4	Intégrer des clauses environnementales dans les baux ruraux et proposer un loyer modéré pour valoriser l'effort environnemental	
	5	Soutenir financièrement et techniquement les agriculteurs dans leur transition agroécologique	p. 17
	6	Encourager la restauration et le maintien d'infrastructures agroécologiques (haies, vergers, ...)	p. 18
	7	Valoriser la haie dans les filières bois-énergie, litières ou paillasses.	
		Maintenir l'activité d'élevage extensif pour valoriser les prairies.	p. 19
		Favoriser le développement et la pérennisation de l'agriculture biologique	
	9	Soutenir financièrement et techniquement les agriculteurs en BIO	
	10	Favoriser la structuration de débouchés locaux en BIO	
Préserver et Faciliter l'accès au foncier agricole	11	Intégrer un objectif de surface agricole utile en BIO dans les politiques locales	
	12	Réserver une part du foncier public aux projets BIO	
	13	Valoriser les producteurs BIO via des outils de communication (articles, évènements, etc...)	
		Mettre en place une stratégie foncière	p. 20
	15	Stocker du foncier pour un futur projet agricole à vocation nourricière	
	16	Mettre en place une commission Foncier Installation Transmission	
	17	Mettre à disposition le foncier agricole communal aux porteurs de projets	
	18	Mettre en place un budget "d'opportunité" pour stocker ou acquérir du foncier agricole	
		Créer une foncière agricole citoyenne	
	19	Créer une foncière agricole citoyenne	
		Protéger les terres agricoles via des outils d'urbanismes	
	21	Intégrer la protection agricole dans les documents d'urbanismes	
Faciliter l'installation (hors accès au foncier)	22	Mettre en place des Zones Agricoles Protégées	
		Mener ou soutenir des démarches de récupération et de réhabilitation des terres en friches	
	23	Informier et sensibiliser les propriétaires sur les usages de leurs terres (modalités de location, d'utilisation ou de vente)	
	24	Identifier et réhabiliter les terrains en friche pour favoriser les activités agricoles	
		Faciliter l'accès temporaire ou permanent aux biens vacants (logement, entrepôt,)	
	25	Répertorier et réhabiliter les biens vacants pour répondre à des enjeux agricoles ou alimentaires (habitat, production, logistique...)	p. 22
		Faciliter l'accompagnement des porteurs de projets et jeunes installés	p.23
Faciliter la reprise des fermes	28	Orienter les porteurs de projets vers les bons interlocuteurs et dispositifs existants.	
	29	Soutenir l'accompagnement individuel et collectif des porteurs de projets et jeunes installés	
	30	Accompagner financièrement les installations (Soutien aux investissements, études installation, ...)	
	31	Faciliter la restructuration des fermes et l'installation en collectif	
		Faciliter la rencontre entre cédants et porteurs de projets	p. 24
	33	Participer à l'organisation de temps de rencontre entre cédants et repreneurs	
	34	Mettre en place un Observatoire Transmission Installation	
Optimiser la logistique de proximité		Mener ou soutenir des démarches d'accompagnement à la transmission	p. 25
	35	Faciliter l'organisation de réunions d'informations ou de formations Transmission	
	36	Soutenir l'accompagnement des cédants	
	37	Promouvoir les métiers agricoles	
Favoriser le développement de points de distribution de produits locaux		Structurer la logistique des circuits courts	p. 26
	38	Mettre en place un point de massification pour mutualiser la collecte, le stockage et la distribution.	
	39	Développer des solutions de logistique partagée pour livrer les cantines, commerces et habitants	
Sensibiliser les différents types de publics		Développer l'accès aux produits locaux	p. 27
	40	Mettre à disposition un local ou du matériel	
	41	Participer à la structuration et la pérennisation de points de distributions de produits locaux	
		Favoriser l'interconnaissance entre l'offre et la demande	p. 29
	42	Valoriser les acteurs impliqués dans des démarches de circuits courts	
		Mener des actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable	p. 31
	43	Organiser des événements grand public : marchés, cinés-débats, chantiers participatifs, visites de fermes	
	44	Mettre en place un Défi Foyer à Alimentation Positive	
	45	Proposer des temps de sensibilisation sur l'alimentation durable dans les écoles et les centres de loisirs	
	46	Créer des supports réguliers de communication	
	47	Création et animation d'un réseau de fermes pédagogiques	

Pour obtenir l'ensemble des productions des 3 ateliers se rapprocher des équipes du PAT

D'autre part, durant les 3 premières années de mise en œuvre du PAT de Saintonge Romane, de nombreux groupes de travaux sur différentes thématiques ont permis de nourrir et faire évoluer les objectifs des fiches actions de la première feuille de route. Des exemples de groupes de travail dont le contenu des échanges a permis la construction de la nouvelle feuille de route :

- Volet Restauration Collective - Mise en place de groupes de travail avec les cuisiniers et de commissions PAT avec les élus trimestriel pour échanger sur les besoins et mettre en place des démarches et outils pour y répondre
- Volet Santé - Etude pour la mise en place d'un projet ordonnance verte composé d'une pharmacienne diplômée en santé-environnementale, de deux sages-femmes, de l'animatrice santé publique du Centre Hospitalier de Saintes et Saint Jean d'Angély, de l'animatrice CLS, et d'une chargée de mission du GAB17.
- Volet Précarité Alimentaire - Expérimentation pour la mise en place d'un dispositif de SSA sur la Pays Buriaud composé des animateurs du centre social Bellerive, d'acteurs de l'agriculture et de l'alimentation et d'habitants du Pays Buriaud.

L'ensemble de ces éléments, issus des entretiens, des temps de concertation collective, et croisés avec un travail de bibliographie et de veille, a permis l'élaboration du diagnostic partagé et la construction de la nouvelle feuille de route du PAT, validée en novembre 2025 par les membres du COPIL et les instances décisionnelles des trois EPCI.

3. Etat des lieux de l'agriculture et de l'alimentation

3.1. Agriculture

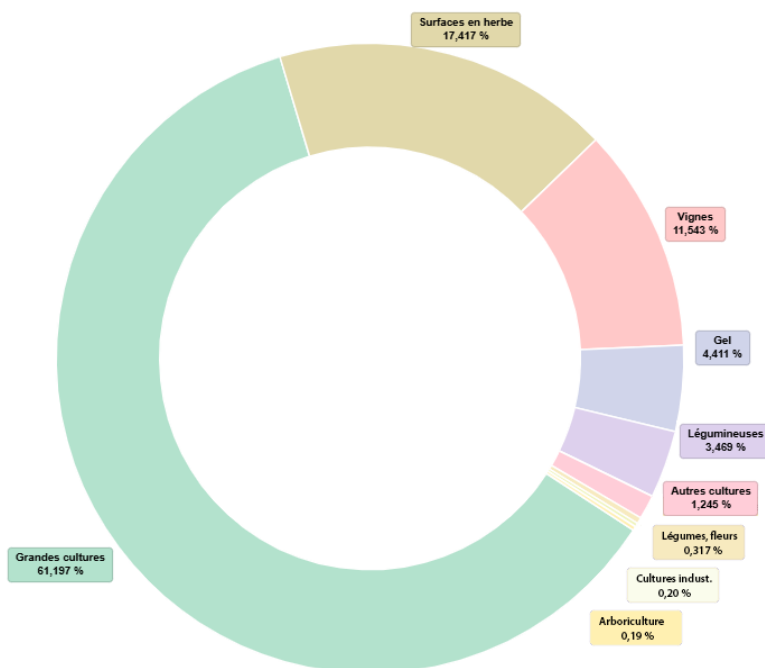
3.1.1. Eléments de connaissance

3.1.1.1. Le contexte départemental

En 2020, la Charente-Maritime compte 5 800 exploitations, soit 1 600 de moins qu'en 2010. Les exploitations s'agrandissent et valorisent désormais en moyenne 73 hectares. Les exploitations sont moins nombreuses mais la Surface Agricole Utile (SAU) moyenne gagne 55 hectares en 50 ans. La surface agricole départementale s'élève à 425 000 ha, soit environ 62% de la surface totale.

Répartition des surfaces agricoles en Charente-Maritime

(Source : agreste 2020)



Les fermes de grande dimensions économiques majoritairement viticoles sont les seules dont le nombre s'accroît. Les exploitations de la filière élevage décroissent : la moitié des élevages de bovins lait, d'ovins, caprins et de volailles ont disparu en 10 ans. Le cheptel départemental a lui diminué de 20 % en nombre d'UGB (Unité Gros Bétail).

Les trois quarts des exploitations agricoles sont spécialisées en productions végétales : en viticulture ou en grandes cultures. Les céréales, oléagineux et protéagineux occupent les deux tiers de la SAU. Les volumes produits sont largement exportés, notamment via le port de La Rochelle, 2^{ème} port national pour l'exportation de céréales.

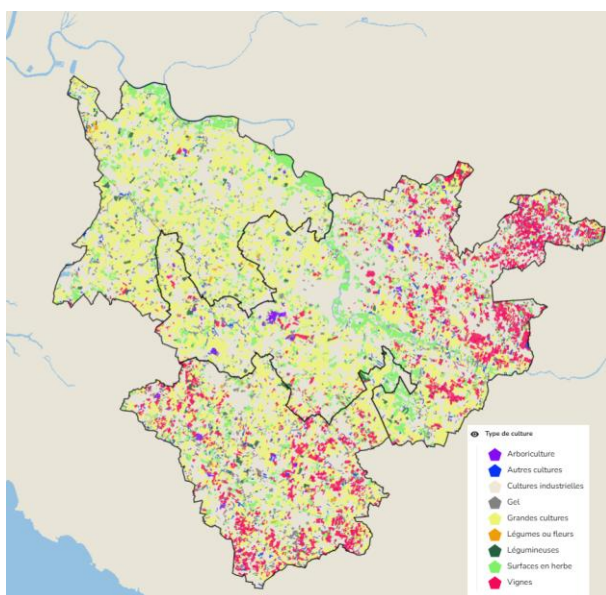
Le territoire est marqué par des paysages agricoles distincts :

- Au nord, le marais Poitevin desséché est une zone d'élevage et de céréales,
- Au nord-ouest (région de l'Aunis) et au nord-est (Saintonge agricole) ce sont des zones de grandes cultures assez intensives,
- Au sud de cette zone, les marais de Rochefort et Marennes sont dédiés à l'élevage et au maïs,
- À l'est, au centre et au sud du département, la Saintonge Viticole, limitrophe du Cognaçais, se démarque par la présence de la vigne à eaux de vie,
- Enfin, au sud, la Saintonge boisée, le massif boisé occupe la moitié de la superficie. Terre de polyculture, elle associe la vigne, l'élevage à viande et les cultures fourragères, ainsi que l'exploitation forestière.

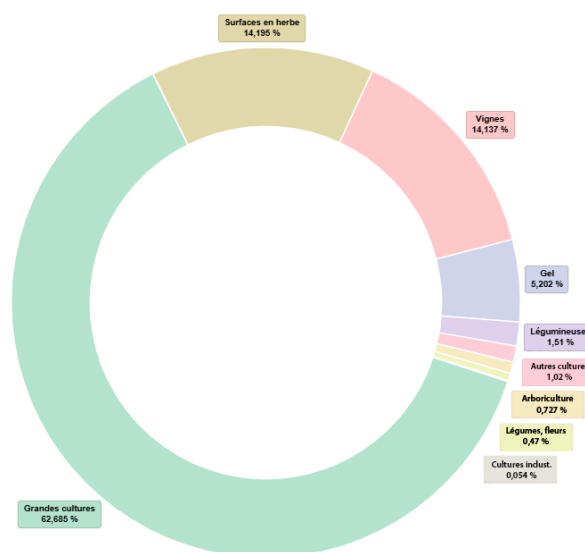
3.1.1.2. Le territoire du PAT

La SAU totale du territoire de la Saintonge Romane est de 68 410 ha soit 68 % de la superficie totale. 942 exploitations agricoles sont dénombrées sur le territoire, soit 16 % des exploitations départementales.

**Représentation du Registre Parcellaire
Graphique de la Saintonge Romane**
(Source : agreste 2020)



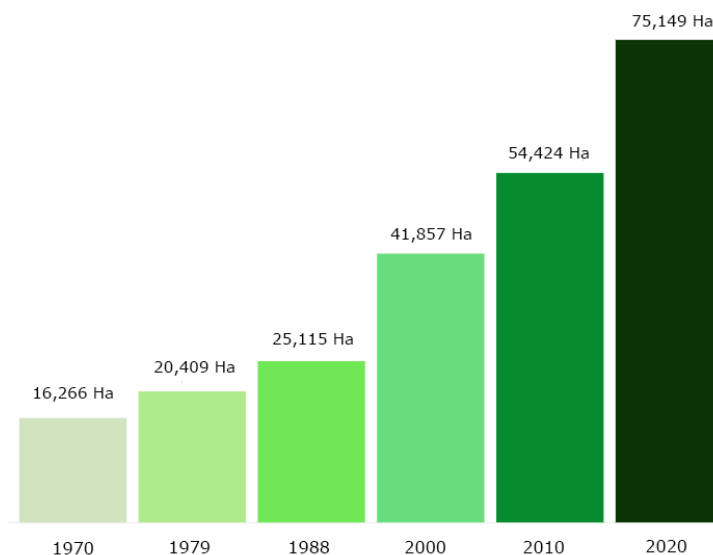
**Répartition des surfaces agricoles sur le
territoire du PAT en %**
(Source : agreste 2020)



A l'image de la Charente-Maritime, les productions céréalières prédominent la SAU du territoire du PAT, suivie par les surfaces en herbes puis les surfaces viticoles. Les surfaces en herbe occupent 14.2 % de la SAU, principalement situées dans la vallée humide de la Charente et de la Seugne.

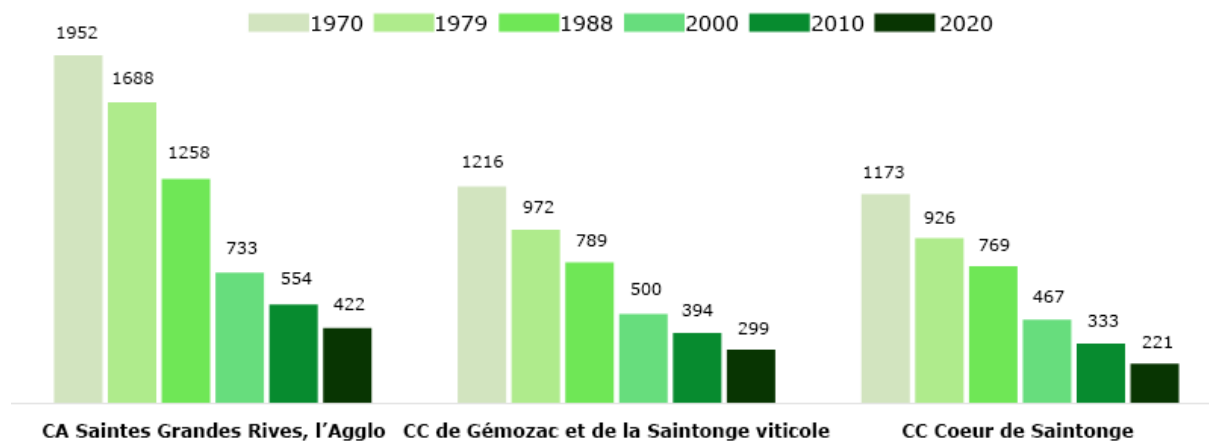
La présence de la vigne est marquée à l'est de l'agglomération de Saintes et sur la CC de Gémovac et de la Saintonge Viticole.

Évolution de la SAU moyenne entre 1970 et 2020 (Source : Agreste 2020)



La SAU moyenne des exploitations a progressé de 16 ha environ en 1970 à 75 ha en 2020.

Evolution du nombre d'exploitations entre 1970 et 2020 par EPCI (Source : Agreste 2020)



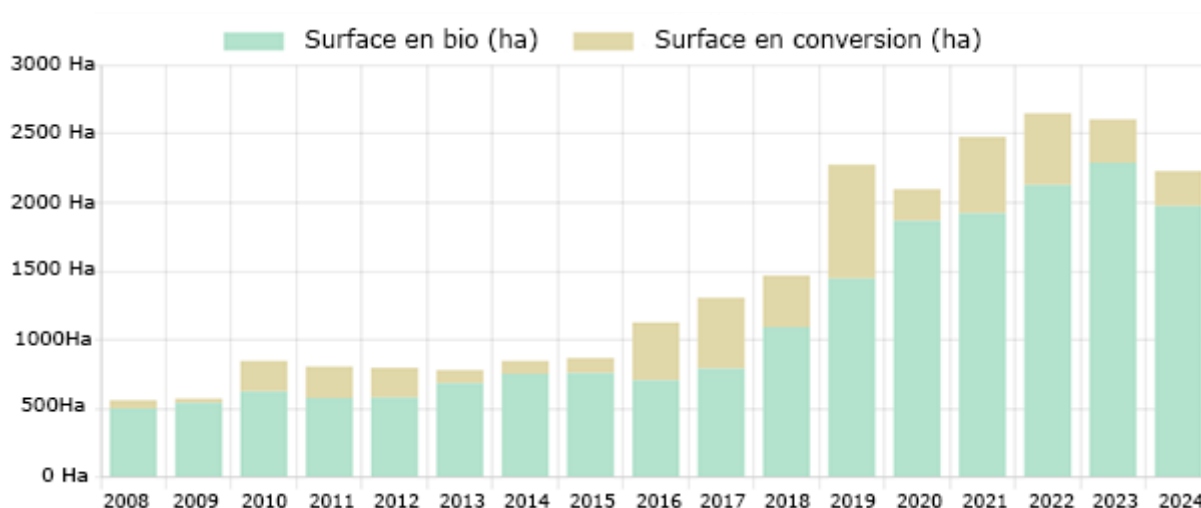
En 1970, le territoire de la Saintonge Romane comptait 4 341 exploitations contre 942 en 2020.

3.1.1.3. Les labels de qualité dont l'agriculture biologique et marques de territoire

En 2024, le territoire du PAT compte 2 231 ha en agriculture biologique, soit 3.2 % de la surface agricole du territoire. Il compte 67 fermes engagées en agriculture biologique, soit 7.1% des fermes du territoire.

Cette dynamique est légèrement inférieure à celle du département : 4.6% des surfaces et 8.9% des fermes. Le territoire comme le département sont en retrait par rapport à la Région pour laquelle on compte 8.9 % des surfaces et 13.9% des exploitations (source : Agence Bio 2024).

Evolution des surfaces en bio et conversion entre 2008 et 2024 sur le territoire
(Source : Agence Bio)



Les surfaces bio du territoire ont quasiment été multipliées par 4 entre 2008 et 2024. La progression est constatée à partir de 2016, période à partir de laquelle les aides de la PAC à l'AB ont progressé.

En dehors de l'agriculture biologique et des AOP et IGP viticoles et spiritueux, le territoire est peu concerné par les SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et l'Origine). Il est intégré à l'aire géographique de l'AOP Beurre Charente-Poitou et l'IGP Agneau du Poitou-Charentes. De plus, environ 10 exploitations avec un label rouge ont été identifiées.

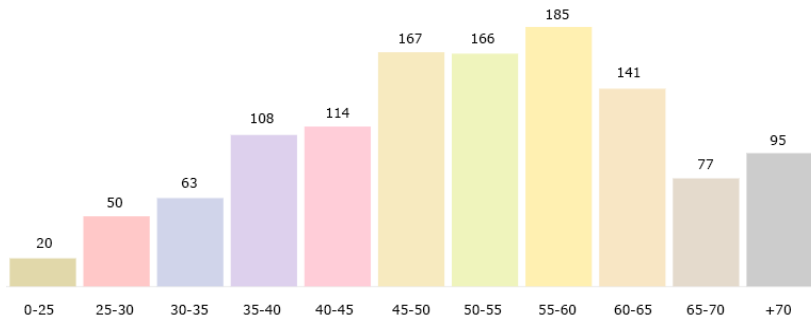
Sur le territoire le label « Haute Valeur Environnementale » (HVE) se déploie en viticulture et arboriculture. En arboriculture, le développement de la HVE ou du label « Vergers Eco-responsables » se fait en lien avec le développement du débouché de la restauration hors domicile. En effet, il intègre la définition des produits de qualité et durables de la loi Egalim pour l'approvisionnement de la restauration collective.

Le département a lancé en 2020 une démarche de marque locale avec « Plus de 17 dans nos assiettes ». Elle a pour objectif de rendre plus visible les productions locales et d'en faire la promotion auprès du grand public. Elle s'appuie sur un site internet manger17.fr pour référencer les producteurs inscrits à la démarche. A ce jour, 26 producteurs du territoire du PAT sont engagés dans la démarche.

Depuis 2024, plusieurs territoires de Charente-Maritime dont l'Agglomération de Saintes et Eau17 se sont engagés dans une étude de répliquabilité de la démarche Terres de Sources qui vise à promouvoir une agriculture s'engageant dans une transition agroécologique visant la préservation de la ressource en eau". La répliquabilité de la démarche sur le Département donnerait lieu à la mise en place d'un label "Terres de Sources".

3.1.1.4. Installation en agriculture

Pyramide des âges des exploitants agricoles du territoire (Source : agreste 2020)

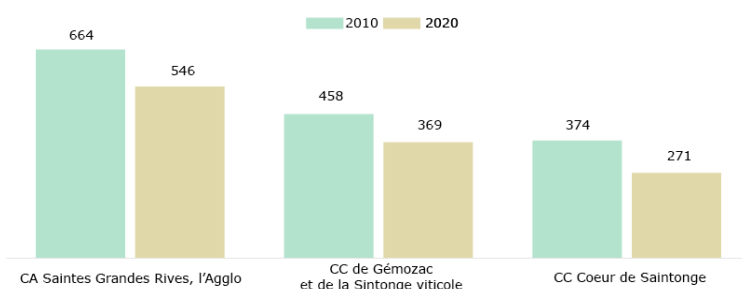


La population agricole du territoire est vieillissante avec 42 % des exploitants du territoire qui ont plus de 55 ans. A l'image des tendances nationales, il est observé une diminution du nombre d'exploitations agricoles sur le territoire tandis que la SAU moyenne des fermes augmente.

Aujourd'hui, la majorité des exploitations se font « Hors Cadre Familial » (73% en Charente-Maritime, source : PAIT) et les porteurs de projet doivent faire face à de nombreux obstacles :

- Méconnaissance des propriétaires cédants
- Décalage entre les projets d'installations et les exploitations mises sur le marché
- Difficultés d'accès au foncier : 54% des porteurs de projets interrogés ne possèdent pas de foncier sûr (source : PAIT)
- Difficultés d'identification préalable des débouchés
- Difficultés de trouver un logement
- Changement climatique
- Difficultés liées à la complexité administrative
- Difficultés liées au manque de formation et d'accompagnement
- Difficultés financières

Evolution du nombre d'exploitants agricoles (Source : agreste, RGA 2020)



Entre 2010 et 2020, le nombre d'exploitants a chuté de 1 496 à 1 186, soit une diminution de 21% (même tendance au niveau départemental).

Sur le territoire du PAT, en 2025, 54 porteurs de projet sont passés par le Point Accueil Installation Transmission (PAIT), 39 autodiagnostic ont été distribués et 14 retournés. En moyenne sur les 3 dernières années, il est comptabilisé 38 installations par an sur le territoire

(Source : MSA). En 2025, 6 porteurs de projet se sont installés avec les aides à l'installation contre 50 à l'échelle départementale (Source : CIA 1779).

Sur les 54 porteurs de projet du territoire qui sont passés par le PAIT, les principales orientations technico-économiques envisagées par ordre décroissant en nombre sont le maraîchage (11), les grandes cultures (8), la viticulture (8), l'aviculture (4), les bovins lait (4) et le tourisme (4).

3.1.2. *Les chiffres clés*

- Indicateur SNANC 5.2.: Nombre d'installations agricoles sur le territoire sur la durée du PAT (2022 à 2024; données MSA) : 115
- Indicateur SNANC 5.3.: Nombre de partenariats formalisés avec des structures de développement agricole qui œuvrent pour l'installation des exploitants agricoles : 1
- Indicateur SNANC 5.5.: Proportion de surface agricole utilisée (SAU) cultivée en bio du territoire : 3.2%
- Surface Agricole Utile en 2020: 68 410 ha
- Nombre d'exploitation en 2020 : 942
- SAU moyenne des exploitations en 2020 : 75 ha
- Surface en agriculture biologique en 2020 : 2 231 ha
- Nombre de ferme en agriculture biologique : 67
- Part des fermes en agriculture biologique : 7.1%
- Part des exploitants qui ont plus de 55 ans : 42 %
- Nombre d'installation aidée sur le territoire en 2025 : 6
- Diminution du nombre d'exploitant entre 2010 et 2020 : 21%

3.1.3. Les enjeux partagés

- Anticiper et assurer le renouvellement des générations agricoles face au vieillissement des exploitants
- Diversifier les systèmes de production pour renforcer la résilience alimentaire du territoire et notamment par le soutien des filières d'élevage, de maraîchage et de production de légumineuses
- Améliorer la viabilité économique des exploitations en participant à la sécurisation des débouchés à des prix rémunérateurs en circuits courts
- Accompagner la transition agroécologique et le développement de l'agriculture biologique afin de préserver les ressources, répondre aux enjeux de santé publiques et aux attentes réglementaires
- Renforcer l'accompagnement technique, humain et financier des agriculteurs notamment les années qui suivent l'installation

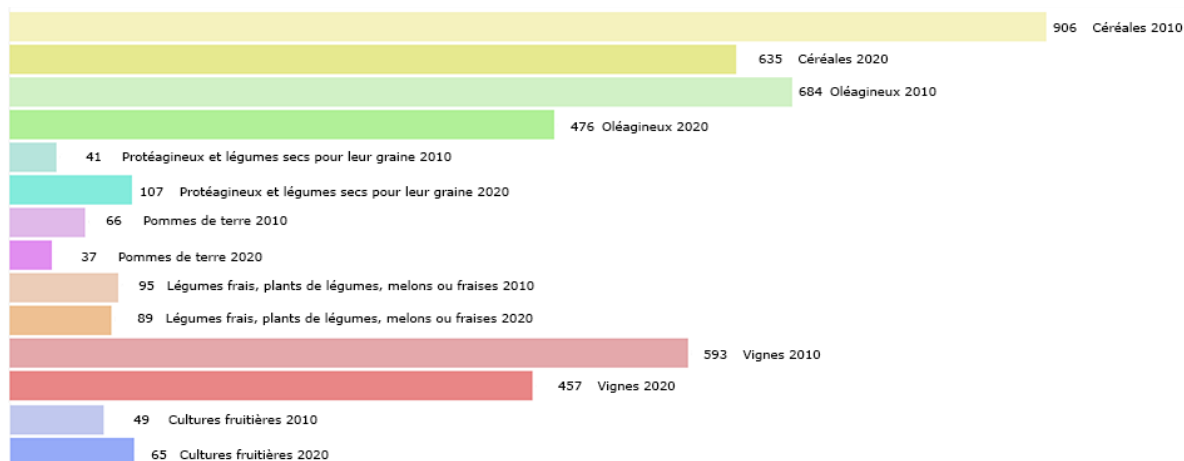
3.2. Economie alimentaire

3.2.1. Eléments de connaissance

3.2.1.1. Approche par filière de production

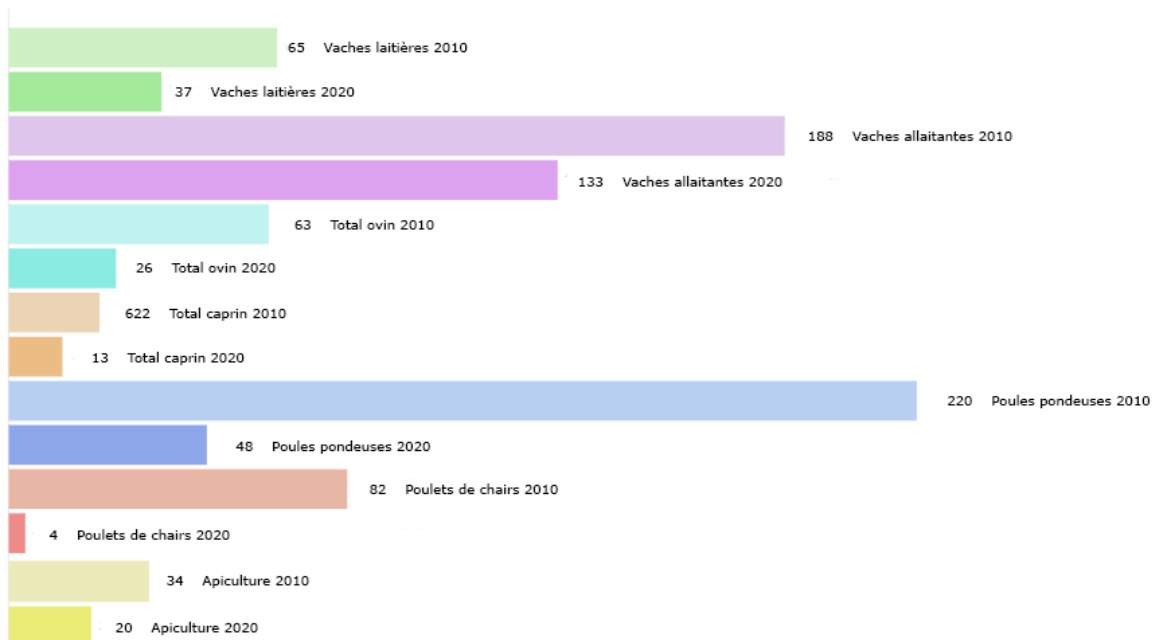
Répartition du nombre d'exploitation par surfaces entre 2010 et 2020

(Source : agreste 2020)



Répartition du nombre d'exploitation par filière animale entre 2010 et 2020

(Source : agreste 2020)



FILIÈRE VIANDE

L'élevage en Charente-Maritime est dominé par les productions bovines mais le nombre d'élevages est en forte diminution. Néanmoins son cheptel bovins viandes est faible par rapport aux départements voisins.

Sur le territoire du PAT, entre 2010 et 2020, le nombre d'exploitations avec un atelier vaches allaitantes est passé de 188 à 133. Sur la même période, le cheptel en vaches allaitantes a diminué de 4%.

Après plusieurs années de difficultés économiques, le secteur de la viande voit ses prix remonter depuis 2024 et bénéficie actuellement d'une dynamique positive.

Les autres filières de productions animales sont très peu représentées sur le territoire. On dénombre en 2020, 26 producteurs ovins viandes.

La production bovine est plutôt dédiée à l'export mais il existe une demande de plus en plus forte vers le local qui réoriente une partie de la production. Il existe plusieurs initiatives de circuits courts sur le territoire. La démarche « éleveurs et engagés » valorise 1 000 vaches en GMS en 2024, soit 80 éleveurs en Charente-Maritime et 22 magasins partenaires.

La tendance haussière des cours de la viande bovine limite l'intérêt de la transformation et de la vente en circuit court ce qui peut représenter une menace pour les filières locales.

Si le territoire comporte peu d'établissements de gros, et 1^{ère} transformation, il est constaté la présence de nombreux bouchers et charcutiers sur le territoire. Il est à noter toutefois la présence structurante du négociant en vif Tranquard et Fils, et des grossistes / découpe de viande Marc Viande et Hapi viande. A proximité immédiate et qui interviennent sur le territoire, notons les coopératives et organisations de producteurs : Terrena, Opalim, Éleveurs et engagé et l'exploitation agricole La ferme du Fagnard (élevage de bovins et porcins abattu à Chalais en Charente et découpé au magasin de producteur La Ferme Santone ainsi que sur l'exploitation).

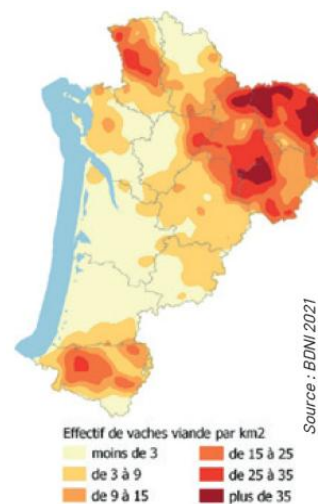
En revanche, des outils sont présents à proximité et interviennent déjà dans les filières du territoire. S'agissant de la 1^{ère} transformation (abattage/ découpe), les outils sont présents à Surgères (Société Surgérienne d'abattage et découpe Sibcas), à la limite du département (abattoir de Chalais avec qui travaille Marc Viande), et à Montguyon (abattoir municipal, peu en lien a priori avec le territoire). Pour ce qui est de la viande de porc, la filière deux-sèvrienne est plus sollicitée (Cooperl). Parmi les grossistes en viande pouvant intervenir, notons également Maison Arsicaud, CPLD, etc. De plus, un atelier de découpe et de transformation (viande et fruits et légumes) a été créé par la Communauté d'Agglomération de Royan, exploité par une société d'éleveurs : La SAS Saveurs Charentaises et Paysanne. Celui-ci de situe à Saujon, proche du territoire du PAT et n'est pas encore pleinement optimisé.

FILIÈRE LAIT

En ce qui concerne la filière laitière sur le territoire, le nombre d'exploitations en bovins lait est passé de 65 en 2010 à 37 en 2020. Sur la même période, le cheptel en vaches laitières a diminué de 28 %. Si la production laitière est historiquement très présente sur le département, elle est en

Répartition du cheptel de vache à viande en Nouvelle-Aquitaine

(Source : Agreste 2020)



déprise depuis plusieurs décennies. Entre 2010 et 2020, le cheptel a diminué de 2800 têtes à 2030 têtes sur le territoire du PAT.

L'industrie laitière est dominée par le système coopératif. 80% de la collecte est assuré par Terra Lacta (DRAAF).

Sur le territoire du PAT, il est également recensé 13 exploitations spécialisées en caprin (1,4 %). L'élevage caprin est plus développé dans les Deux-Sèvres voisines, 1^{er} cheptel de la région. L'élevage de brebis laitières est quant à lui très peu présent sur le territoire (Source : RGA 2020).

Hors transformation fermière, aucun établissement de transformation du lait est présent sur le territoire (production de lait liquide, fromage, beurre, etc.). Toutefois, il convient de relever la présence du fabricant de glace l'Angelys. La filière laitière est plus structurée au nord du département bassin de production historique avec notamment l'appellation Beurre Charentes-Poitou AOP et la coopérative Terra Lacta (production de lait liquide, beurre, etc.). La production de fromage (hors production fermière) est très peu présente.

Le développement des circuits courts, grâce à la transformation à la ferme, est une alternative aux circuits longs qui ramènent de la valeur ajoutée dans les exploitations. Sur le territoire du PAT il existe 7 exploitations laitières qui pratiquent la transformation et la vente en circuits courts (lait de vache : Pot d'Vache, Cremeuh et la Ferme Guillet).

FILIÈRE POISSON ET PRODUITS DE LA MER

La proximité immédiate du territoire avec la côte facilite le travail avec les opérateurs de gros et de transformation majeure, qu'ils soient liés aux activités de pêche ou de productions ostréicoles. Logiquement, les établissements du territoire sont tournés vers le commerce de détail de poisson. Ils s'approvisionnent sur la côte et peuvent aussi jouer le rôle d'intermédiaire entre les grossistes / transformateurs de la côte et les restaurateurs du territoire.

Créée en 2003 par l'Organisation de Producteurs et le GIE de la Cotinière, les Pêcheurs de l'Île d'Oléron (PIO) est une structure de mareyage implantée au Port de la Cotinière. PIO se distingue comme acteur de référence des circuits courts en produits de la mer, en mettant l'accent sur la fraîcheur, la traçabilité et la valorisation de la pêche artisanale locale.

Sur le territoire, il existe également une pisciculture. Elle produit des truites arc-en-ciel élevées dans l'eau de source de la rivière du Coran et commercialise l'intégralité de ses produits en circuits courts (vente sur l'exploitation, repas sur place à partir des truites pêchées et marchés fermiers).

FILIÈRE CÉRÉALES

La Charente-Maritime est un territoire céréalier, avec 62% de sa SAU dédiés aux grandes cultures et 37 % d'exploitations spécialisées en grandes cultures (Source : agreste 2020). A l'échelle du territoire, 635 exploitations présentent des cultures céréalières pour plus de 38 000 ha cultivés (agreste 2020). La collecte est assurée par une vingtaine d'organismes stockeurs (coopérative et négoce), tels qu'Océalia, Soufflet Agriculture, Terrena, Ets Isidore, Terre Atlantique, etc...

Le territoire est marqué par la présence, sur sa façade maritime, d'une activité portuaire dédiée au grain. La production de la Charente-Maritime en général et du territoire de Saintonge Romane en particulier est donc très orientée vers l'export.

Pour ce qui est de la 1^{ère} transformation, les établissements se situent en dehors du territoire : Minoterie Méchain à Saint Jean d'Angély, Grand Moulin de Paris, Axiane Meunerie, Moulin de Courçon (engagé dans une démarche de circuit court sous la marque « La Blédici »).

La transformation vers la boulangerie est très présente, ainsi que la fabrication de biscuits. Il est identifié quelques unités de fabrication de pâtes en dehors du territoire.

FRUITS ET LÉGUMES

Le maraîchage et l'arboriculture occupent une part modeste du territoire de Saintonge Romane mais représentent un grand nombre de structures. Il est recensé 89 exploitations présentant des surfaces en légumes et 65 exploitations en cultures fruitières (Source : agreste 2020).

La vallée de l'Arnoult présente notamment une zone de maraîchage traditionnelle, où l'accès à l'eau est facilité par la présence de canaux. Toutefois, ces terres basses sont facilement inondables. Les exploitations qui s'installent en maraîchage pourraient avoir besoin de compléter ces terres basses, favorables par des terres hautes (SAFER). La surface totale du territoire en 2020 dédiée au maraîchage est de 310 ha contre 394 ha en 2010 (Source : agreste 2020). La production légumière est une production diversifiée et hétérogène sur le territoire. A noter qu'entre 2010 et 2020 la surface en maraîchage est passée de 331 ha à 153 ha sur la CC Cœur de Saintonge. Sur les deux autres EPCI, les surfaces sont plus modestes mais ont plus que doublées sur la période (SGRA : 33 ha à 72.09 ha; CCGSV : 30.5 ha à 85.12 ha).

Au-delà de l'accès au foncier, les enjeux de cette production sur le territoire sont liés à l'installation avec la nécessité de professionnaliser les porteurs de projets en maraîchage.

La production arboricole concerne principalement le sud-est du département, dont le territoire de Saintonge Romane. A l'échelle du département, la production arboricole est dédiée aux fruits à pépins (54% des vergers) et fruits à coque (31%), notamment la pomme qui représente 88% des surfaces en fruits à pépins et la noix qui représente 74% des fruits à coque (DRAAF). A l'échelle du PAT, la surface en cultures fruitières s'élève à 397 ha (source : Agreste 2020).

Si la production du territoire peut être jugée importante au regard du potentiel de consommation des habitants (en quantité), elle n'est en réalité pas suffisamment diversifiée pour satisfaire l'ensemble des besoins (autres fruits à pépins, fruits à noyaux). Les conditions climatiques du territoire ne permettent pas de diversifier les vergers.

La vente en circuit court est un débouché majeur pour la production du territoire, y compris via la restauration collective et les grandes surfaces alimentaires. La présence d'opérateurs de gros (Guérin Primeur, SICA la charentaise fruitière), permet d'accéder à des marchés complémentaires sur les filières longues. Certains alimentent ainsi le marché de Rungis ou les supérettes de Charente-Maritime.

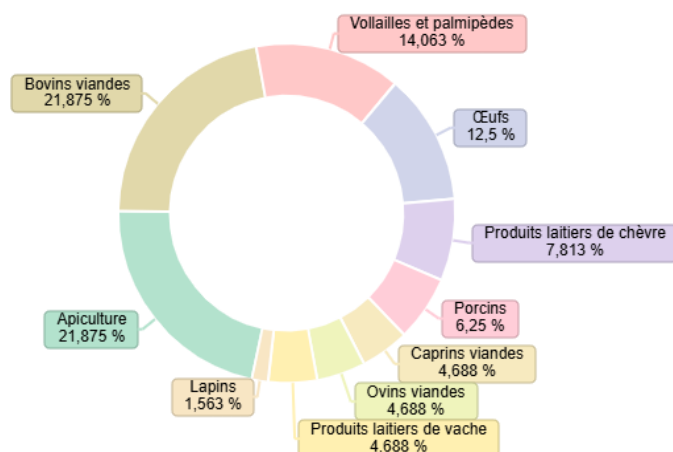
Il n'existe pas d'outils de transformation structurants pour les filières fruits et légumes sur le territoire du PAT. En 2023, une étude sur les outils de transformation en fruits et légumes a été réalisée par la chambre d'agriculture pour le PAT La Rochelle Aunis Ré. Cette étude a permis d'identifier 51 transformateurs dans un rayon d'environ 150 km de La Rochelle. Parmi ces derniers 23 ont été enquêtés (18 en place et 5 en projet). Il en ressort une grande diversité de services de transformation avec en top 3 : la conserverie, les compotes et purées de fruits et les confitures. 100% des opérateurs peuvent transformer des produits issus de l'Agriculture Biologique. Tous sont en moyenne à 50% de leur potentiel d'utilisation maximal. Tous ont la

volonté de trouver de nouveaux clients / utilisateurs La moitié des structures propose des solutions de transport des produits (propres moyens en prestations ou alors via un transporteur). Tous laissent la possibilité aux agriculteurs de venir apporter ou chercher les produits. Ces outils représentent ainsi une opportunité pour le territoire et pour les producteurs qui souhaitent transformer.

CIRCUITS COURTS

Répartition des ateliers de productions animales

(Source : base de données chambre d'agriculture)



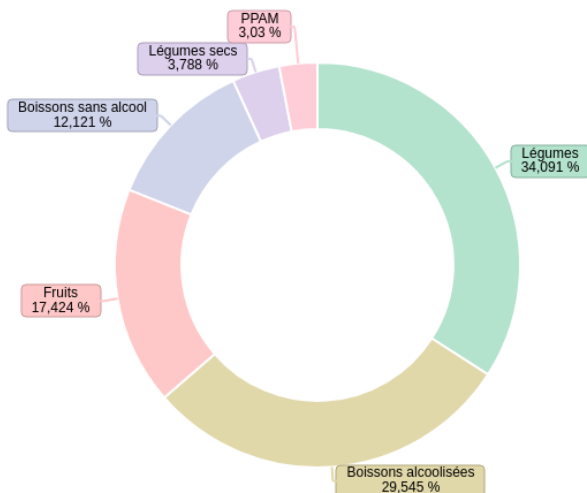
Cette approche est issue de l'analyse de la base de données de la Chambre d'agriculture. Sur le territoire de la Saintonge Romane, il est dénombré 144 exploitations en circuits courts (SGRA : 71, CCCS : 45 et CCGSV : 28), contre 547 à l'échelle du département. Le territoire de la Saintonge Romane compte 16 % des exploitations au total et 26% des exploitations en circuits courts du département. La part des exploitations en circuits courts est plus forte sur le territoire qu'à l'échelle du département.

Parmi ces exploitations agricoles, 36 sont certifiées en agriculture biologique, 26 sont engagées dans la marque "+ 17 dans nos assiettes", 6 sont certifiées HVE (viticulture et arboriculture), 5 sont référencées "Bienvenue à la Ferme" et 1 est certifiée label rouge.

Les productions d'élevage les plus représentées sur le territoire sont les bovins viandes, l'apiculture, les volailles de chair et les œufs. Cette répartition est comparable à la répartition départementale pour les 3 ateliers prédominants.

Répartition des ateliers de production végétales

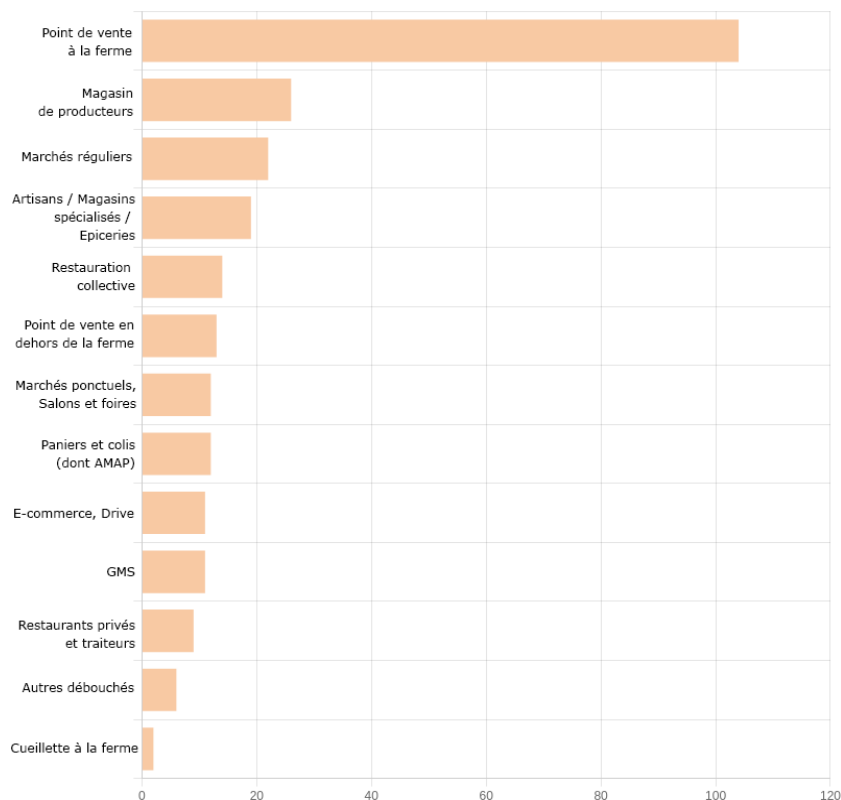
(Source : Base de données chambre d'agriculture)



Les productions végétales les plus représentées sur le territoire sont les légumes, les boissons alcoolisées (viticulture majoritairement, arboriculture et brasserie) et les fruits. Cette répartition est également comparable à la répartition départementale pour les 3 ateliers prédominants.

Les modes de commercialisation

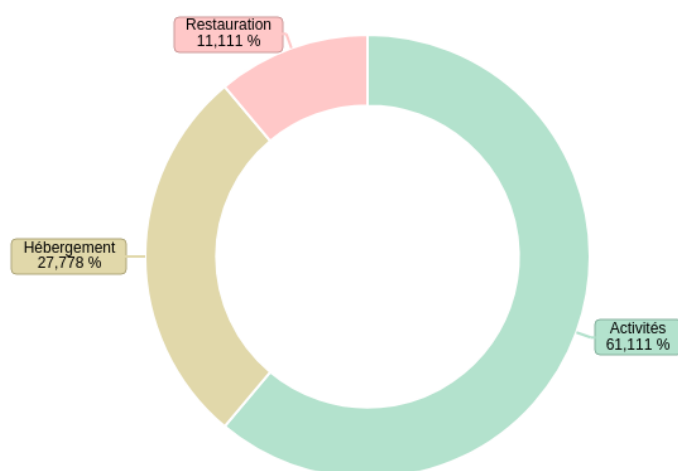
(Source : Base de données chambre d'agriculture)



Les modes de commercialisation les plus représentés sont le point de vente à la ferme, les artisans, magasins spécialisés et épicerie, les magasins de producteurs et les marchés réguliers. La vente en GMS reste peu développée parmi les mode de commercialisation.

Représentation de l'agritourisme

(Source : Base de données chambre d'agriculture)



Plusieurs exploitations du territoire présentent une activité d'agri-tourisme, il en est dénombré 16 :

- Activités (fermes pédagogiques, ateliers à la ferme, visites, etc...) : 11
- Hébergement (gîte, chambre d'hôte, etc...) : 5
- Restauration (goûter à la ferme, restauration pour hôte, etc...) : 2.

Les activités d'agritourisme sont sous-représentées par rapport au territoire du PAT par rapport au département.

3.2.1.2. Logistique

La logistique constitue un enjeu majeur pour le développement et l'ancrage durable des circuits courts de proximité (CCP) dans les territoires. Si ces débouchés représentent une réelle opportunité économique pour les producteurs, ils les confrontent également à de nombreuses contraintes logistiques. Celles-ci concernent la réalisation, la gestion et la planification d'un nombre souvent important de tâches, venant s'ajouter aux activités de production. Ces missions logistiques, incluant notamment le transport des marchandises, sont chronophages, fréquemment coûteuses et insuffisamment intégrées dans les prix de vente.

Plusieurs facteurs influencent l'organisation logistique des CCP. Certains relèvent du fonctionnement interne des exploitations, tandis que d'autres dépendent de facteurs externes, tels que l'existence ou non d'outils adaptés (points de massification, plateformes logistiques, etc.) ou d'organisations collectives permettant de mutualiser les moyens et de répondre à ces enjeux.

Dans ce contexte, la structuration et la consolidation du maillage territorial, en associant l'ensemble des acteurs des chaînes alimentaires, apparaissent essentielles pour répondre aux enjeux de relocalisation de l'alimentation, de maintien des activités agricoles et de valorisation des productions locales.

Par ailleurs, les enquêtes menées auprès des cantines du territoire ont mis en évidence des difficultés supplémentaires impactant l'optimisation des circuits logistiques. Les agents de cantines de petite taille, en gestion directe, soulignent notamment leurs difficultés à identifier l'offre locale disponible. Le manque de mutualisation des commandes entre établissements rend ces débouchés peu attractifs pour les producteurs locaux, tant sur le plan économique que logistique.

Afin de répondre à ces problématiques, un premier travail de structuration d'une communauté d'acheteurs a été engagé sur le territoire de la Communauté de communes Cœur de Saintonge. Cette démarche visait à faciliter l'accès des cantines à l'offre locale tout en optimisant les circuits logistiques des producteurs. Un recensement de l'offre locale répondant aux critères de la loi EGalim a ainsi été réalisé, et des outils de mutualisation des commandes ont émergé des groupes de travail associant cuisiniers et producteurs. Par ailleurs, la structure IEPR Service, entreprise d'insertion assurant un service de livraison pour les producteurs locaux, a été intégrée à la démarche et joue aujourd'hui un rôle clé dans l'organisation logistique.

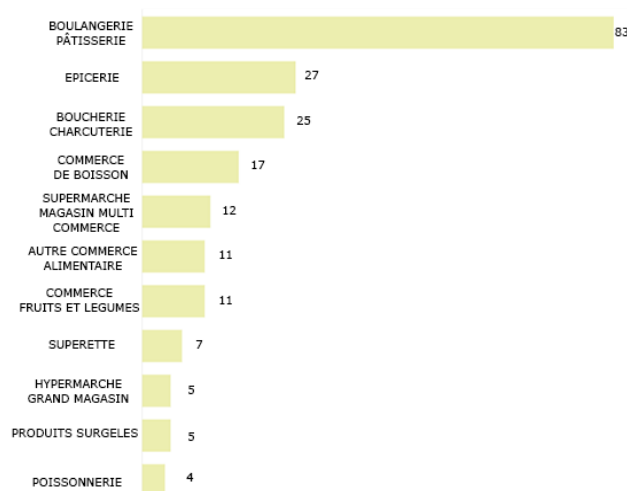
Malgré les avancées observées, la structuration de la logistique locale reste freinée par un manque de moyens humains et matériels. Un travail approfondi sur cet enjeu apparaît donc indispensable et devra s'appuyer sur l'implication de l'ensemble des acteurs du territoire, ainsi que sur les initiatives existantes (telle que 17 et des brouettes) afin de mettre en place une logistique de proximité pérenne et efficiente.

3.2.1.3. Distribution

A l'échelle nationale, les parts de marché du commerce de détail pour les produits alimentaires en 2024 sont majoritairement représentées par les grandes surfaces (59.4%), les magasins d'alimentation spécialisé (20.3 %) et les petites surfaces d'alimentation générale et magasins de produits surgelés (8.1%) (Source : INSEE).

Le territoire du Saintonge Romane compte 207 établissements de distribution alimentaire traditionnelle (Source INSEE 2023) contre 188 recensés lors du diagnostic de 2021.

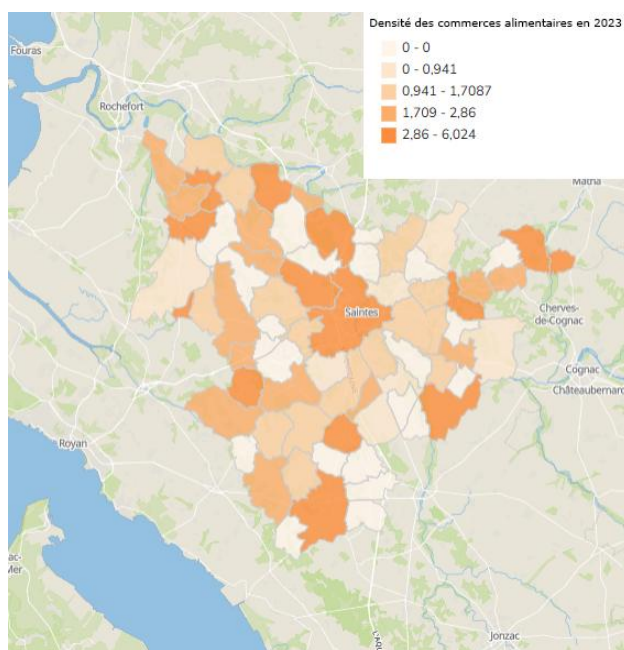
Répartition des commerces alimentaires à l'échelle du territoire (Source : INSEE 2021)



Concernant la répartition des commerces alimentaires, sur le territoire du PAT les 3 principaux types de commerces les plus représentés sont les boulangeries-pâtisseries, les épiceries et les boucheries-charcuteries. De plus, il existe 5 hypermarchés et grands magasins sur le territoire.

Densité des commerces alimentaires par commune en 2023

(Source : INSEE 2021)



A noter que la desserte alimentaire est hétérogène à l'échelle du territoire. La ville de Saintes concentre 156 commerces alimentaires, soit 75% des commerces alimentaires du territoire. De plus, sur les 70 communes du territoire, 22 ne présentent aucun commerce alimentaire.

En moyenne, l'ensemble du Pays de Saintonge Romane est faiblement doté en commerces par rapport au Département (2,22/1 000 habitants contre 2,42 en Charente Maritime) avec sensiblement moins de supermarchés, de boulangeries, poissonneries.

En moyenne, sur le territoire, le temps d'accès à la GMS la plus proche est de 12.3 minutes contre 6.70 minutes à l'échelle départementale. De plus, le taux de non-motorisation des ménages est de 5.24% contre 11.22% à l'échelle départementale (Source : Obsalim 34).

Lors de la réalisation du diagnostic du système alimentaire réalisé en 2021, quelques démarches d'approvisionnement en direct et de qualité dans les commerces de détail ont été recensées dont la boulangerie-pâtisserie au 38. Au niveau des GMS, les établissements type Intermarché, E. Leclerc, Super U, Carrefour, ont quelques marges de manœuvre dans leur approvisionnement et ne sont pas contraints de passer la totalité de leurs achats par leur groupement. Citons à titre d'exemple les Alliances Locales de l'enseigne E. Leclerc, qui établissent des relations entre les magasins et les petites entreprises (dont alimentaires) locales, dans un rayon de 100 km autour du magasin. Cet approvisionnement vient systématiquement en complément des achats via la centrale d'achat. Il a également été évoqué dans le volet filière bovine la démarche éleveurs et engagés.

Il existe sur le territoire du PAT plusieurs initiatives de points de vente de produits locaux. Elles ont été recensées dans le livret : "Dégustez et découvrez les produits locaux de la Saintonge Romane" dont la cible est le grand public :

- La boutique « 100% Terroir » à l'abbaye de Trizay, comptoir du tourisme Cœur de Saintonge
- La Halte Marché au Domaine Chaillou, Gémozac
- La Ferme Santone, St-Georges-des-Coteaux
- L'association Les Paniers de Producteurs, Saintes
- L'association Courts-Circuits, Saintes
- La Halte Marché, Les Gonds
- Le Marché du Maine Allain, Chaniers

Les lieux de distribution des produits locaux existants sur le territoire

(Source : Livret PAT)



Élaboré dans le cadre du PAT, ce livret a pour objectif de rendre les produits locaux plus accessibles. Il permet aux consommateurs d'avoir accès aux outils répertoriant les producteurs du territoire, de connaître les initiatives qui permettent d'aller à la rencontre de ces derniers ainsi que d'identifier les lieux de distribution des produits locaux existants sur le territoire.

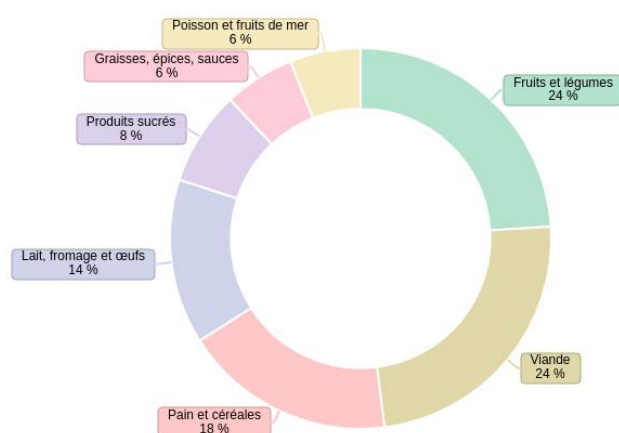
A noter qu'il existe sur le territoire du PAT, un guide des producteurs fermiers de la Saintonge Romane disponible en version papier ainsi que sur le site producteursfermiers.fr

3.2.1.4. Consommation des ménages

Historiquement, l'alimentation est l'un des principaux postes de dépenses des ménages. Pour autant, la part des dépenses consacrées à l'alimentation tend à se réduire progressivement au fil du temps. La part de la consommation alimentaire représentait 35% en 1960 contre 20% en 2014. La composition du panier alimentaire a également évolué : la viande, les fruits et légumes, les pains et céréales et les boissons alcoolisées progressent moins vite que les autres produits alimentaires et notamment les produits transformés et les plats préparés (Source : INSEE).

Répartition des dépenses des ménages par type d'aliments

(Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)



Le premier poste de dépenses alimentaires est la viande (24%), le second les fruits et légumes (24%) et le troisième le pain et les céréales (18%) (Source : Ministère de l'agriculture).

A l'échelle du territoire du PAT, les 93 171 habitants qui composent le territoire, en tenant compte d'un budget alimentaire de 325 €/mois (Source : CREDOC), représentent un marché théorique alimentaire de 362 millions d'euros.

Lors de la réalisation du diagnostic du PAT réalisé en 2020, une enquête a été faite auprès des habitants du territoire.

Il ressort de cette enquête les éléments suivants :

- Les ménages sont composés essentiellement de 2 adultes avec des enfants pour la moitié d'entre eux
- Le revenu médian est de 21 000 €
- 65 % des ménages dépensent plus de 100 € par semaine dans l'alimentation
- Plus de la moitié des répondants ont augmenté leur consommation de fruits et légumes (56%), de produits locaux (73%), diminué la consommation de viande (63%), augmenté la consommation de produits bio (61%) et diminué leur consommation de produits transformés (13%).

Les 5 principaux freins cités en ce qui concerne la consommation locale sont l'accessibilité des produits (54%), les prix (32%), la volonté de faire ses achats à un seul endroit (30%), le manque d'identification des lieux de distribution (27%) et le manque de production bio locale (28%).

3.2.2. *Les chiffres clés*

- Indicateur SNANC 6.1. : Nombre de structures de distribution de produits durables et de qualité créées ou maintenues sur la durée du PAT
- Indicateur SNANC 7.1. : Nombre d'emplois créés ou maintenus dans le cadre de projets en lien avec le PAT (indicateur obligatoire) : 0
- Part de la SAU dédié aux grandes cultures en 2020 : 62 %
- Baisse du nombre d'exploitations en élevage allaitant entre 2010 et 2020 : 29%
- Surface dédiée au maraîchage en 2020 : 310 ha
- Nombre d'exploitation en circuits courts : 144
- Nombre d'établissements de distribution alimentaire : 207
- Budget annuel par habitant dédiés à l'alimentation : 3 900 €
- Part des ventes réalisées dans les grandes surfaces en 2024 : 59.4%

3.2.3. *Les enjeux partagés*

- Structurer et sécuriser les débouchés locaux pour les producteurs
- Structurer et optimiser la logistique des circuits courts de proximité
- Favoriser l'organisation collective des acteurs des filières alimentaires
- Soutenir l'emploi local dans les filières agricoles et alimentaires
- Soutenir le développement et l'optimisation des projets de transformation et de commercialisation sur le territoire
- Faciliter l'accès aux produits locaux en développant les circuits de distribution et les groupements d'achats
- Communiquer et sensibiliser sur les circuits courts de proximité et les produits locaux notamment en s'appuyant sur les outils existants

3.3. Foncier agricole, urbanisme et aménagement du territoire

3.3.1. *Éléments de connaissance*

3.3.1.1. A l'échelle départementale

En Charente-Maritime, le rythme d'artificialisation entre 2014 et 2024 a été de 0,76 %, ce qui est proche de la moyenne française (0,83 %). La surface qui a été artificialisée représente 0,43 % de la superficie du territoire.

L'artificialisation observée depuis 2021 est incompatible avec la loi Climat & Résilience. En 3 ans, 790 hectares ont été artificialisés, c'est 52 % en trop par rapport à la trajectoire définie par la loi (il a été artificialisé en moyenne 260 ha par an alors qu'il faut se limiter à 170 ha par an). La loi fixe en effet l'objectif d'atteindre le « zéro artificialisation nette des sols » en 2050, avec un objectif intermédiaire de réduction de moitié de la consommation d'espaces naturels, agricoles et forestiers dans les dix prochaines années 2021-2031 par rapport à la décennie précédente 2011-2021 (Source : Territoires Fertiles).

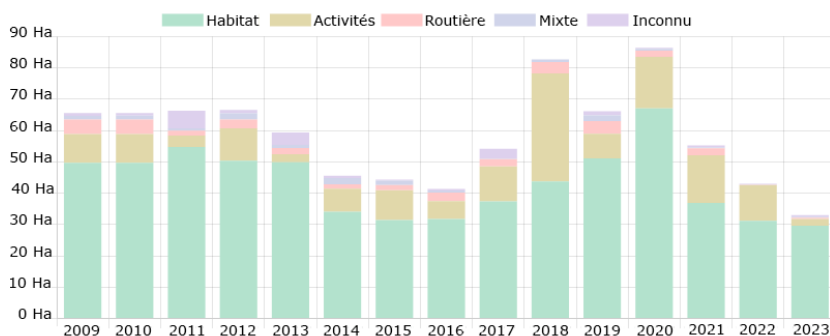
En ce qui concerne les marchés du foncier agricole, en 2024, à l'échelle départementale, le prix des terres et des prés libres non bâtis moyen est en légère hausse, soit 5 700 € /ha, soit une évolution de 2%. Après le pic de 2021-2022, les marchés fonciers agricoles sont en replis, mais retrouvent des niveaux similaires à la moyenne 2019-2020. Il est néanmoins constaté un effet de concurrence et plusieurs porteurs de projet sur un même foncier (4 à 5). Le marché des vignes est en baisse en raison du contexte de la filière Cognac qui se traduit par des difficultés de contractualisation et des financements bancaires difficiles à obtenir (Source : SAFER).

3.3.1.2. Le territoire de Saintonge Romane

Les espaces agricoles et naturels constituent une grande partie de la surface du territoire. La surface agricole du territoire représente 68% de la superficie totale. Elle a diminué de 68 674 ha en 2010 à 68 410 ha en 2020, soit une perte de 264 ha en 10 ans.

Consommation d'espaces NAF en hectares entre le 1er janvier 2011 et le 1er janvier 2024

(Source: Cerema 2011-2024)



L'artificialisation a touché 744 ha entre 2011 et 2024, soit une moyenne de 57 ha par an (4 255,6 ha à l'échelle départementale, soit 327 ha par an) (Source : CEREMA). Il est constaté une diminution ces dernières années avec une artificialisation de 86 ha en 2020 qui baisse progressivement jusqu'à 33 ha en 2023. Cet espace est majoritairement destiné à l'habitat (73,8%) puis aux activités (18,54%), et en troisième position aux infrastructures (3,61%).

Occupation du sol sur le territoire du PAT



L'occupation du sol se répartit en 3 catégories principales :

- Les terres agricoles, prédominantes, couvrent près de 70 % du territoire.
- Les forêts et espaces semi-naturels représentent environ 20 % de la surface
- Les zones urbanisées, constituent les espaces artificialisés, occupent près de 10 % du territoire.

Le territoire du PAT se trouve dans une zone intermédiaire en termes d'artificialisation.

Saintes Grandes Rives, l'agglo est conventionnée avec la SAFER pour réaliser

des réserves de foncier. De même, la SAFER est associée à Eau17 dans le cadre de la préservation des ressources.

Au niveau du prix de l'habitat, le prix au m² des maisons de l'agglomération de Saintes a progressé de 1 692 € en 2019 à 2 115 € en 2025. Le contexte rend l'accès à la propriété difficile, ce qui doit être mis en relation avec l'attractivité du territoire pour les porteurs de projet en agriculture.

3.3.1.3. Les outils au service de la planification foncière

LE SCHÉMA RÉGIONAL D'AMÉNAGEMENT, DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET D'ÉGALITÉ DES TERRITOIRES (SRADDET) DE NOUVELLE-AQUITAINE

Le SRADDET de la région Nouvelle-Aquitaine a été approuvé par arrêté préfectoral du 27 mars 2020 puis modifié par arrêté préfectoral du 18 novembre 2024. Il définit des objectifs en termes de gestion économe de l'espace et de lutte contre l'artificialisation des sols, de cohésion et de solidarité sociales et territoriales, de politique de transport, d'adaptation au changement climatique, de protection et de restauration de la biodiversité, et de prévention et gestion des déchets.

Le SRADDET préconise ainsi une densification des espaces urbanisés, avec pour corollaire une moindre consommation des sols et une préservation des terres agricoles.

LE SCHÉMA DE COHÉRENCE TERRITORIALE (SCOT) DU PAYS DE SAINTONGE ROMANE

Le SCOT du Pays de Saintonge Romane a été approuvé le 18 mai 2017 et est actuellement en cours de révision. Il couvre le périmètre du PAT à savoir : l'Agglomération de Saintes, la

Communauté de Communes Cœur de Saintonge et la Communauté de Communes de Gémozac et de la Saintonge Viticole. Le SCOT s'articule autour de 4 axes : la préservation de la trame agri-éco-paysagère (protection des réservoirs de biodiversité et des corridors écologiques, maîtrise du développement urbain, valorisation patrimoniale et touristique), une organisation multipolaire qui s'appuie sur une armature territoriale, des objectifs de soutien aux activités économiques et à l'agriculture couplés à des objectifs résidentiels, une gestion environnementale tournée vers l'avenir (protection des ressources, gestion des risques, maîtrise des émissions de gaz à effet de serre).

LE SCHÉMA D'AMÉNAGEMENT ET DE GESTION DES EAUX (SAGE) DE LA CHARENTE

Le SAGE de la Charente a été approuvé par arrêté préfectoral du 19 novembre 2019. Il constitue un document de planification et de gestion de la ressource en eau, par déclinaison des orientations du Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SDAGE) Adour-Garonne approuvé le 10 mars 2022. Le SAGE de la Charente vise à organiser les relations entre les différents acteurs, à définir des aménagements de gestion des eaux, à caractériser des outils de protection des milieux aquatiques, et à prévenir les inondations.

Il comprend un PAGD qui compile des dispositions et un règlement qui impose notamment l'identification et la préservation des zones humides et les zones d'expansion de crue.

LE PROGRAMME LOCAL DE L'HABITAT (PLH) DE SAINTES - GRANDES RIVES - L'AGGLO

Le PLH de l'Agglomération de Saintes est actuellement en cours de révision, il constitue un document de programmation incluant l'ensemble de la politique de l'habitat (parc public et privé, gestion du parc existant et des constructions nouvelles, populations spécifiques).

LE PLAN LOCAL D'URBANISME INTERCOMMUNAL (PLUi) DE SAINTES - GRANDES RIVES - L'AGGLO ET LES DOCUMENTS D'URBANISME COMMUNAUX EN VIGUEUR

Le droit des sols est régi par les documents d'urbanisme en vigueur. Sur les 36 communes de l'Agglomération, ce sont les documents d'urbanisme communaux qui sont, à ce jour, opposables aux demandes d'autorisations (28 communes en PLU, 7 communes en Carte communale, 1 commune sans document d'urbanisme).

Sur les 18 communes de la CC Cœur de Saintonge, les documents d'urbanisme communaux se répartissent de la façon suivante : 11 communes en PLU et 7 communes en carte communale. Concernant la CC de Gémozac et de Saintonge Viticole, 9 des 16 communes ont un PLU tandis que les autres sont en carte communale.

Un PLUi est en cours d'élaboration sur le territoire de Saintes - Grandes Rives – L'Agglo, il se substituera à terme aux documents communaux (horizon 2028). Il permet d'aborder ou de traiter de nombreux enjeux en lien avec les politiques alimentaires comme par exemple le développement futur des exploitations (et notamment des bâtiments et outils nécessaires), la préservation des terres agricoles et des sols, les zonages et servitudes ou encore de potentielles réserves foncières.

3.3.2. *Les chiffres clés*

- Indicateur SNANC 10.3 : Part de surface agricole utilisée (SAU) du territoire : 68 %
- Surface artificialisée en 2023 : 33 ha
- Nombre de commune du territoire disposant d'un PLU : 48
- Part de la surface agricole disparue en 10 ans : 0.38%
- Prix moyen des terres et des prés libres non bâtis moyen en 2024 : 5 700 € /ha

3.3.3. *Les enjeux partagés*

- Préserver durablement le foncier agricole face à l'artificialisation
- Faciliter l'accès au foncier pour les porteurs de projets agricoles
- Anticiper les transmissions pour favoriser l'installation en agriculture
- Mobiliser les outils d'urbanisme en faveur de l'agriculture nourricière : PLUi, stratégie foncière, acquisition de terres, ZAP, PAEN, etc...
- Réhabiliter les friches agricoles et les biens vacants
- Favoriser le partage d'informations entre les propriétaires, les élus communaux, les collectivités, les porteurs de projet, les cédants et les organismes agricoles
- Harmoniser les règles en matière foncière entre les communes (PLUi)

3.4. La restauration hors domicile

3.4.1. Eléments de connaissance

En France, la restauration hors domicile (RHD) comprend la restauration hors foyer (restauration collective et restauration commerciale) et les circuits de vente alternatifs (commerces alimentaires, stations-services, ambulants et saisonniers, ...) (FranceAgriMer, 2020).

3.4.1.1. La restauration commerciale (diagnostic 2021)

Le territoire compte 259 établissements de restauration commerciale :

- 51% d'entre eux sont des restaurants dit « traditionnels », un taux équivalent au département
- L'agglomération de Saintes regroupe 78% des établissements du territoire
- Moins touristique que la côte, le territoire compte seulement 2,83 établissements pour 1000 habitants, contre 4,65 à l'échelle de la Charente-Maritime

Les modalités d'approvisionnement varient d'un restaurant à l'autre. Ils font tous appel aux enseignes de Cash and carry (Métro, Promocash) pour les produits secs. Pour les fruits et légumes, ils travaillent beaucoup avec Guérin Primeurs qui a la capacité de s'approvisionner localement (ou régionalement). Mais d'autres travaillent parfois en direct avec les producteurs.

Pour le poisson, les restaurateurs vont à la criée d'Oléron. Pour la viande en revanche, aucune filière d'approvisionnement locale ne semble être développée. « *La viande vient de partout, il n'y a pas vraiment de fournisseurs locaux.* » (Cercle des restaurateurs saintais). **Le constat est que l'approvisionnement en produits locaux est très loin d'être majoritaire.** « *Nous avons tous une ou deux niches de produits locaux mais c'est tout.* » (Cercle des restaurateurs saintais).

S'il y a une volonté chez certains restaurateurs d'améliorer la qualité de leur approvisionnement sur une partie de leur carte (bio, local), ils rencontrent plusieurs difficultés. Il faut trouver une autre organisation du travail (gestion des livraisons qui demande du temps, multiplication du nombre de fournisseurs), changer des pratiques bien ancrées « *certaines ne sont pas habitués à travailler uniquement avec des produits de saison* ». Et malgré un attrait de la clientèle et des retours positifs sur la qualité des produits, il reste une interrogation sur la volonté des clients à mettre le prix correspondant à ce type de prestation. Au-delà de ces questions, il manquerait sur le territoire, un grossiste spécialisé dans les circuits courts, et une organisation collective entre les producteurs.

3.4.1.2. La restauration collective

La restauration collective (RC) a un poids non négligeable dans l'alimentation des français. En effet, selon l'Anses, 75% des enfants et adolescents ainsi que 40% des adultes s'y rendent au moins une fois par semaine (Anses, 2021). Elle est dite « intergénérationnelle » car, de la petite enfance au quatrième âge, elle intervient dans l'ensemble des étapes de la vie en proposant des services adaptés en fonction du profil des convives (MASSON, 2022). D'autre part, la RC se distingue de la restauration commerciale par son caractère social. Elle permet à l'ensemble des

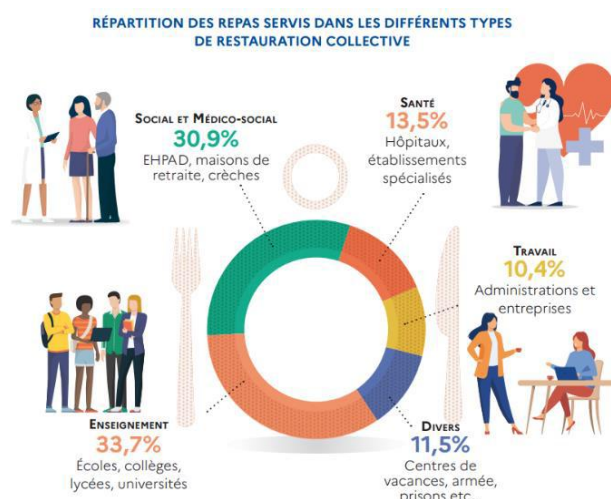
convives d'avoir accès à une alimentation équilibrée en proposant des repas de qualité et sains à un prix modéré. Qu'elle soit privée ou publique, la RC intervient dans 4 grands secteurs :

- Secteur de l'enseignement : crèches, écoles maternelles et élémentaires, collèges, lycées, universités et écoles supérieures.
- Secteur médico-social : hôpitaux, établissements de santé privés, maisons de convalescences, établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, etc.
- Secteur du travail : restaurants administratifs d'État, entreprises publiques ou privées.
- Autres secteurs : armées, établissements pénitentiaires, centres de loisir, ...3

Le secteur de l'enseignement est aujourd'hui le plus important et représente un tiers des repas servis en RC (figure 1).

Répartition des repas servis dans les différents types de restauration collective

(Source : Ademe, 2021)



(étude Xerfi, la restauration collective à l'horizon 2021)

Quel que soit le secteur d'activité, la RC publique ou privée présente deux modes de gestions :

- La gestion directe (ou en régie) : l'ensemble de la gestion, c'est-à-dire de l'élaboration, l'approvisionnement, la confection et la distribution des repas, est assurée par une équipe interne de l'établissement ou de la collectivité ;
- La gestion concédée (ou déléguée) : une partie ou l'intégralité de production et de distribution des repas est déléguée à une société de restauration collective (SRC). Dans le cas où l'entreprise prestataire assume la totalité du service de restauration (approvisionnement, production, distribution, gestion des équipes), l'ensemble des modalités est défini dans un contrat de concession

établi par la collectivité. La légère progression de la gestion concédée ces dernières années s'explique par la dynamique de ces entreprises. Elles ne cessent d'innover dans de nombreux domaines : technologique (outils de gestion), sanitaire (avancées hygiéniques), logistique (modes de distribution), serviciel (diversité de prestation).

Au-delà du mode de gestion des restaurants collectifs, il existe trois modes de fonctionnement : les cuisines sur place, les repas sont préparés dans l'établissement-même, les cuisines centrales ou les restaurants satellites eux-mêmes desservis par une cuisine centrale.

À l'échelle du territoire, le nombre de repas a été estimé lors du premier diagnostic en restauration collective à près de 5.3 M de repas par an répartis de la manière suivante.

Établissement	Estimation nb repas/jour	Estimation nb repas par an	%
Scolaire 1er degré	7 074	1 018 656 (<i>basé sur 144 jours</i>)	19
Scolaire 2nd degré	7 311	1 052 784 (<i>basé sur 144 jours</i>)	20
Lycée Agricole	1 425	205 200 (<i>basé sur 144 jours</i>)	4
Médico Social	6 699	2 445 191 (<i>basé sur 365 jours</i>)	46
Entreprises	2 680	584 166 (<i>basé sur 218 jours</i>)	11
Total	25 189	5 305 997	100

La restauration du 1er degré relève du bloc communal, la restauration du 2nd degré relève du département pour les collèges et de la Région pour les lycées.

Concernant la restauration collective des établissements scolaire du premier degré, son organisation au sein du territoire est détaillée dans le tableau ci-après :

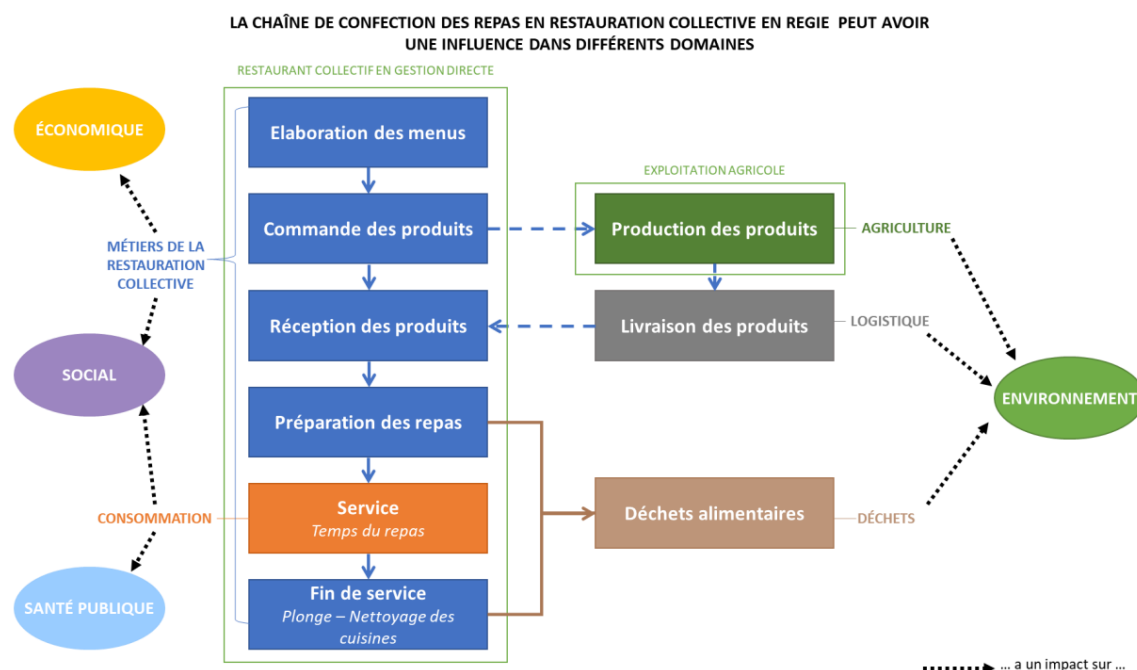
	SGRV	CCCS	CCGSV
Compétence	EPCI	Communes	Communes
Cuisine centrale	11	0	1
Cuisine satellite	22	0	3
Cuisine sur place	6	17	9

3.4.1.3. La restauration collective, un levier pour répondre à de nombreux enjeux

Sa dimension intergénérationnelle, ses secteurs d'intervention, sa localisation ainsi que son organisation font de la RC un facteur clé pour répondre à de nombreux enjeux - santé, justice sociale, environnement, économie locale, éducation - notamment en utilisant l'alimentation comme point d'entrée pour les aborder et influencer. En effet, à toutes les étapes de fabrication et de distribution des repas, la RC peut avoir un impact dans différents domaines :

La chaîne de confection des repas concerne de nombreux domaines

(Source : Loutre, 2023)



3.4.1.4. Un contexte réglementaire qui impulse l'évolution des pratiques en restauration collective

Depuis plusieurs décennies, les politiques publiques cherchent à encourager la transition alimentaire de nos territoires, notamment en incitant l'évolution des pratiques en RC. La loi Grenelle de l'environnement, le Plan National de l'Alimentation, le Programme National Nutrition Santé, la loi EGAlim ou encore les lois « Climat-Résilience », cadrent aujourd'hui la RC pour amorcer sa mutation et tendre vers une alimentation durable.

Depuis le 30 octobre 2018, la RC s'est vue assignée d'ambitieux objectifs par la loi pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », dite EGAlim, qui depuis peu, ont été renforcés par les lois « Climat-Résilience », portant sur le dérèglement climatique et la résilience face à ses effets, et la loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire, dite « AGECE », qui entend limiter les déchets et préserver l'environnement en accélérant le changement de modèle de production et de consommation sociétale.

Le tableau ci-dessous résume les objectifs et mesures imposées par la loi EGAlim concernant les restaurants collectifs scolaires.

Objectifs et mesures de la loi EGalim pour les établissements d'enseignement

(Source : CNRC)

OBJECTIFS	MESURES
Développer l'approvisionnement en produits de qualité ou durable ²	Depuis le 1 ^{er} janvier 2022, l'ensemble des achats de denrées au cours de l'année doivent comporter au moins 50% de produits de qualités et durables dont 20% issus de l'agriculture biologique. D'ici le 1 ^{er} janvier 2024, le taux de produits carnés de qualité et durables devra atteindre les 60%.
Diversifier les menus en augmentant la part des protéines végétales et proposant des repas végétariens	Depuis 1 ^{er} novembre 2019, avec la loi Climat et Résilience, les restaurants collectifs scolaires ont pour obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine.
Lutter contre le gaspillage alimentaire	Depuis le 21 octobre 2019, les opérateurs des restaurants collectifs ont pour obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Depuis le 1 ^{er} janvier 2020, il est interdit de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables en RC.
Supprimer l'usage du plastique	Depuis le 1 ^{er} janvier 2020, la mise à disposition d'ustensiles en plastique à usage unique ainsi que l'utilisation de bouteille d'eau plate en plastique sont interdites. À partir du 1 ^{er} janvier 2025, les restaurants collectifs ne pourront plus utiliser de contenants alimentaires en plastique.
Renforcer la transparence vis-à-vis des convives	Depuis le 1 ^{er} janvier 2020, les convives doivent être informés de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas par voie d'affichage ou communication électronique au moins une fois par an.

3.4.1.5. Un bilan mitigé de l'évolution des pratiques

Bien que certaines cuisines s'investissent pleinement dans les démarches d'approvisionnement en produits locaux et de qualité, celles-ci restent aujourd'hui confrontées à de nombreux freins :

- Des échéances prévues perçues comme trop courtes par rapport au temps que représentent les changements d'organisations nécessaires pour atteindre les objectifs réglementaires.
- La réglementation des marchés publics européens qui obligent les structures atteignant un certain volume d'achats de rédiger des appels d'offres dans lesquels l'ajout d'un critère géographique est proscrit.
- Pour les cantines de petites tailles, certains élus expriment la difficulté de s'approvisionner en denrées de qualité dû parfois à un manque de disponibilités, accentué par les contraintes logistiques pour les volumes réduits. (Source *Enquête AMF + constat terrain*).
- La question du coût de la restauration collective constitue une difficulté majeure pour les collectivités. Les exigences réglementaires et sociétales impliquent en effet une augmentation de la part de produits locaux et de qualité dans les achats alimentaires, ce qui peut se traduire par une hausse des budgets. Cette augmentation peut toutefois être maîtrisée grâce à des actions complémentaires, telles que la réduction du gaspillage alimentaire, l'adaptation des équipements de cuisine ou encore la formation des agents. Néanmoins, ces démarches nécessitent elles-mêmes des investissements financiers et humains de la part des communes, souvent complexes à engager dans un contexte budgétaire contraint.

3.4.2. Les chiffres clés

- Indicateur SNANC 8.0.1 : Proportion de restaurants collectifs ayant réalisés leur télédéclaration sur "ma cantine" par rapport au nombre total de restaurants collectifs sous la compétence des partenaires du PAT : 100%
- Indicateur SNANC 8.0.2 : Taux d'approvisionnement dans les restaurants collectifs sous la compétence des partenaires du PAT :
 - en produits durables et de qualité : 52%
 - en produits bio 8 %
 - en viande et poisson durable et de qualité 100%
- Indicateur SNANC 8.1.1 : Proportion de restaurants collectifs ayant réalisés leur télédéclaration sur "ma cantine" par rapport au nombre total de restaurants collectifs du territoire du PAT : 70,37%
- Indicateur SNANC 8.1.2 : Taux d'approvisionnement sur l'ensemble des achats des restaurants collectifs du territoire du PAT :
 - en produits durables et de qualité: 32.33 %
 - en produits bio 14,33 %
- Indicateur SNANC 8.2 Nombre de personnels de restauration collective formés en lien avec les objectifs de la loi EGalim = 116
- Indicateur SNANC 8.3 Nombre de producteurs formés ou sensibilisés pour approvisionner la restauration collective du territoire (directement et/ou par la mise en relation avec des distributeurs) : 17
- Nombre de restaurants collectifs = 108 (data.gouv 2025)
- Nombre de restaurants commerciaux : 183
- Nombre de repas journaliers estimés en restauration collective : 25 189

3.4.3. *Les enjeux partagés*

- Renforcer l'approvisionnement local et durable en restauration collective.
- Structurer de la logistique pour faciliter les échanges commerciaux entre les producteurs locaux et la restauration collective
- Accompagner les producteurs pour répondre aux attentes de la restauration collective
- Renforcer l'accompagnement des gestionnaires de la restauration collective et des producteurs afin de faciliter la rédaction et l'accès aux marchés publics
- Renforcer et pérenniser les liens entre producteurs et acheteurs.
- Former et accompagner les équipes de cuisine
- Utiliser la restauration collective comme levier de transition alimentaire
- Accompagner la restauration collective dans l'atteinte de la loi Egalim
- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration

3.5. Environnement (dont biodiversité et climat, lutte contre le gaspillage alimentaire)

3.5.1. *Eléments de connaissance*

3.5.1.1. Le Climat

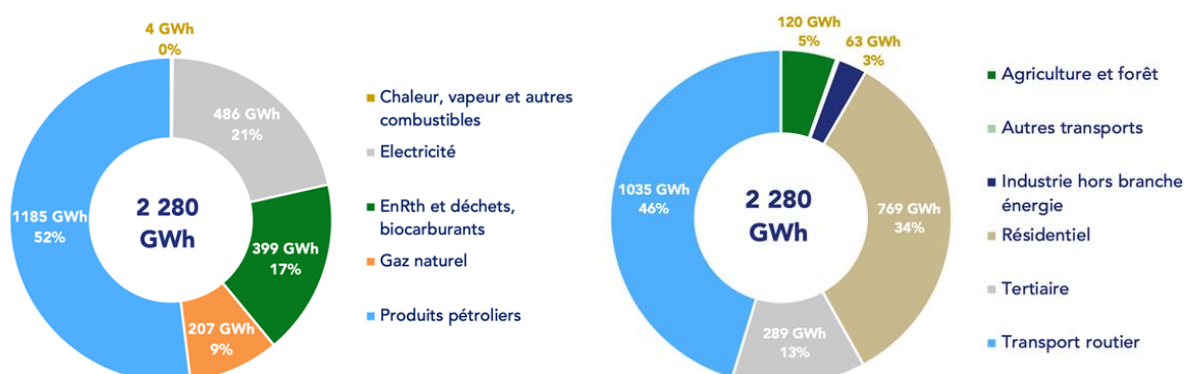
Le climat dont bénéficie le département de Charente-Maritime est de type océanique tempéré, marqué par un ensoleillement moyen assez important. La pluviosité y est modérée, les précipitations ne dépassant pas 1 200 millimètres par an. Les températures varient en moyenne de +5 °C en hiver à +20 °C en été.

Les hivers sont doux et pluvieux, tandis que les étés peuvent se voir marqués par des épisodes de sécheresse estivale assez prononcés.

3.5.1.2. Le changement climatique

Consommation d'énergie finale par secteur et par type d'énergie en 2021 sur le territoire du Pays de Saintonge Romane

(Source : AREC Nouvelle-Aquitaine)



En 2021, la consommation d'énergie sur le territoire de la Saintonge Romane s'est élevée à 2 280 GWh. Cette consommation met en évidence

- Une forte dépendance aux produits pétroliers, qui représentent près de 52 % de l'énergie totale consommée et une part significative d'électricité (21 %) ainsi que d'énergies thermiques issues des déchets et des biocarburants (17 %), qui ne sont pas négligeables.
- Une part prépondérante pour les transports (46 %), le résidentiel (34 %) le reste pour l'économie dont 5 % pour l'agriculture et la sylviculture

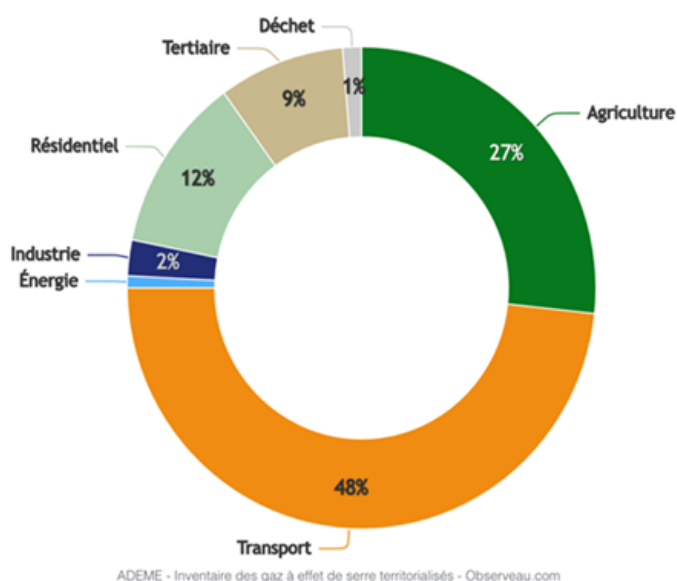
Les principales sources d'énergies renouvelables utilisées sur le territoire sont les suivantes :

- Bois-énergie : 64 % de la production totale
- Pompes à chaleur individuelles et petits collectifs : constituent : 18 %
- Énergie photovoltaïque : 12 %.

Sur les dernières données commence à apparaître le biométhane.

L'agriculture est régulièrement au cœur de projet et doit clarifier sa position et afficher ses ambitions en termes de développement des énergies renouvelables. Ces projets ne doivent pas remettre en cause la mission principale de l'agriculture à savoir produire de la nourriture pour les habitants de son territoire.

**Part des émissions de GES par secteur
sur le territoire du Pays de Saintonge Romane**
(Source : ADEME, traitement E.A.U – OBSERV'EAU)



En 2023, les émissions annuelles de gaz à effet de serre (GES) d'origine anthropique en Nouvelle-Aquitaine atteignent un total estimé à 41,8 millions de tonnes équivalent CO₂ dont 27 % issus de l'agriculture.

Les premiers effets du changement climatique en cours sont déjà perceptibles et devraient s'accélérer. Les modifications se traduisent notamment par :

- Une augmentation de la température annuelle moyenne.
- Une évolution de précipitation qui reste difficile à préciser. Les projections

statistiques réalisées ne montrent pas de tendance particulière à la baisse ou à la hausse des précipitations annuelles moyennes à moyen terme cependant une forte variabilité entre les années est attendue.

- La problématique majeure soit la baisse des précipitations efficaces à cause de la hausse des températures ce qui aura un impact majeur sur les milieux et les activités.

De façon générale, toutes les activités humaines du territoire seront impactées par le changement climatique : élévation de la température, disponibilité de l'eau, évènements extrêmes, etc. mais les activités comme l'agriculture dépendant directement du climat doivent s'adapter dès à présent pour ne pas trop subir ces changements majeurs.

Sur le territoire du Pays, l'Agglomération de Saintes s'est engagée dans un PCAET qui se décline notamment au travers de la démarche « territoire engagé climat air énergie ».

Parallèlement dans le cadre du PAT un premier travail sur l'agriculture et le stockage de carbone est engagé sur 3 ans avec la COOP Carbone à l'échelle de l'Agglomération qui travaillera sur la question de l'arbre et des sols.

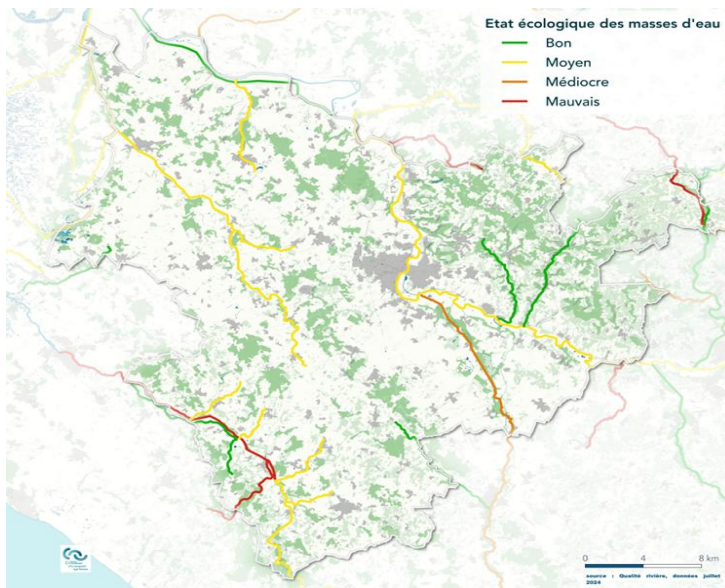
3.5.1.3. Eau

Le territoire de la Saintonge Romane est couvert par 5 structures gestionnaires des cours d'eau qui regroupent les sous-bassin-versant suivants ; les petits affluents de la rive droite de la Charente (Antenne, Bourru, Coran, Escambouille, Rochefollet, ...), la Seugne aval, la Seudre amont et une grande partie du bassin de l'Arnoult. Hormis le sous-bassin-bassin de la Seudre les 4 autres s'intègrent dans le Bassin de la Charente

Les milieux aquatiques (cours d'eau, mares, zones humides, ...) sur le territoire de la Saintonge Romane sont globalement dégradés et subissent tous des pressions urbaines, agricoles et forestières. Ainsi les cours d'eau sont d'une qualité moyenne selon les critères de la DCE et il ne sera pas possible d'atteindre les objectifs de qualité fixés par l'Etat dans le cadre de cette directive malgré la réaffirmation de ces derniers. L'ensemble du milieu est impacté que ce soit :

- Le milieu physique ; hydromorphologie, zones humides, ...
- Le vivant ; habitats naturels et populations, ...
- La ressource en eau avec des masses d'eau de surface et souterraines sous pression et souvent déficitaires.

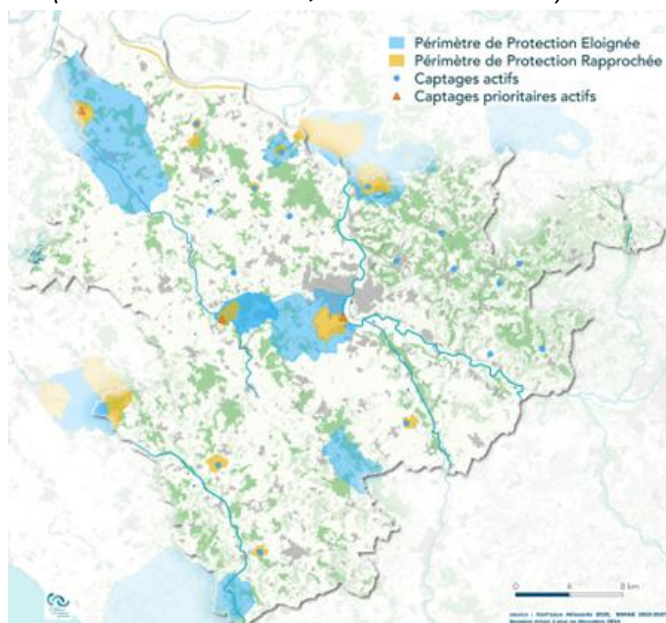
État écologique des cours d'eau sur le territoire du Pays de Saintonge Romane (Source : Qualité Rivière)



Concernant les prélèvements en eau sur le territoire, ils sont conséquents avec près de 60 % dédiés à l'eau potable (le captage de Lucérat alimente l'ensemble du territoire de la Charente-Maritime) et 41 % dédiés à l'agriculture. Les prélèvements agricoles ont la contrainte de se concentrer sur la période où l'eau est la moins disponible avec des enjeux majeurs de préservation de la ressource et des milieux et un besoin en Eau Potable accru sur le littoral.

Les captages du territoire et les périmètres de protection associés

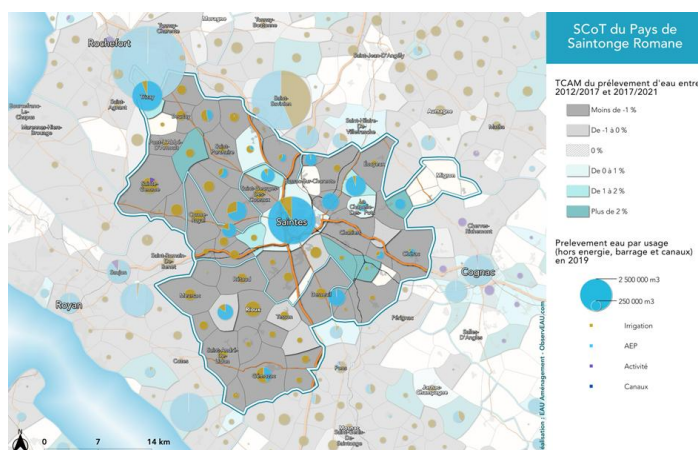
(Sources : [Cart'Eaux](#), SDAGE 2022-2027)



Il faut également noter la présence du captage de Coulange/St Hippolyte qui est un captage majeur en les eaux de surface de la Charente avec un périmètre de protection qui comprend toute la moitié Est du Pays de Saintonge Romane et qui s'étend très en amont dans le département de la Charente.

Prélèvement d'eau par usage (hors énergie, barrage et canaux) en 2019

(source : EAU France – Traitement OBSERV'EAU)



Par ailleurs, en comparaison avec les moyennes départementale (Charente-Maritime) et régionale (Nouvelle-Aquitaine), les prélèvements annuels d'eau (eau potable, irrigation et activités) par habitant sont plus élevés sur le territoire de la Saintonge Romane.

Ces constats sont à mettre en parallèle des craintes concernant l'impact du changement climatique sur les milieux et la ressource en eau et notamment :

- L'accroissement de l'évapotranspiration et augmentation des sécheresses du sol engendrant un durcissement des conditions hydriques pour la végétation. Le déficit en eau des sols sera plus important et les besoins en eau des plantes non pourvus.
- La baisse de la recharge des nappes et du débit des rivières, l'augmentation des températures accentuera l'évaporation et la sécheresse des sols, ce qui entrainera la baisse de la recharge des nappes et du débit des rivières, ...

L'activité agricole est impactée par le changement climatique et le sera de plus en plus. Ce dernier impacte trois milieux : le sol sera plus pauvre en matière organique et moins structuré ; le vivant (auxiliaires et bioagresseurs des cultures) sera impacté et ses évolutions seront davantage imprévisibles ; enfin, la demande en eau des cultures sera accrue et les cultures irriguées nécessiteront plus d'eau à l'hectare, alors que les déficits en eau seront probablement plus fréquents.

La totalité du bassin de la Charente est classée en Zone de Répartition des Eaux (ZRE), ce qui reconnaît l'existence d'un déséquilibre durable entre la disponibilité de la ressource et les besoins en eau des usages et des milieux aquatiques. Ce classement se traduit par des volumes prélevables par usage. L'atteinte de ces objectifs induira une moindre disponibilité d'eau prélevable dans le milieu en période estivale pour l'usage agricole. Face à ce constat et afin de concilier objectifs de restauration de l'équilibre quantitatif et maintien de l'agriculture irriguée, la possibilité de stocker de l'eau en période hivernale par la création de retenues de substitution, est envisageable. Le financement de ces ouvrages par des fonds publics est conditionné à la mise en place d'un Projet de Territoire pour la Gestion de l'Eau (PTGE).

L'ensemble du territoire de la Saintonge Romane est couvert par Eau17 pour l'eau potable et l'assainissement, par des syndicats de rivière et un EPTB pour la préservation des milieux et des cours d'eau. Tous mettent en place des actions visant à améliorer la qualité des milieux et de la ressource et anticiper les problématiques issues du changement climatique. Ces acteurs du territoire mobilisent de nombreux moyens et outils pour atteindre leurs objectifs. Il s'agit notamment de :

- Les Programmes Pluriannuels de Gestion (PPG) qui sont des contrats signés par les syndicats de rivière avec les partenaires financiers. Ils sont globaux et permettent de travailler via les outils de transition agri-écologique sur les aménagements de tête de bassin versant ou les ripisylves, la mise en défens des rivières par l'installation d'abreuvoir et de clôtures, ... Ils sont financés via la taxe GEMAPI par les intercommunalités
- Les Programmes re'source qui sont portés par les producteurs d'Eau Potable et qui visent à reconquérir la qualité des eaux brutes notamment en accompagnant les agriculteurs dans la transition agri-écologique. Une étude sur la répliquabilité du programme terres de sources est en cours en Charente Maritime et regroupe Eau17 et les EPCI impliqués
- Les PTGE (2 sur les territoires de la Saintonge Romane) visent à travailler à l'échelle de sous bassin cohérent. Cette approche globale et co-construite doit aboutir à un engagement de l'ensemble des usagers d'un territoire (eau potable, agriculture, industries, navigation, énergie, pêches, usages récréatifs, etc.) permettant d'atteindre, dans la durée, un équilibre entre besoins et ressources disponibles en respectant la bonne fonctionnalité des écosystèmes aquatiques, en anticipant le changement climatique et en s'y adaptant.
- Charente 2050, à l'initiative de l'EPTB Charente s'appuie sur un diagnostic partagé de l'impact du changement climatique sur le bassin de la Charente et décline un programme d'action visant à anticiper et s'adapter
- Les Schémas d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) Charente et SAGE Seudre permettent de poser les bases d'une politique de l'Eau à l'échelle des grands bassins

3.5.1.4. Biodiversité

Le territoire de Saintonge Romane, hormis Saintes, est essentiellement rural et est caractérisé par des paysages agricoles et boisés de qualité. Le territoire se caractérise par :

- Des vallées alluviales humides, qui constituent des espaces naturels remarquables.
- Des plateaux agricoles mêlant cultures, boisements, landes, vignes et vergers, qui présentent des intérêts écologiques variés.

La vallée de la Charente constitue l'un des éléments naturels les plus remarquables du territoire. Ce fleuve et ses crues ont façonné une mosaïque de milieux : marais, milieux humides, boisements, coteaux boisés et pelouses calcaires. Cette vallée est le refuge d'espèces animales et végétales rares et protégées. Les enjeux de préservation ont justifié le classement de ce territoire en site Natura 2000.

Ce vaste espace est complété par tous les affluents de la Charente également intégrés dans le site Natura 2000 et qui enrichissent le site par des habitats naturels rares comme les prairies tourbeuses ou les boisements alluviaux de la Seugne.

L'enjeu principal sur ce site est le maintien de l'élevage garant de la présence de prairies de pâture et de fauche. Les changements de pratiques et la déprise sur les secteurs les plus contraints (les plus humides et/ou les moins accessibles) ont déjà fortement impactés le site.

Outre le site Natura 2000 de la vallée de la Charente qui est le site majeur, le territoire de Saintonge Romane bénéficie d'une grande richesse écologique, matérialisée par plusieurs dispositifs de protection :

- Zones Naturelles d'Intérêt Écologique, Faunistique et Floristique : 4 ZNIEFF zones recensées,
- Zones Importantes pour la Conservation des Oiseaux : 2 ZICO identifiés.
- Sites Natura 2000 : 8 sites européens dédiés à la préservation de la biodiversité,
- Autres espaces protégés : 8 sites classés.

Le territoire est également maillé par 6 sites intégrés au réseau des Espaces Naturels Sensibles du Département. Ils n'ont pas d'aspect réglementaire mais bénéficient de politiques de préservation et de valorisation.

Les boisements couvrent une part significative des plateaux agricoles ou des vallées alluviales trop humides pour une exploitation agricole.

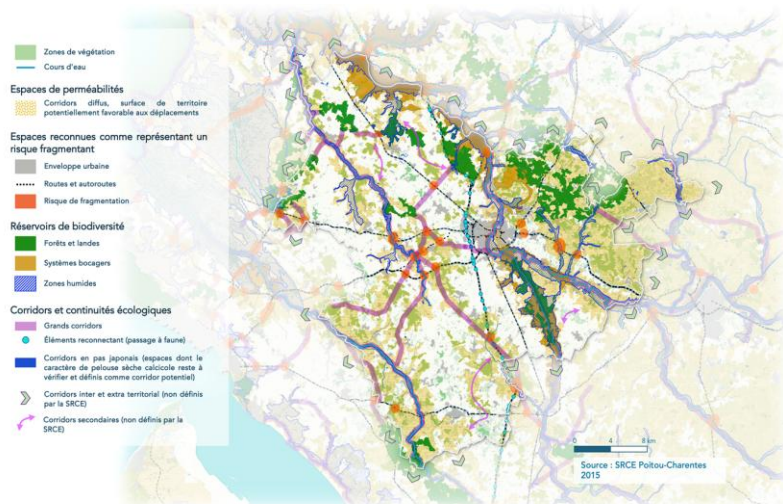
La place de l'arbre dans le territoire sous toutes ses formes (haie, bosquet, arbre isolé, arbre en ville) est un enjeu majeur et multi-usage. Au-delà de leur rôle écologique, l'arbre assure des fonctions collectives précieuses : protection des sols, préservation de la ressource en eau, prévention des risques naturels tels que les inondations, gestion des eaux pluviales urbaines, maintien d'un microclimat tempéré, ... L'absence de « gestion sylvicole » peut être un problème lorsqu'elle se traduit par une dégradation des boisements, un dépérissement des haies ...

Les enjeux de préservation de la ressource en eau, d'adaptation au changement climatique, de transition agroécologique qui ont une place importante dans les projets alimentaires trouvent de nombreuses réponses en s'appuyant sur l'arbre.

Plus globalement, la préservation des zones humides est également un enjeu majeur au regard de l'ensemble des services qu'elles rendent (qualité et quantité de la ressource en eau, biodiversité, productions végétales, ...). Elles sont très irrégulièrement réparties sur le territoire et étroitement liées aux caractéristiques physiques, notamment la pédologie. Les inventaires réalisés montrent des disparités importantes avec des densités très importantes sur le Nord Est du territoire et ses planosols alors que sur la large bande qui longe la Charente en rive gauche la présence de zone humide sur les rendosol (dénommés terres de champagne) est très clairsemée voir rare.

Outre la préservation des zones humides, la préservation des sols que ce soit contre l'érosion, contre leur dégradation ou leur urbanisation est un enjeu majeur pour le territoire et pour l'agriculture, cœur du projet alimentaire.

Trame verte et bleue sur le territoire de la Saintonge Romane



L'ensemble de ce patrimoine naturel, constitué des trames verte, bleue et noire (haies, bois, mares, cours d'eau, ciels nocturnes...), est indispensable à la qualité de vie locale. Il est crucial de le préserver des pressions croissantes telles que l'artificialisation des sols, les pollutions ou le changement climatique.

Localement les acteurs s'impliquent pour préserver ce patrimoine et les activités garantes de leur qualité.

Ainsi sur le territoire il existe :

- Sur les sites Natura 2000 une animation est portée par les collectivités. Les objectifs sont ceux de préserver ce patrimoine et les activités garantes de leur qualité et concilier les activités avec les enjeux de préservation des habitats et de la biodiversité
- Sur les Sites Natura 2000 et les périmètres de programme re-source des Mesures Agri-Environnementales et Climatiques (MAEC) ont été mises en place et permettent d'accompagner et de financer les pratiques agricoles garantes de la qualité des milieux et de la ressource en eau.
- Une animation de la politique des Espaces Naturels Sensible est en place sur le territoire de l'agglomération et permet une complémentarité avec l'animation Natura 2000. Une focale spécifique est faite sur le plan arbre en partenariat avec le département pour placer l'arbre au cœur des différentes politiques publiques
- Une animation forestière a également été décliné au niveau de la Saintonge Romane pour déployer une politique « forestière » visant à répondre aux grands enjeux à venir ;

dépérissement des boisements par la Chalarose et le changement climatique, mobilisation des bois en tant que ressource renouvelable, place de l'arbre dans les politiques publiques et complémentarité avec les enjeux privés, ...

- Dans le cadre du SCOT le Pays de Saintonge Romane a été retenu pour un Appel à Manifestation d'Intérêt sur la question de la préservation des sols qui restent un enjeu central des politiques alimentaires pour développer une agriculture compatible avec le développement des circuits courts.

3.5.1.5. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire constitue un enjeu majeur pour la transition écologique, économique et sociale des territoires. En France, près de 9,7 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produits chaque année, dont environ 3,7 millions de tonnes de nourriture encore comestible, représentant une part significative des ressources gaspillées le long de toute la chaîne alimentaire de la production à la consommation (Source : ADEME).

Le gaspillage alimentaire pèse aussi fortement sur le plan environnemental, contribuant notamment aux émissions de gaz à effet de serre et au gaspillage inutile de ressources naturelles (eau, sols, énergie). En moyenne, un Français jette près de 61 kg de déchets alimentaires par an, dont une grande partie pourrait encore être consommée (Source : Ministère de l'Agriculture).

Face à ces défis, l'ADEME met l'accent sur la prévention, la sensibilisation et l'action collective de tous les acteurs — ménages, industries, distribution et restauration — afin de réduire significativement ces pertes et d'optimiser l'usage des ressources au bénéfice des populations locales et de l'environnement.

Les objectifs nationaux en termes de réduction de la production et de valorisation des déchets ménagers et assimilés sont déclinés dans le volet déchets du SRADDET, soit moins 14 % de déchets en 2030 par rapport à 2010 et 65 % de déchets valorisés sous forme de matière dès 2025.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit pleinement dans les objectifs des Projets Alimentaires Territoriaux, qui visent à relocaliser l'alimentation, renforcer la résilience des systèmes alimentaires et favoriser une alimentation durable et accessible à tous. En agissant sur la réduction des pertes à chaque maillon de la chaîne, le PAT constitue un levier stratégique pour optimiser les ressources locales, soutenir les acteurs du territoire et renforcer la cohérence entre enjeux environnementaux, économiques et sociaux. À ce titre, le volet gaspillage alimentaire représente un axe structurant du projet alimentaire de la Saintonge Romane.

La lutte contre le gaspillage alimentaire était inscrite dans la première feuille de route du PAT et des actions de sensibilisation ont été menées sur l'ensemble du territoire.

Des actions ont également été réalisées auprès des équipes de la restauration scolaire, telles que la réalisation de pesées, la réalisation de fiches techniques adaptées à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la mise en place d'un « gachimètre » de pain ou encore l'adaptation des portions à la faim des élèves.

Les résultats de campagnes de pesées détaillées ont permis d'observer dans les trois cantines volontaires un gaspillage moyen par convive de 71,61 g, 85,06 g et 143,46 g ce qui, extrapolés sur

une année représente respectivement un coût gaspillé de 2 303,00 €, 7 775,00 € et 6 842,88 €, soit environ 15%, 28% et 29% des budgets.

Au niveau territorial, ces actions ont pour objectifs de réduire les coûts liés au gaspillage alimentaire et la réduction de ces derniers permettra de développer l'achat de denrées alimentaires locales et durables. De plus, réduire le gaspillage alimentaire c'est également contribuer à la réduction du traitement des déchets.

3.5.2. *Les chiffres clés*

- Indicateur SNANC 3.1 : Nombre de personnes sensibilisées à la lutte contre le gaspillage alimentaire : 4 638
- Indicateur SNANC 3.2: Proportion d'établissements de restauration collective ayant mis en place un diagnostic et un plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire par rapport au nombre total de restaurants collectives présents sur le territoire du PAT (ou sur un périmètre précis et pertinent à préciser) : 45 établissements scolaires du 1er degré.
- Indicateur SNANC 4.4 : Nombre d'actions menées pour la protection de la ressource en eau et sa qualité : 2
- Indicateur SNANC 4.5 : Concentration en nitrates des eaux des communes sur le territoire du PAT : 17.26 mg/L
- Part de l'agriculture dans la consommation d'énergie : 5%
- Part des émissions de GeS générés par l'agriculture : 27 %
- Quantité de déchets alimentaires encore comestibles : 3,7 millions de tonnes

3.5.3. *Les enjeux partagés*

- Limiter les impacts environnementaux du système alimentaire.
- Soutenir les pratiques et les filières agricoles favorables à la préservation des ressources
- Soutenir le développement de l'agriculture biologique
- Donner les moyens à l'agriculture nourricière de répondre aux attentes des territoires (accès au foncier, accès à l'eau, ...)
- Préserver la biodiversité par le développement et le maintien des infrastructures agroécologiques
- Renforcer l'adaptation du territoire au changement climatique
- Poursuivre la lutte contre le gaspillage alimentaire en sensibilisant enfants et grand public ainsi qu'en accompagnant la restauration collective

3.6. Tourisme, mise en valeur du patrimoine alimentaire et gastronomie

3.6.1. *Éléments de connaissance*

3.6.1.1. Le tourisme est une activité importante sur le territoire de la Saintonge

Le territoire de la Saintonge Romane héberge 27 hôtels, 7 campings, un village-vacances et une auberge de jeunesse ce qui représente 726 chambres en hôtels, 440 emplacements de campings, 115 lits au sein du village vacances et 88 lits au sein de l'auberge de jeunesse (à Saintes). Outre cette offre, la dynamique touristique s'appuie sur l'accueil au sein de la famille.

Les principaux sites touristiques du territoire se concentrent sur la ville-centre de Saintes et le bassin Est (Arènes de Saintes : 45 000 visiteurs/an - Paléosite et l'Abbaye de Fontdouce à Saint-Bris-des-Bois : 25 000 - Abbaye-aux-Dames/musée archéologique/croisières fluviales : 8 000 à 13 000).

La Communauté de Communes Cœur de Saintonge a particulièrement « travaillé » cet aspect en proposant plusieurs sentiers thématiques (*Sentier de la Pierre, dans la Vallée du Bruant, Entre la Charente et l'Arnoult, au cœur de la vallée de l'Arnoult, sur la route de l'Océan, ...*) afin de capitaliser sur ce tourisme « rétro-littoral » et nature/patrimoine. Le projet des Lapidiales, existant depuis une vingtaine d'années, et la Galaxie des Pierres levées, développée plus récemment, figurent parmi les principaux sites touristiques du territoire, accueillant ensemble environ 120 000 visiteurs par an. L'un de ses grands enjeux est de poursuivre les efforts engagés par le développement des services rendus aux usagers.

De nombreux sites et monuments (notamment historiques) maillent également tout le territoire et contribuent à l'attractivité touristique : églises romanes, bourgs, châteaux, musées, sites archéologiques, etc...

L'activité touristique s'appuie également sur diverses activités de loisirs, notamment autour de sentiers de randonnées (dont chemins de Saint-Jacques de Compostelle), d'itinéraire de croisière sur la Charente, parcs de loisirs et animaux, lacs de loisirs et pêches, itinéraires et centres équestres, parcours « Terra Aventura », agritourisme, etc ...

L'itinéraire de la « Flow Vélo » constitue un véritable moteur de développement touristique pour le territoire. Cet itinéraire vélo, s'étirant de la Dordogne à la côte, est aménagé depuis 2017 dans le cadre d'une coopération entre les départements de la Dordogne, la Charente et la Charente-Maritime.

Enfin, les marchés et les animations contribuent à la dynamique touristique (et locale).

3.6.1.2. Le tourisme est une politique importante des collectivités

En dépit d'une importance encore limitée, l'activité touristique constitue un secteur à part entière au sein de l'économie locale, et est appelée à se développer compte tenu de l'important potentiel du territoire et de son positionnement géographique privilégié (espace rétro-littoral, porte d'accès vers l'estuaire de la Gironde et l'Île d'Oléron...).

De par leur compétence et leur implication dans les offices du tourisme, les collectivités s'investissent et investissent dans le tourisme et ceci notamment parce que les leviers d'actions sont bien plus importants que sur d'autres activités. De plus, les investissements dans le tourisme servent également aux populations locales qui bénéficient des infrastructures, animations, ...

Le tourisme est une activité qui a des liens importants avec les politiques alimentaires que ce soit en termes d'image que d'impact pour les agriculteurs

Le tourisme s'appuyant sur les potentialités du territoire pour attirer les populations extérieures toutes les aménités du territoire sont des vecteurs de communication et de valorisation. Le territoire de la Saintonge Romane axe sa politique touristique sur le Slow tourisme, la flow vélo, le tourisme rural, le lien avec le territoire et les productions locales.

La politique touristique et la politique alimentaire se complètent et se renforcent avec des enjeux d'identification et de visibilité des productions, de repères, de marchés de plein air, d'image, ...

3.6.2. *Les chiffres clés*

- Nombre d'hôtel : 27
- Nombre de camping : 7
- Nb d'emplois touristiques en 2021 : 840
- Part de l'emploi touristique du territoire par rapport au département : 5.9%
- Nombre moyen de passage annuels sur la flow vélo : 20 000

3.6.3. *Les enjeux partagés*

- Communiquer autour de la production locale et des circuits de proximité auprès des tourisme
- Favoriser les partenariats avec les structures de tourisme du territoire
- Renforcer les liens entre tourisme, gastronomie et productions locales
- Soutenir les métiers de bouche et savoir-faire locaux
- Faire du patrimoine alimentaire un levier d'attractivité territoriale.

3.7. Nutrition & santé

3.7.1. *Eléments de connaissance*

3.7.1.1. Contexte

Le champ de la nutrition-santé s'inscrit dans le cadre de la politique nationale déclinée au sein du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Ce dernier a pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition.

Selon le Programme National Nutrition Santé (PNNS), l'alimentation joue un rôle majeur dans le maintien de la santé et la prévention des maladies. Une alimentation équilibrée, variée et adaptée aux besoins de chacun contribue au bon fonctionnement de l'organisme tout au long de la vie. À l'inverse, des habitudes alimentaires défavorables peuvent favoriser l'apparition de nombreuses pathologies. Le PNNS met particulièrement en évidence le lien entre nutrition et maladies chroniques non transmissibles. Parmi celles-ci, les maladies cardiovasculaires, le diabète de type 2 et l'obésité sont fortement influencés par la qualité de l'alimentation. Certains cancers, notamment ceux du côlon ou de l'estomac, sont également associés à des déséquilibres alimentaires. De plus, une alimentation insuffisamment riche en nutriments essentiels peut contribuer à l'ostéoporose et à d'autres troubles métaboliques. Ainsi, promouvoir une alimentation saine constitue un levier essentiel de santé publique pour améliorer la qualité de vie et réduire la morbidité.

3.7.1.2. Quelques chiffres en lien avec la nutrition santé

En 2020, le surpoids concerne 47% des adultes (49% en 2015). Les hommes sont souvent plus en surpoids que les femmes (36.9% contre 23.9%). L'obésité concerne 17% des français avec une répartition homogène entre les sexes. Entre 1997 et 2020, le nombre de cas de surpoids fluctue toujours autour de 30 % alors que celui de l'obésité ne cesse d'augmenter à un rythme rapide (8,5 % des adultes en 1997 à 17 % en 2020). Le surpoids et l'obésité sont généralement plus fréquents chez les adultes faisant partie des catégories sociales les plus défavorisées (Source : Résultats d'une étude coordonnée par des chercheurs de l'Inserm et du CHU de Montpellier). Chez les enfants, le surpoids concerne 17% des 6-17 ans et l'obésité 4% (Source : Haute Autorité de Santé).

A l'échelle du territoire de la Saintonge Romane, nous pouvons valoriser quelques données issues de l'observatoire régional santé environnement concernant les taux de mortalité des pathologies en lien avec l'alimentation. Le taux de mortalité prématuré (pour 100 000 habitants) s'élève à 184,8 à l'échelle de la Saintonge Romane contre 182 pour la Région. Le taux standardisé de mortalité évitable s'élève à 133 sur le territoire contre 118,8 à l'échelle de la Région. Le taux de mortalité par cancer est de 244 pour 100 000 habitants sur le territoire contre 231,4 à l'échelle de la Région (Source : Inserm CépiDc + Inserm CépiDc, Insee RP - 2017-2021). Concernant les maladies cardio-vasculaires, le taux de mortalité pour 100 000 habitants est de 195.7 sur le territoire contre 193.5 à l'échelle de la Région (Source : Inserm CépiDc + Inserm CépiDc, Insee RP - 2017-2021). Enfin, le taux standardisé de bénéficiaires pris en charge pour un diabète est de

4 973,6 contre 5 150,8 à l'échelle de la Région (Source : Cnam, SNDS (cartographie des pathologies version G11, juillet 2024) - 2022 – 2022).

3.7.1.3. Le Contrat Local de Santé de Saintonge Romane

A l'échelle du territoire du PAT, le sujet de la santé est considéré depuis plusieurs années, notamment avec la mise en place d'un Contrat Local de Santé (CLS).

CONTEXTE ET ENJEUX

Le CLS est un outil de coordination entre l'État, l'ARS, les collectivités et les acteurs de santé visant à réduire les inégalités sociales, environnementales et territoriales de santé. Après un premier CLS à l'échelle de Saintes (2016-2019), puis un second élargi aux trois intercommunalités (2020-2023), le bilan positif de ce dernier a conduit à son renouvellement pour la période 2024-2028. Le périmètre du CLS est identique à celui du PAT. Ce qui est un élément facilitant pour la mise en œuvre d'action commune.

Le territoire se caractérise par un vieillissement de la population, des fragilités en santé mentale, un accès aux soins sous tension et des enjeux croissants de santé environnementale.

ENJEUX PRINCIPAUX

Les priorités identifiées portent sur l'offre et l'accès aux soins, la santé mentale et les addictions, la prévention (notamment auprès des jeunes et des publics précaires), la santé environnementale et la réduction des inégalités de santé.

PLAN D'ACTION

Le CLS 2024-2028 s'articule autour de **3 axes stratégiques** :

1. Promouvoir la santé mentale et lutter contre la souffrance psychosociale,
2. Favoriser l'accès aux soins,
3. Favoriser l'accès à la prévention.

Il décline **21 actions** ciblant principalement les jeunes, les habitants en situation de précarité, les personnes atteintes de maladies chroniques ou de cancers et les proches aidants, en lien avec les autres politiques territoriales (contrat de ville, PAT, PCAET, CTG).

3.7.2. *Les chiffres clés*

- Indicateur SNANC 2.4 : Nombre de personnes adultes sensibilisées sur les objectifs du PNNS : 126
- Part des adultes en situation de surpoids en France : 47%
- Part des adultes en situation d'obésité en France : 17%
- Part des enfants de 6-17 ans en situation de surpoids en France : 17%
- Nombre de décès par cancer sur le territoire en 2024 sur le territoire : 290
- Nombre de bénéficiaire pris en charge pour un diabète en 2024 sur le territoire : 6096

3.7.3. *Les enjeux partagés*

- Favoriser une alimentation saine, durable et de qualité.
- Développer les liens avec le Contrat Local de Santé
- Sensibiliser aux enjeux nutritionnels dès le plus jeune âge
- Accompagner l'évolution des pratiques alimentaires.

3.8. Justice sociale dont lutte contre la précarité alimentaire

3.8.1. *Éléments de connaissance*

3.8.1.1. Définitions et éléments de contexte

La précarité alimentaire constitue l'un des marqueurs du manque de durabilité des systèmes alimentaires. Elle est la conjonction d'une pauvreté économique et d'une série d'empêchements socio-culturels et politiques dans l'accès à une alimentation durable (Source : Paturel 2018).

Le terme est apparu dans les années 1990 en France. Il est issu de la notion de précarité, qui peut se définir comme une situation d'instabilité rendant impossible pour les individus de se projeter financièrement et dans leurs activités professionnelles ou relationnelles. Contrairement à la notion d'insécurité alimentaire, la précarité alimentaire ne se limite pas à des composantes nutritionnelles et sanitaires, mais constitue un phénomène complexe qui prend en compte des dimensions à la fois économiques, sociales, politiques et culturelles dans la mise en évidence d'inégalités d'accès à l'alimentation. Ces dimensions peuvent relever d'inégalités au niveau individuel (revenus, isolement social, préférences alimentaires...), mais également au niveau territorial liées à des choix politiques d'aménagement du territoire (offre commerciale, offre de mobilité...), et se cumulent à d'autres inégalités, comme par exemple des inégalités en matière de santé (Source : PQNA).

Une étude conduite en 2023 par le CREDOC estime que 16 % de la population française est touchée par la précarité alimentaire (Bléhaut et Gressier 2023). Cette étude fait état d'une hausse de la précarité alimentaire en France depuis la pandémie de covid 19 et dans le contexte de l'inflation économique actuelle. Elle souligne également l'évolution des publics touchés par la précarité alimentaire.

Si les études scientifiques et les réponses politiques ciblent en priorité la précarité alimentaire urbaine, il est important de souligner que la précarité alimentaire touche aussi les espaces ruraux. Les spécificités de la précarité alimentaire en milieu rural sont pour autant mal connues et peu étudiées. En effet, la proximité des lieux de production alimentaire et l'existence de solidarités locales protégeraient les populations rurales de la précarité alimentaire. Or, les défis pour l'accès à l'alimentation en milieu rural sont nombreux et fortement en lien avec la dispersion géographique, et se caractérisent par exemple par la faible offre commerciale, l'éloignement des lieux de distribution, le coût élevé de la mobilité et la faible offre de transports en commun (Source : De Sousa 2019 ; Delfosse 2019).

3.8.1.2. La précarité alimentaire à l'échelle du territoire du PAT

Le diagnostic de précarité alimentaire s'appuie sur les données mises à disposition par Obsalim 34. La précarité alimentaire est multifactorielle. Elle peut être causée et se maintenir du fait de contraintes économiques, d'un isolement social, d'un environnement alimentaire appauvri, de difficultés d'accès à de l'information alimentaire ou encore de freins pratiques.

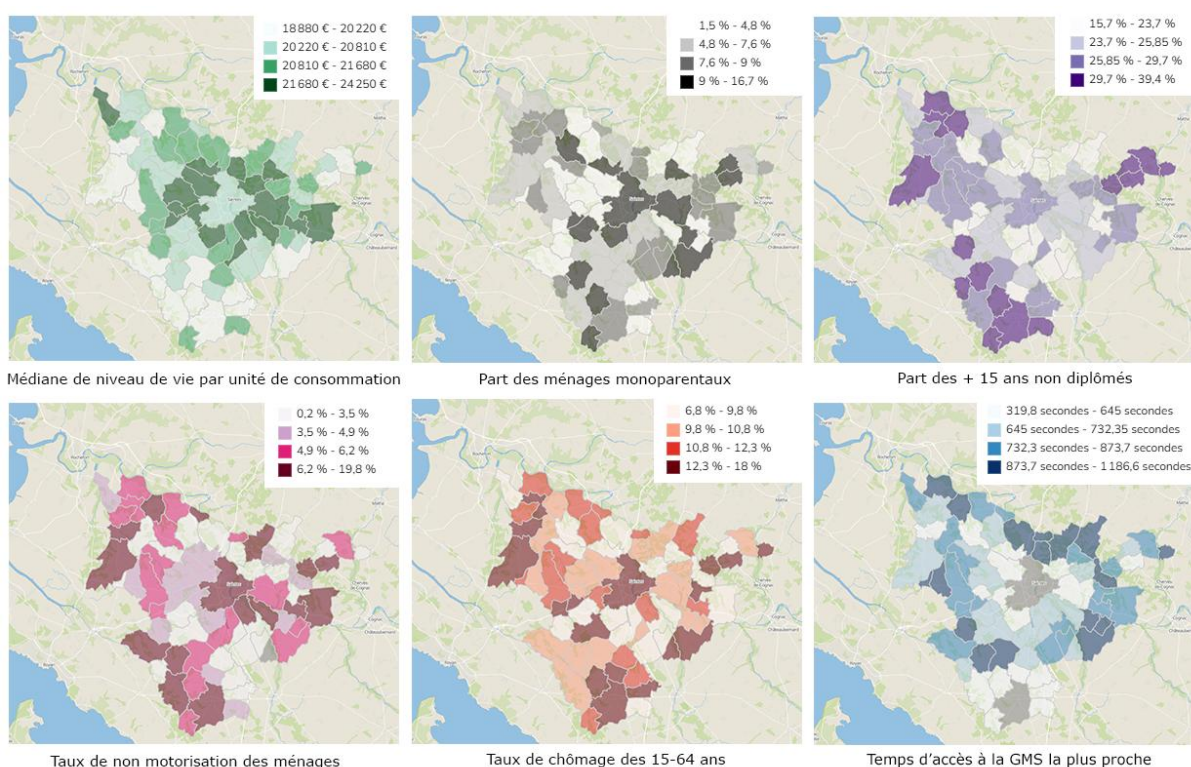
Obsalim 34 propose une méthode afin de mettre en évidence les territoires à risque de précarité important. Elle est basée sur un calcul qui prend en compte les quatre facteurs de risque suivants : contraintes économiques, isolement social, environnement alimentaire appauvri et information alimentaire insuffisante.

Tout d'abord à l'échelle du territoire, les indicateurs suivants ont été retenus :

- Médiane du revenu disponible par unité de consommation
- Taux de chômage des 15 - 64 ans en 2022
- Part des ménages monoparentaux
- Taux de non motorisation des ménages (en %)
- Temps d'accès à la GMS le plus proche
- Part des personnes de plus de 15 ans non diplômé

Indicateurs sélectionnés relatifs aux facteurs de risque par communes

(Source : Obsalim 34)



La médiane du revenu disponible par unité de consommation est assez hétérogène sur le territoire avec des valeurs plus importantes autour de la première couronne de Saintes. La moyenne des médianes des 3 EPCI s'élève à 20 963 €, elle est inférieure à la valeur départementale (21 282 €) et nationale (23 160 €).

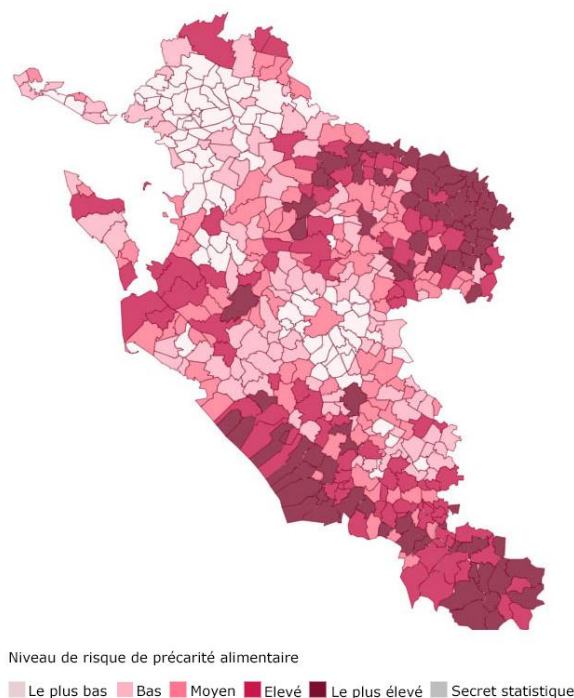
Le taux de chômage des 15-64 ans s'élève à 11,08% sur le territoire contre 11,22% en Charente-Maritime et 16% en France.

La part des ménages monoparentaux du territoire s'élève à 7,3%, elle est inférieure aux valeurs départementale (9,3%) et nationale (10,6%). Le caractère rural du territoire se traduit par un temps d'accès à la GMS la plus proche (12,3 minutes) supérieur à la moyenne départementale (6,7 minutes) et nationale (8,68 minutes).

La carte ci-après, en combinant les facteurs de risque détaillés ci-avant présente les niveaux de risques de précarité alimentaire liés à un cumul de facteurs de risque dans les communes de la Charente-Maritime.

Risques de la précarité alimentaire lié à un cumul de facteurs de risque dans les communes de la Charente-Maritime

(Source : Obsalim 34)

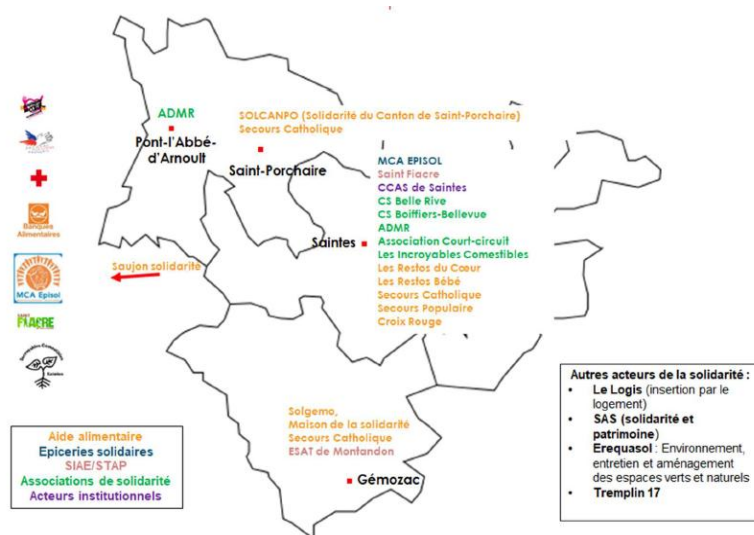


3.8.1.3. Les acteurs de la précarité alimentaire

Le tissu associatif des acteurs œuvrant contre la précarité alimentaire est assez dense sur le territoire même s'il est largement concentré sur l'agglomération de Saintes. Cependant, les acteurs ont l'habitude de travailler ensemble et de coopérer à l'échelle de Saintonge Romane.

Carte des acteurs de la précarité du territoire

(Source : Diagnostic 2021)



3.8.2. *Les chiffres clés*

- Indicateur SNANC 1.1 : Proportion d'associations de lutte contre la précarité alimentaire partenaires du PAT par rapport au nombre total d'associations de lutte contre la précarité alimentaire présentes sur le territoire du PAT: 10 %
- Indicateur SNANC 1.3 : Nombre de personnes bénéficiant des actions du PAT sur la précarité alimentaire - préciser le ou les type(s)d'action(s) : 49
- Part de la population française touchée par la précarité alimentaire : 16%
- Médiane du revenu disponible par unité de consommation : 20 963 €
- Part des ménages monoparentaux : 7.3%
- Part des + 15 ans non diplômés : 29.91 %
- Taux de non motorisation des ménages : 5.24%
- Taux de chômage des 15-64 ans : 11.08%
- Temps d'accès à la GMS la plus proche : 12,3 minutes

3.8.3. *Les enjeux partagés*

- Favoriser l'accès des populations précaires à une alimentation saine et de qualité en particulier dans les zones rurales
- Réduire les inégalités territoriales d'accès à l'aide alimentaire
- Renforcer l'accessibilité économique des produits locaux

3.9. Education alimentaire

3.9.1. *Eléments de connaissance*

L'éducation à l'alimentation s'inscrit dans un contexte marqué par une forte diffusion des messages nutritionnels depuis les années 1980, renforcée par les politiques publiques comme le PNNS. Si les recommandations visant à réduire les produits gras, sucrés et la consommation de protéines animales sont aujourd'hui largement connues de la population, leur traduction concrète dans les pratiques alimentaires reste limitée. Les données de l'INSEE et de Santé Publique France montrent en effet un décalage entre la notoriété des campagnes de prévention et l'évolution réelle des consommations, comme l'illustre l'impact modéré du message « manger au moins 5 fruits et légumes par jour ». Par ailleurs, les comportements alimentaires sont fortement influencés par des facteurs économiques, notamment l'évolution des prix et du pouvoir d'achat, qui peuvent freiner l'adoption de pratiques plus favorables à la santé. Dans ce contexte, le PNNS souligne la nécessité d'actions complémentaires à l'information seule, notamment via l'éducation dès le plus jeune âge, la restauration collective et les dynamiques territoriales. À l'échelle d'un Projet Alimentaire Territorial, l'éducation à l'alimentation apparaît ainsi comme un outil structurant pour réduire les inégalités sociales et territoriales, améliorer la santé publique et accompagner durablement les changements de comportements alimentaires.

A l'échelle du territoire du PAT, l'enjeu de l'éducation alimentaire est pris en compte depuis de nombreuses années, des actions de sensibilisation sont organisées auprès du public scolaire notamment :

- Le programme l'École du goût mis en place sur l'agglomération de Saintes par le service de la restauration collective
- Des actions de sensibilisation sont organisées dans le cadre du PAT sur les deux CdC comprenant l'élaboration d'un programme pédagogique sur les sujets agricoles et alimentaires à destination des écoles offrant des temps d'animations en classe et sur le terrain.

3.9.2. *Les chiffres clés*

- Indicateur SNANC 9.1 : Nombre de partenariats avec des structures d'éducation à l'alimentation et au goût : 5
- Indicateur SNANC 9.3 : Nombre d'enfants scolarisés ayant bénéficié d'actions d'éducation à l'alimentation et au goût - préciser le ou les type(s) d'action(s) : 4 507
- Indicateur SNANC 9.4: Nombre de personnes sensibilisées par les actions du PAT en matière d'accompagnement / d'éducation à l'alimentation - préciser le ou les type(s) d'action(s) : 5 421

3.9.3. *Les enjeux partagés*

- Sensibiliser les habitants aux enjeux agricoles et alimentaires
- Développer l'éducation alimentaire dans les écoles
- Valoriser les métiers agricoles et alimentaires
- Créer du lien entre citoyens et producteur

4. Synthèse

Le Projet Alimentaire Territorial de Saintonge Romane est porté par trois intercommunalités : Saintes Grandes Rives, l'Agglomération, la Communauté de communes Cœur de Saintonge et la Communauté de communes du Canton de Gémozac et de la Saintonge Viticole, pour un total de 70 communes et près de 93 000 habitants. Majoritairement rural et structuré autour de la ville-centre de Saintes, ce territoire se caractérise par une place significative de l'agriculture dans l'occupation du territoire, avec près de 68 % de sa surface dédiée à l'agriculture.

Le présent diagnostic, visant à établir un état des lieux précis du système agricole et alimentaire, s'inscrit dans la continuité du diagnostic du système alimentaire réalisé en 2021 et s'appuie sur une approche statistique fondée sur la synthèse de rapports, d'études et de données existantes, complétée par une approche qualitative issue d'une démarche collective de construction de la stratégie agricole et alimentaire menée tout au long de l'année 2025. Cette approche a permis de croiser les regards, d'objectiver les constats et de faire émerger des enjeux prioritaires partagés, constituant le socle de la future feuille de route du PAT.

La synthèse est organisée autour des neuf thématiques structurantes du diagnostic, afin de refléter la transversalité des enjeux alimentaires du territoire.

4.1. Agriculture

L'agriculture occupe une place centrale en Saintonge Romane. Toutefois, le diagnostic met en évidence une diminution continue du nombre d'exploitations, accompagnée d'un agrandissement des structures. Les systèmes de production sont majoritairement orientés vers les grandes cultures et la viticulture, avec des débouchés largement tournés vers l'export, tandis que les productions nourricières locales (élevage, maraîchage, légumineuses) restent minoritaires et parfois en recul.

La population agricole est vieillissante, avec plus de 40 % des exploitants âgés de plus de 55 ans, ce qui pose un enjeu majeur de renouvellement des générations. Les installations agricoles demeurent peu nombreuses, en raison de multiples freins : accès au foncier, inadéquation entre projets et exploitations à céder, complexité administrative, difficultés économiques. L'agriculture biologique et les démarches de qualité progressent, mais restent en deçà des dynamiques régionales, soulignant la nécessité de renforcer l'accompagnement à la transition agroécologique.

4.2. Économie alimentaire

Les filières alimentaires locales sont globalement peu structurées, en particulier en matière de transformation et de logistique. Le territoire dispose de peu d'outils de transformation implantés localement, ce qui limite la création de valeur ajoutée et la sécurisation des débouchés pour les producteurs.

Les circuits courts sont relativement développés et représentent une part significative des exploitations. La structuration collective des acteurs apparaît comme un levier essentiel pour

renforcer l'économie alimentaire locale et soutenir l'emploi dans les filières agricoles et alimentaires.

L'accessibilité aux produits locaux sur le territoire reste fragile et hétérogène. Le diagnostic soulève la nécessité de favoriser l'organisation collective des acteurs des filières alimentaires et de faciliter l'accès aux produits locaux pour le grand public.

4.3. Foncier, urbanisme et aménagement du territoire

Le foncier agricole constitue un enjeu transversal majeur. Bien que l'agriculture occupe encore une large part du territoire, l'artificialisation des sols reste préoccupante. La pression foncière, liée à l'attractivité résidentielle et touristique, renforce les difficultés d'accès au foncier pour les porteurs de projets agricoles.

Le foncier est identifié comme un bien commun stratégique, à la fois support de production, levier de renouvellement des exploitations et outil de préservation des milieux naturels. Le diagnostic souligne la nécessité de renforcer les outils de planification et de protection du foncier agricole dans le but de favoriser l'installation de porteurs de projet sur le territoire.

4.4. Restauration hors domicile

La restauration collective constitue un levier stratégique pour la relocalisation de l'alimentation et le soutien aux filières locales, notamment dans le cadre de la loi Egalim. Avec 25 000 repas jour, elle offre des débouchés potentiels importants pour les producteurs du territoire.

Cependant, la structuration de l'offre locale, les contraintes logistiques, les limites budgétaires et le manque de coordination entre acteurs freinent encore le développement des approvisionnements locaux. Un accompagnement renforcé des gestionnaires et des producteurs apparaît nécessaire pour faire de la restauration collective un pilier du système alimentaire territorial et atteindre les objectifs de la Loi Egalim.

4.5. Environnement

Les ressources naturelles (eau, sols, biodiversité) sont soumises à de fortes pressions, liées aux pratiques agricoles intensives, au changement climatique et aux différents usages. Les acteurs partagent le constat d'une dégradation quantitative et qualitative des ressources, en particulier de l'eau.

Le diagnostic met en avant la nécessité d'accompagner la transition agroécologique notamment en soutenant les pratiques et filières agricoles favorables à la préservation des ressources et en restaurant les infrastructures agroécologiques (haies, zones humides, prairies).

4.6. Tourisme, patrimoine alimentaire et gastronomie

La Saintonge Romane dispose d'un patrimoine agricole, gastronomique et paysager riche, contribuant à son attractivité touristique. Toutefois, ce potentiel reste encore insuffisamment valorisé en lien avec les productions locales et les initiatives agricoles existantes.

Le développement de l'agritourisme, la mise en valeur des savoir-faire locaux et la promotion des produits du territoire constituent des leviers pour renforcer la visibilité du patrimoine alimentaire.

4.7. Nutrition et santé

Selon le Programme National Nutrition Santé (PNNS), l'alimentation joue un rôle majeur dans le maintien de la santé et la prévention des maladies. Les taux de prévalence de l'obésité ne cessent d'augmenter depuis les années 2 000. En parallèle, les enjeux de nutrition et de santé prennent une place croissante dans les réflexions du PAT. Les évolutions des pratiques alimentaires, la qualité nutritionnelle des produits et les liens entre alimentation, environnement et santé sont identifiés comme des enjeux structurants.

Le diagnostic souligne l'intérêt de renforcer les actions de prévention, d'éducation alimentaire notamment envers les plus jeunes et de lien avec les politiques de santé publique menées dans le cadre du CLS en particulier.

4.8. Justice sociale et précarité alimentaire

La précarité alimentaire s'est accentuée ces dernières années, elle touche 16% de la population française. Le diagnostic montre qu'il existe des inégalités territoriales dans le risque en lien avec la précarité alimentaire ainsi que dans l'accès à l'aide alimentaire.

En lien étroit avec les acteurs de la solidarité et les habitants concernés, le PAT apparaît comme un cadre pertinent pour articuler les dimensions sociales, agricoles et alimentaires, dans le but de renforcer l'accessibilité des personnes en situation de précarité à un aide alimentaire de qualité.

4.9. Éducation alimentaire et sensibilisation

Un manque de connaissance et d'appropriation des enjeux agricoles et alimentaires est partagé par l'ensemble des acteurs. L'éducation et la sensibilisation apparaissent comme des leviers transversaux essentiels pour accompagner les changements de pratiques alimentaires.

Le diagnostic met en avant l'importance de développer des actions pédagogiques, des animations et des temps d'échange à destination des citoyens, des professionnels et des élus, afin de favoriser l'adhésion aux objectifs du PAT.

Conclusion

Le diagnostic met en évidence un territoire aux potentiels agricoles et alimentaires importants, mais confronté à des fragilités structurelles. Elle souligne la nécessité d'une action coordonnée et transversale, mobilisant l'ensemble des acteurs. Ces constats constituent le socle de la nouvelle feuille de route du PAT, appelée à renforcer la résilience, la durabilité et l'équité du système alimentaire territorial.

Sigles et abréviations

AAP : Appel À Projet

AB : Agriculture Biologique

ADEAR : Associations pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural

ADEME : Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

AOP: Appellation d'Origine Protégée

AREC : Agence Régionale d'Évaluation environnement et Climat

ARS : Agence Régionale de Santé

CC : Communauté de Communes

CCCS : Communauté de Communes Cœur de Saintonge

CCGSV : Communauté de Communes de Gémozac et de la Saintonge Viticole

CCP : Circuit Court de Proximité

CLS: Contrat Local de Santé

CNRC : Conseil National de la Restauration Collective

COPIL : COmité de Pilotage

CREDOC : Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de Vie

CTG : Convention Territoriale Globale

DCE : Directive-Cadre sur l'Eau

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

EPCI : Etablissements Publics de Coopération Intercommunale

EPTB : Établissement Public Territorial de Bassin

GEMAPI : Gestion des Milieux Aquatiques et la Prévention des Inondations

GES : Gaz à Effet de Serre

GMS: Grandes et Moyennes Surfaces

HVE : Haute Valeur Environnementale

IGP : Indication Géographique Protégée

MAEC : Mesures Agri-Environnementales et Climatiques

MSA : Mutualité Sociale Agricole

NA : Nouvelle Aquitaine

PAC : Politique Agricole Commune

PAEN : outil de protection et de mise en valeur d'espaces agricoles et naturels périurbain

PAIT : Point Accueil Installation Transmission

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PCAET : Plan Climat-Air-Energie Territorial

PLH : Programme Local de l'Habitat

PLUi : Plan Local d'Urbanisme intercommunal

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PNNS : Programme National Nutrition Santé

PPG : Programme Pluriannuel de Gestion

PQNA : Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine

PTGE : Projet de Territoire pour la Gestion de l'Eau

RC : Restauration Collective

RHD : Restauration Hors Domicile

SAFER : Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural

SAGE : Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux

SAU : Superficie Agricole Utile

SCoT: Schéma de Cohérence Territorial

SDAGE : Schéma Directeur d'Aménagement et de Gestion des Eaux

SGRA: Saintes Grandes Rives, l'Agglo

SIQO : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

SNANC : Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat

SR: Saintonge Romane

SRC : Société de Restauration Collective

SRADDET : Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires

SRDEII : Schéma Régional de Développement Economique, d'Innovation et d'Internationalisation

UGB : Unité de Gros Bétail

ZAP : Zone Agricole Protégée

ZICO : Zones Importantes pour la Conservation des Oiseaux

ZNIEFF : Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique

ZRE : Zone de Répartition des Eaux