

Mercredi 23 octobre 2019 – Point Presse

RENCONTRE AVEC NOS AMBASSADEURS DE L'EXCELLENCE GASTRONOMIQUE DE LA CHARENTE-MARITIME ! *CIRCUITS COURTS, QUALITÉ, PROXIMITÉ, UN ENGAGEMENT FORT DU DÉPARTEMENT*



Alors que se tiendra la 4^{ème} session du Concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine en Charente-Maritime le 6 novembre prochain à Cozes, le Département souhaite souligner combien nos producteurs, agriculteurs, viticulteurs, artisans ... ont à cœur de produire des aliments de qualité, savoureux tout en s'inscrivant dans une démarche saine et respectueuse de l'environnement. Cette rencontre se propose d'échanger avec eux sur leur parcours et cette volonté de viser l'excellence et la reconnaissance en participant notamment à des concours. Ce temps d'échange aborde également le rôle du Département aux côtés de tous ces acteurs.

// LA CHARENTE-MARITIME COMPTE UN GRAND NOMBRE DE PRODUCTEURS DONT L'EXCELLENCE FAIT LA FIERTÉ DE NOTRE TERRITOIRE ...

Miel | Confiture | Caramel | Galette | Confiserie | Brioche | Croissant | Pain | Gelée | Huître | Produit de la Mer | Cognac | Pineau | Vin | Charcuterie | Fromage



Chaque année, des professionnels de l'agroalimentaire, agriculteurs et artisans de la Charente-Maritime participent et décrochent des Médailles au Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine. Cette compétition gourmande récompense les meilleurs produits et recettes de notre région, c'est le 1^{er} Concours de Nouvelle-Aquitaine et le 2^{ème} Concours de France après le Concours Général Agricole en nombre de catégories ouvertes. Son objectif premier est de faire reconnaître la qualité intrinsèque des produits issus de l'agriculture, de l'artisanat et de l'agroalimentaire.

// À LA RENCONTRE DE NOS AMBASSADEURS DE LA QUALITÉ DES PRODUITS ET SAVOIR-FAIRE DE LA CHARENTE-MARITIME

Cette rencontre est une belle occasion de rappeler que le Département accompagne au quotidien ces professionnels en proposant, dans le cadre d'une vision de production locale ambitieuse et structurée pour toute la Charente-Maritime, de multiples dispositifs d'aides et de coordination. Depuis la création et la fabrication, jusqu'à la promotion et la distribution en local et en circuits courts, le Département agit. À souligner, notre collectivité encourage et soutient financièrement l'intégration de produits locaux bio ou issus d'une agriculture raisonnée dans les restaurants de nos collèges. Une démarche en faveur de l'éducation du goût et du maintien des activités de proximité ! Le lancement prochain de la marque "**+ de 17 dans nos assiettes**" complètera cette dynamique globale en labellisant les produits de producteurs partageant ces valeurs.

// DÉVELOPPER LES CIRCUITS COURTS ... UN ENGAGEMENT FORT DU DÉPARTEMENT

⇒ *Historique et objectifs*

Le projet de développer les circuits courts est né en 2016, dans un contexte de crise agricole. Les élus du Département ont souhaité promouvoir une alternative aux circuits économiques qui ne permettaient pas aux agriculteurs de se rémunérer. **Réduire le nombre d'intermédiaires grâce au développement des circuits courts et de proximité, est alors apparu comme une piste à développer.**

Cette préoccupation pour la sauvegarde des exploitations et de la valeur ajoutée sur les territoires ruraux rencontre des préoccupations politiques fortes :

- Répondre aux attentes des citoyens et consommateurs pour des produits de qualité et leur souhait de relocaliser leur consommation.
- Répondre à des enjeux de santé publique par le développement d'une alimentation de qualité, accessible au plus grand nombre, en particulier les jeunes.
- Assurer le maintien d'un monde rural dynamique et tourné vers l'avenir, pratiquant une agriculture préservant les ressources et les paysages.

La Chambre d'agriculture est un acteur majeur et est naturellement associée au comité de pilotage départemental.



Point sur les projets financés : 300 000 € depuis 2017

Aide à l'installation en agriculture

- 33 porteurs de projets accompagnés commercialisant leurs produits en circuits courts depuis fin 2017 – soit 165 000 €.

Boutiques de producteurs

- Les Fermiers du Marais Poitevin (*Saint Sauveur d'Aunis*).
- Les Délices de Saintonge (*Jonzac*).
- À la Ferme d'Aunis (*Surgères*).
- Paniers de nos Campagnes (*La Rochelle*).

Investissements via le programme Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale - LEADER

- 3 Ateliers de transformation fromagère : Breuil-la-Réorte, Le Gua, Benon.
- Mutualisation de matériels et maraîchers bio de proximité : GIE les Jardins de l'Estuaire.
- Aménagement de Serres maraîchères multichapelles (*Saint-Pierre d'Oléron*).



⇒ **Mise en place de l'outil AGRIOLOCAL – Approvisionnement de la restauration collective**



Le Département a décidé d'adhérer au réseau AGRIOLOCAL, il travaille actuellement au déploiement d'une plateforme de commande en ligne à destination de la restauration collective, qui facilitera les relations commerciales entre acheteurs et producteurs locaux. Le site Internet est en cours de construction. Une première phase expérimentale sera lancée à l'automne, sur deux territoires pilotes qui ont fait acte de candidature auprès du Département : la Communauté de Communes Aunis Sud et la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique.

Début 2020, le déploiement se poursuivra sur deux nouveaux territoires pilotes : Communauté de Communes des Vals de Saintonge et Charente Arnoult Cœur de Saintonge. Une extension à l'ensemble du département est envisagée à partir du printemps 2020.

L'approvisionnement en circuits courts de la restauration collective fait partie des objectifs poursuivis par le Département et s'inscrit dans les objectifs de la loi issue des États Généraux de l'Alimentation (EGALIM).

⇒ **Marque "+de 17 dans nos assiettes"**



Dans le cadre de sa politique en faveur des circuits courts et de proximité, le Département de la Charente-Maritime crée la marque **" + de 17 dans nos assiettes "**, en partenariat avec la Chambre d'agriculture.

Le principal objectif de cette marque est de valoriser et apporter **une meilleure visibilité aux productions locales agricoles, maritimes et artisanales de la Charente-Maritime**. Cette démarche permettra également de répondre aux attentes des consommateurs concernant l'origine de leur alimentation.

Afin de construire un outil correspondant aux attentes des consommateurs, un travail a été engagé en lien avec les associations de consommateurs et de parents d'élèves pour construire un questionnaire. Cette enquête consommateurs a permis de recueillir l'avis de 500 participants. La charte d'utilisation de cette marque sera votée par l'Assemblée départementale lors de la Commission permanente le 15 novembre prochain.

***Le lancement officiel de cette marque est programmé
vendredi 29 novembre à l'occasion de la Conférence Agricole départementale.***

// RESTAURATION DES COLLÈGES ... UN OBJECTIF DE QUALITÉ PARTAGÉ



Le Département poursuit ses missions de conseil et d'accompagnement auprès des 48 collèges qui disposent d'un service de restauration, tout en proposant des actions en faveur d'une restauration de qualité.

L'augmentation de la part du fait-maison, le travail de produits bruts et de saison (*possible grâce au maintien d'une légumerie dans chacun de nos services de restauration*) devraient contribuer à atteindre les objectifs ambitieux de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite loi EGALIM qui prévoit en effet, au plus tard au 1^{er} janvier 2022, une part de 50% en valeur de produits de qualité et durables pour la restauration collective scolaire.

POUR INFO

Les services de restauration des collèges publics produisent entre 150 (*collège "Pierre Mendès-France" à La Rochelle*) et 840 (*collège "Jean Guiton" à La Rochelle*) repas par jour en Charente-Maritime. 2,7 millions de repas ont été servis en 2018 dans les services de restauration des collèges publics du Département.

// RESTAURATION DES COLLÈGES ... DES ACTIONS CONCRÈTES À DESTINATION DE LA JEUNESSE

Aide à l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique locale dans les menus

36 collèges participent actuellement à ce dispositif initié en 2009 pour un budget annuel de 40 000 €. Les produits éligibles sont issus des départements de l'ex-Poitou-Charentes ainsi que limitrophes de la Charente-Maritime. Un accent particulier sera mis sur l'accompagnement, tant des producteurs que des collèges, afin d'atteindre dès que possible l'objectif de 20% de produits bio (*article 24 de la loi EGALIM*).

Approvisionnements de proximité

Le Département encourage les achats de proximité et le respect de la saisonnalité. La stratégie départementale se co-construit en collaboration avec la Chambre d'Agriculture et les territoires porteurs de projets agricoles, ainsi qu'avec les collèges via un groupe de travail.

PAR EXEMPLE

Jeudi 19 septembre, 17 collèges ont participé à une nouvelle édition de La Mélodie des Mets Locaux. Dans le cadre de cette opération ils ont servi un repas à base de produits locaux et de saison, permettant ainsi de mettre à l'honneur le savoir-faire de nos équipes et les produits de nos terroirs.

Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les services de restauration des collèges

Initiée au Département en 2012, la démarche se poursuit avec le programme 2016 – 2018 "Mangeons Mieux–Gaspillons Moins" soutenu par l'ADEME dans le cadre de l'appel à projets national "1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire" (*18 collèges partenaires*). Elle entre maintenant dans une phase de déploiement à l'ensemble des établissements. En 2019 la lutte contre le gaspillage alimentaire devient incontournable pour permettre notamment l'accès aux produits durables et de qualité tels que définis par la loi EGALIM, sans surcoût pour les usagers.



Accompagnement des projets de traitement des bio-déchets

Cette démarche s'organise en collaboration avec les Établissements Publics de Coopération Intercommunale en charge de la collecte et du traitement des déchets. L'équipement des établissements en solutions de tri se poursuit, 4 nouveaux collèges ont été équipés d'une table de tri pendant l'été ("*Arlette Guirado*" à Archiac, "*Beauregard*" à Burie, "*Didier Daurat*" à Mirambeau, et "*Eugène Fromentin*" à La Rochelle). La dimension éducative des projets et une participation active des collégiens est vivement encouragée !

Aide à l'implantation des salad' bars

Le Département encourage l'implantation de salad'bars, ces équipements, très prisés des collégiens, permettent d'augmenter sensiblement la consommation de légumes et de fruits et de diminuer d'autant le gaspillage alimentaire.

// À PROPOS DU CONCOURS DES SAVEURS NOUVELLE-AQUITAINE

Le Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine récompense les meilleurs produits et recettes de la Région. C'est le 1^{er} Concours de Nouvelle-Aquitaine et le 2^{ème} Concours de France après le Concours Général Agricole CGA en nombre de catégories ouvertes. Son objectif premier est de faire reconnaître la qualité intrinsèque des produits issus de l'agriculture, de l'artisanat et de l'agroalimentaire.

Lancé en 1981 par les services vétérinaires de la région, le premier concours était uniquement ouvert aux produits laitiers. Huit ans après, le Concours ouvre ses portes à toute catégorie de produits confondus. La création de la première passerelle avec le Concours Général Agricole de Paris pour le Pineau des Charentes AOC se fera une dizaine d'années en suivant, en 1997.

En 2017, suite à la réforme territoriale le concours s'ouvre à l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine. En 2018, 30^{ème} anniversaire du Concours, le Concours des Saveurs Régionales devient le Concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine.

C'est le seul concours de cette dimension à exister en France (après le CGA) : **il rassemble plus de 900 produits dégustés et récompense les meilleurs selon des critères organoleptiques précis.** Chaque produit est doté d'une grille de dégustation propre.

Référence pour les consommateurs, les produits médaillés garantissent qualité et fiabilité. Ils représentent une valeur ajoutée économique pour les lauréats.

Rendez-vous en ligne => www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

UN CONCOURS RÉGIONAL QUI PARTICIPE À L'IDENTITÉ DU TERRITOIRE ET AU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE. IL CONTRIBUE À :

- **Stimuler les efforts des entreprises** de l'agroalimentaire et **des artisans des métiers de bouche** dans l'amélioration constante de la qualité de leurs produits.
- **Faire découvrir leurs caractéristiques** pour optimiser les possibilités de commercialisation.
- **Promouvoir l'image de marque** de la région et des départements de par la diversité du patrimoine gastronomique.
- **Participer à une identité économique forte**, au travers du secteur agroalimentaire.

