

La Communauté de Communes de l'Estuaire (CCE) est un EPCI situé dans le nord du département de la Gironde, en Haute Gironde, en bordure de l'estuaire de la Gironde et du département de la Charente-Maritime.

# COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE L'ESTUAIRE



**25 450 HA**  
SUPERFICIE



**14**  
COMMUNES

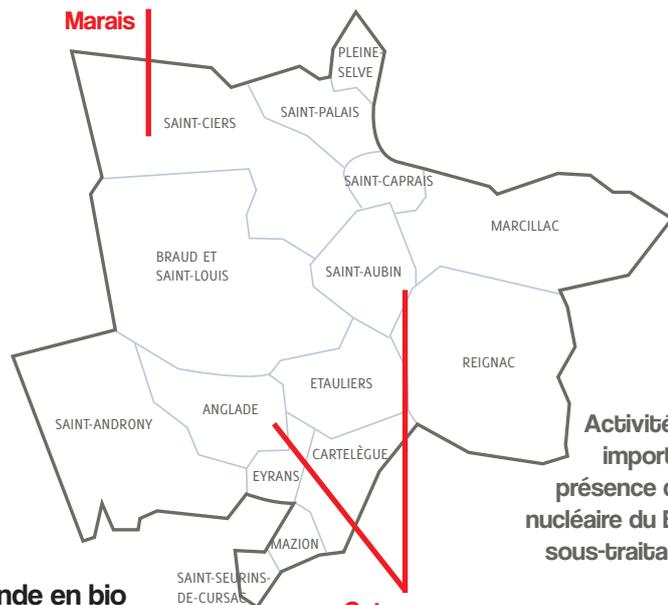


**15 460**  
HABITANTS

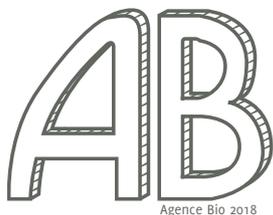
## Situation agricole

- 10 700 ha soit 42% de surface agricole.
- Viticulture dominante : 76% des exploitations agricoles et 55% de la SAU.
- Le reste est réparti entre élevage (10%) (essentiellement bovin viande) et grande cultures (6%).
- Le maraichage représente 1% des exploitations.

Marais



Activité économique importante liée à la présence de la Centrale nucléaire du Blayais et à la sous-traitance associée.



SURFACES BIO

**9,6 %** de la SAU de Gironde en bio

**665 ha** de surface bio

+ **1 194 ha** en conversion sur le territoire de la CCE

**28 fermes bio** sur le territoire de la CCE  
soit **5,6%** des exploitations du territoire

# CONTEXTE DU TERRITOIRE



**Un territoire fortement viticole** : 76% des exploitations sont des exploitations viticoles. Cette activité représente 55% de la SAU (Surface Agricole Utile). Le territoire accueille par ailleurs la cave des Vignerons de Tutiac à Marcillac, la plus grande cave coopérative de France regroupant 450 vignerons. Elle possède 2% de SAU bio avec une prévision de développement qui reste inférieure à la moyenne départementale. Un point positif : la cave possède en interne les compétences d'un technicien bio.

## Un territoire sous signes de qualité

Une AOP (Appellation d'Origine Protégée) viticole « côtes de Blaye » et une IGP (Indication Géographique protégée) « Asperges du Blayais ».

## Les services de la CCE déjà mobilisés sur les questions agricoles et alimentaires

- Présence d'un service environnement avec l'existence d'un Agenda 21 depuis 2005.
- Démarche de sensibilisation du grand public : semaine nationale du développement durable, les journées RAM-SAR (zones humides), les journées de l'énergie positive...
- Accompagnement des agriculteurs vers des pratiques durables à travers le programme Natura 2000 et la gestion durable du Bassin Versant de la Livenne (600 ha de terrain dans une démarche respectueuse de l'environnement avec l'absence totale de fertilisation, de produit chimique ou retard de fauche).
- Création d'un jardin partagé par le Centre Intercommunal d'Actions Sociales.
- Analyse de l'offre en produits locaux réalisée par Bordeaux Science Agro.
- Analyse de la demande en produits locaux réalisée auprès d'établissements de restauration collective (communes en gestion directe, collège Jean Monnet, Etablissement de Service d'Aide par le Travail (ESAT) de Braud, Foyer d'Espace de Vie et d'Accueil (EVA), maison de retraite de St-Ciers).
- Récente déclinaison locale de l'Observatoire Régional Santé Environnement autour de la question des enjeux des produits phytopharmaceutiques.

## Une volonté politique forte sur l'accès aux produits bios et locaux en restauration collective

Un travail sur l'approvisionnement en produits de proximité pour la restauration collective est mené par les agents depuis 2010, ce qui permet aujourd'hui d'atteindre 50% de produits locaux dont 30% de bio au sein de cuisine centrale du Centre de Formation multi-métiers (650 repas/jour).

**Un territoire accessible** : situé le long de l'autoroute A10, à 45 minutes de Bordeaux, le territoire de l'estuaire est la porte d'entrée vers la Gironde depuis la Charente-Maritime.



## Des productions biologiques peu variées

80% des exploitations en agriculture biologique sont des exploitations viticoles (Études CCE 2018).

## Des agriculteurs conventionnels peu enclin à la conversion bio

Donnée basée sur une étude réalisée par Bordeaux Science Agro sur 14 agriculteurs.

## Une offre agricole partiellement quantifiée

Une étude réalisée en 2018 par Bordeaux Sciences Agro sur l'approvisionnement de la restauration collective ne quantifie pas toute l'offre disponible.

# LES ENJEUX DU TERRITOIRE

L'attractivité du territoire est placée au cœur des objectifs de la collectivité.  
Cet enjeu se décline en 3 dimensions :

## 1 La préservation de la biodiversité

En développant l'agriculture biologique pour préserver les paysages, la qualité du sol, de l'eau et de l'air



## 2 La préservation de la santé du plus grand nombre

En facilitant l'accès à une alimentation de qualité aux habitants.

## 3 La recherche de l'autonomie alimentaire

En diversifiant les productions agricoles, en s'intéressant aux productions existantes dans les départements à proximité (Lot-et-Garonne, Charente...)



## ACTIONS EN COURS

### MISE EN PLACE D'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Le projet alimentaire territorial découle des actions déjà mis en œuvre par la collectivité (Agenda21, programme Natura 2000, analyse de l'offre et de la demande en restauration collective...)

La gouvernance de ce projet est incarnée au travers d'un Comité Local de l'Alimentation, constitué le 12 juin 2019 lors d'une rencontre entre les agriculteurs en AB du territoire et le grand public. Il est donc ouvert à tous les acteurs locaux de l'agriculture et de l'alimentation. 150 personnes étaient présentes pour participer à ce premier volet du Comité Local de l'Alimentation, qui s'est poursuivi sur la question des circuits-courts le 16 octobre 2019.

### SOUTIEN DES PORTEURS DE PROJETS AGRICOLES DANS LEURS PARCOURS D'INSTALLATION ET DE FORMATION TECHNIQUE

La CCE envisage d'accompagner les porteurs de projets agricoles dans leur parcours d'installation et de formation dans le but de développer les productions du territoire.

- Identification des porteurs de projets, l'accueil des porteurs de projets à la pépinière d'entreprise ou au service environnement de la CCE
- Mise en relation des porteurs avec les bons interlocuteurs, un temps d'information à destination du Copil PAT

Enjeu 3  
Production agricole



Appel à manifestation d'intérêt



Prise en charge de l'accompagnement technique des agriculteurs et participation financière pour les formations complémentaires

## CRÉATION D'UN GROUPE DE COORDINATION FONCIÈRE EN SEPTEMBRE 2019

### Enjeu 3 Production agricole



- Pour partager la connaissance de terres disponibles pour l'agriculture et d'exploitations à transmettre
- Pour faciliter l'accès au foncier de porteurs de projet et d'agriculteurs déjà installés
- Pour faciliter la transmission d'exploitations
- Pour installer des agriculteurs et ainsi diversifier les productions du territoire
- Pour répondre aux besoins de la restauration collective

La CCE a missionné la Société d'Aménagement Foncier et d'Economie Rurale (SAFER) pour identifier le foncier agricole disponible, dans le but d'installer un porteur de projet pour alimenter la restauration collective.



**Analyse des potentiels agronomiques  
des espaces fonciers identifiés afin de  
cibler les potentialités**



**Identification et caractérisation  
de porteurs de projets agricoles  
pouvant satisfaire aux besoins du  
territoire via un appel à manifestation  
d'intérêt**



**Création d'une réserve foncière  
agricole en vue d'installer un ou des  
maraîcher(s) en agriculture biologique  
pouvant répondre à une demande  
locale, en particulier la restauration  
collective via une solution de  
stockage foncier**



**Acquisition de terres pour accueillir en  
fermage via un bail environnemental  
un exploitant pouvant fournir la  
restauration collective**

## PARCOURS D'ACCOMPAGNEMENT À LA CONVERSION EN AB

La CCE souhaite développer l'agriculture biologique sur son territoire afin de préserver au mieux la santé de ses habitants.

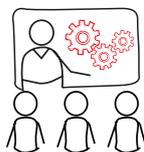
### Enjeu 1 Biodiversité



### Enjeu 2 Santé



### Enjeu 3 Production agricole



**Des actions de  
sensibilisation et de  
formation aux pratiques  
alternatives (filières à cibler)**



**Des diagnostics de  
conversion gratuits  
pour les agriculteurs  
conventionnels volontaires**



**Un outil d'aide à la décision  
pour conduire un maximum  
de producteurs vers la  
conversion**

## MOBILISATION DES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le but étant de faciliter l'approvisionnement en produits bio et locaux pour la restauration collective et ainsi permettre de préserver la santé du plus grand nombre.

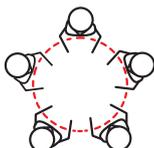
### Enjeu 2 Santé



**Organisation de rencontre  
entre producteurs et acteurs  
de la restauration collective**



**Formations à destination  
des professionnels (recettes alimentation  
durable avec Interbio)**



**Réunions d'information à destination des  
acteurs de la restauration collective sur  
le sujet du kit « Restauration collective »  
de la Gironde, présentée par le Conseil  
Départemental**



**Mise en place de temps de sensibilisation  
aux achats locaux et bio à travers un  
groupe de travail constitué des cantines  
scolaires, collège, maisons de retraite,  
restaurants du CNPE, EVA et de leurs élus,  
responsables d'achats, du personnel de  
fabrication et d'encadrement**

**Réunions d'information sur la loi EGalim  
et les achats publics présentée par  
l'Association Aquitaine des Achats publics  
Responsables (3AR)**

### **Contributions des partenaires**

PORTAGE POLITIQUE ET ANIMATION DU PROJET Communauté de communes de l'Estuaire

PARTENAIRES POUR LES PHASES OPERATIONNELLES DU PROJET SAFER, Chambre d'Agriculture de la Gironde, ADAR, Agrobio Gironde, Terres de Liens, Bordeaux Sciences Agro, agriculteurs locaux, élus de la CCE

*Une convention de partenariat signé en janvier 2019, indiquant les objectifs commun et la volonté de faire vivre ensemble ce Projet Alimentaire de Territoire.*

### **Dispositifs de programmation mobilisés**

Financements du conseil départemental de la Gironde, Fonds LEADER, appel à projet 2019 « Développement des circuits alimentaires locaux et des projets alimentaires territoriaux » porté par la DRAAF et la région Nouvelle Aquitaine.

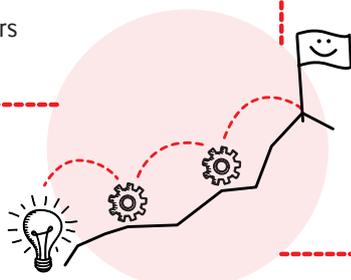
# SYNTHÈSE

## Facteurs de réussite

- Une volonté politique forte et des objectifs ambitieux.
- L'existence d'un Agenda 21.
- Une cuisine centrale avec des cuisiniers engagés.

## Difficultés rencontrées

- Temps nécessaire au développement et à l'écriture des actions.
- Mobilisation des financements.
- Identification et mobilisation des partenaires et des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation sur les différents temps d'actions.



## Perspectives

- Mettre en relation les producteurs et les distributeurs pour développer l'économie de proximité. Pour se faire, la collectivité a toute légitimité pour connaître le nombre de producteur sur son territoire.
- Evaluer le profil des agriculteurs afin de lever les à priori liés à la bio et ainsi faciliter leur conversion en bio.
- Atteindre l'objectif de 100% de bio dans la restauration collective annoncé par les élus du territoire.
- Développer la sensibilisation citoyenne en menant simultanément une étude terrain consommateurs et un Défi Foyers à Alimentation Positive pour offrir des solutions concrètes aux habitants.
- Créer du lien avec les viticulteurs, majoritaires sur le territoire : se rapprocher de la cave des vigneronns de Tutiac pour envisager un plan de développement de la bio en viticulture.

## C'est à refaire



Le Projet Alimentaire Territorial porté par la CCE se distingue par sa formulation originale « Le territoire se met à table ».

L'objectif étant d'intégrer plus facilement les citoyens à ce projet alimentaire à travers une formulation simple et plus parlante que le terme « Projet Alimentaire Territorial ».

Les différentes actions menées par la CCE avec ses partenaires se regroupent alors sous une même bannière. L'objectif est de permettre à chaque porteur de projet d'utiliser cette marque PAT et ainsi créer une dynamique de territoire globale et forte sur les questions agricoles et alimentaires.

## Pour nous contacter



BIO NOUVELLE-AQUITAINE



AGROBIO GIRONDE



06 33 01 15 40



d.ecouellan33@bionouvelleaquitaine.com



LE TERRITOIRE SE MET À TABLE !



05 57 42 61 99



agenda21@cc-estuaire.fr

AVEC LE SOUTIEN DE



RÉGION Nouvelle-Aquitaine



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA PÊCHE, DE LA RUSTICITÉ ET DE LA MER



AGENCE DE L'EAU ADOUR-GARONNE  
ÉTABLISSEMENT PUBLIC COUPLÉ  
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE