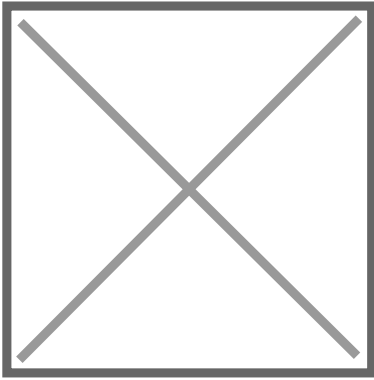


Bien se nourrir



La promotion de l'agriculture biologique

Nos actions en faveur de l'agriculture biologique soutiennent l'efficacité de nos actions sur la qualité de l'eau potable et contribuent à la généralisation d'une alimentation saine sur le territoire. Dans ce domaine, la Communauté de communes s'est fixée comme objectif d'actionner tous les leviers dont les effets sont positifs à la fois pour les agriculteurs volontaires et la collectivité.



Pour une alimentation qualitative, accessible à tous

Notre collectivité, représentée par Thierry Bonneaud et Patrick Davenne, tous deux élus communautaires, membres du groupe de travail sur la transition écologique et notre collègue, Charlotte Defoly, en charge de l'accompagnement à la transition écologique, figurait parmi les 64 lauréats récompensés par Agnès Pannier-Runacher, ministre déléguée auprès du ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, ce matin, au Salon international de l'agriculture, pour leur Projet Alimentaire Territorial (PAT) respectif.

Cette remise des prix s'est effectuée en présence de Frédéric Valletoux, ministre délégué chargé de la Santé et de la Prévention et de Sylvain Waserman, président-directeur général de l'ADEME, et de représentants de la Direction générale de la cohésion sociale et de la Direction générale de la santé.

Déjà engagée dans une démarche de dialogue territoriale avec les agriculteurs locaux et de PCAET, les financements accordés permettront de co-construire des projets communs avec les acteurs de la filière agro-alimentaire, de recréer des synergies économiques et de permettre aux habitants de notre territoire de se nourrir avec des aliments produits, transformés et distribués à proximité et de manière durable.

Le saviez-vous ?

1,8%

C'est le pourcentage des surfaces agricoles cultivées en bio en 2021 sur le bassin d'alimentation des captages (voir la page [Préservation de la qualité de l'eau potable](#)), soit 76 hectares. L'objectif est de rattraper la moyenne nationale (10,3 % en 2021) en favorisant notamment les cultures biologiques de céréales (blé, épeautre, maïs...), de betteraves à sucre, de colza, de tournesol ou de lentilles.

L'approvisionnement des restaurants scolaires

Depuis le 1er janvier 2022, les cantines publiques ont l'obligation de proposer au moins 20% de produits biologiques dans leurs menus. Cette réglementation ouvre aux agriculteurs locaux l'opportunité d'approvisionner les restaurants scolaires en produits bio issus de leurs fermes. C'est toute une organisation à revoir au niveau des cantines, mais le jeu n'en vaut-il pas la chandelle ?

La vente directe de produits alimentaires

La Communauté de Communes soutient les circuits courts qui permettent de mettre en relation producteurs et consommateurs sans intermédiaire. C'est aussi une façon de favoriser une alimentation basée sur des produits frais et de saison, et de recréer du lien avec nos agriculteurs locaux.

Vous trouverez ici des cartes localisant :

[Les agriculteurs du territoire qui pratiquent la vente directe de leurs produits à la ferme](#)

[Les points de vente de produits bio](#)

N'hésitez pas à compléter ces cartographies participatives si votre producteur préféré n'y figure pas encore !