

ALIMENTATION DURABLE

La Communauté de Communes souhaite s'investir durablement dans le développement d'une alimentation durable sur son territoire. L'enjeu consiste à opérer une transition écologique de l'ensemble des acteurs concernés pour refaire le lien entre agriculture, alimentation et territoire, avec un **objectif de relocalisation de 50% de son alimentation**.

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Le projet alimentaire territorial (PAT) des Crêtes, mis en place depuis 2021, permet de faire travailler ensemble tous les acteurs du système alimentaire du territoire :

- les agriculteurs
- les transformateurs alimentaires
- les distributeurs alimentaires
- la restauration collective
- les associations
- les citoyens
- les collectivités locales



CHIFFRES CLÉS



65 fermes des Crêtes en vente directe



50 fermes en agriculture biologique



4 cantines signataires de la charte des produits locaux dans les menus



50 à 75% de réduction du gaspillage alimentaire dans 4 écoles



2 campagnes pour des paniers locaux dans les colis des CCAS communaux

ENJEUX ET OBJECTIFS

Le **Projet Alimentaire Territorial** poursuit aujourd'hui **6 objectifs** :

- **Renforcer l'offre alimentaire locale** (installation de maraîchers bio).
- **Développer une agriculture plus durable** (bilans carbone, énergies renouvelables).



ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

De la production agricole jusqu'à la consommation :

- Favoriser des modes de production agricoles durables.
- Rapprocher les lieux de production et de consommation.
- Promouvoir une alimentation durable.
- Réduire le gaspillage alimentaire.



Atelier culinaire dans un food truck à Maranwez

- **Déployer les circuits courts de proximité** (guide des producteurs locaux, épicerie participative).
- **Améliorer la qualité des menus dans la restauration collective** (produits locaux dans les cantines, aide à la logistique pour les producteurs).
- **Rendre une alimentation locale et de qualité accessible à tous** (jardins partagés).
- **Favoriser une alimentation saine** pour la santé de tous (ordonnance verte).

Les actions :

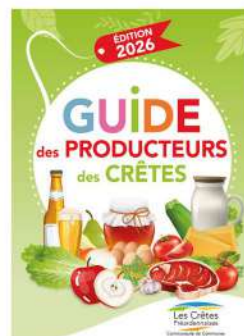
- Bonus de 10% pour les aides directes des fermes en agriculture biologique.
- Formation en cuisine végétarienne pour 10 cuisiniers de cantines scolaires.
- Aide aux cantines pour l'achat de produits locaux de qualité.
- Valorisation des déchets alimentaires.



Atelier Agriculture/Alimentation Durables

LES PRINCIPALES RÉALISATIONS 2021 - 2026

- **4 Campagnes de lutte contre le gaspillage alimentaire** dans les cantines à Poix-Terron, Attigny, Launois sur Vence et Novion-Porcien.
- **1 défi famille alimentation** avec 56 familles participantes sur tout le territoire.
- **1 épicerie participative** à Saint-Loup-Terrier.
- **1 ordonnance verte** à Signy-l'Abbaye (vente de paniers bio et animations).
- **1 guide des producteurs** réactualisé tous les 2 ans.
- **93 panneaux « Vente directe »** installés devant les fermes.
- **1 jardin partagé** à Signy-l'Abbaye.



LES PROJETS

- **Un distributeur automatique de produits locaux bio** à Poix-Terron.
- **Visites et découvertes des fermes et des cantines** pour les cuisiniers/gestionnaires et les producteurs.
- **Une distribution de paniers bio locaux** pour les habitants de Signy l'Abbaye et des environs.
- **Des ateliers cuisine itinérants en food-truck** dans les villages.

Communauté de Communes des Crêtes Préardennaises



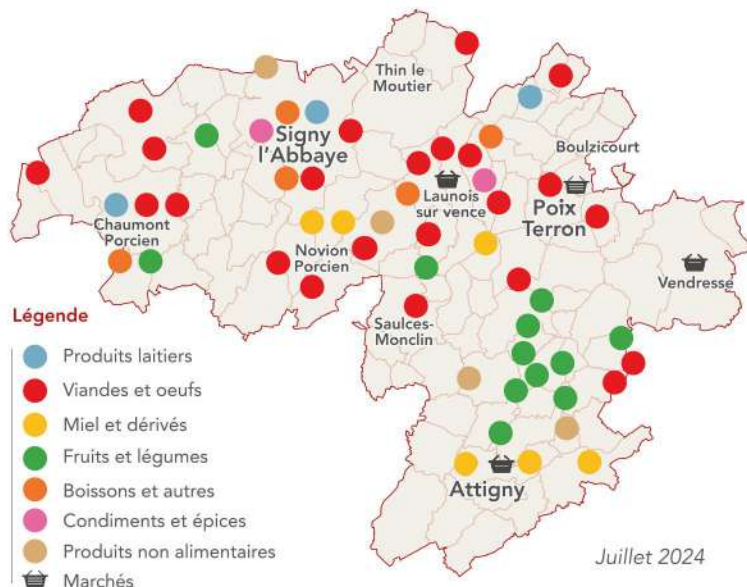
Rue de la Prairie
08430 POIX-TERRON



03 24 35 22 22
communaute@lescretes.fr

www.cretespreardennaises.fr

LES PRODUCTEURS DES CRÊTES



Juillet 2024