

Grand Châtelleraut s'engage pour une alimentation locale et durable

Ce 18 février 2025, Grand Châtelleraut organise son premier Forum des acteurs agricoles et alimentaires, un événement qui met à l'honneur celles et ceux qui œuvrent pour une transition agricole et alimentaire durable. À cette occasion, Jean-Pierre Abelin, Président de Grand Châtelleraut, et les élus du territoire annonceront une grande nouvelle : l'obtention du label "Projet Alimentaire Territorial (PAT) de niveau 2", décerné par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Un label qui récompense l'action locale

Grand Châtelleraut est le premier territoire de la Vienne à décrocher ce label. Le PAT de niveau 2, qui couvre la période 2024-2027, est financé à hauteur de 88 437 € par le ministère sur un budget total de 560 000 €.

Il vise à :

- S'adapter au changement climatique
- Développer l'autonomie alimentaire et les circuits courts
- Faciliter l'accès à une alimentation saine pour tous
- Encourager l'implication des citoyens
- Soutenir les agriculteurs et les métiers de bouche

De plus, une subvention de 139 398 € permet d'expérimenter de nouvelles solutions, comme un programme de paniers bio pour les femmes enceintes et un dispositif de mise en lien entre producteurs locaux et bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Un forum pour mettre en avant les initiatives locales

Ce forum est aussi l'occasion de récompenser 12 structures qui développent des projets innovants pour renforcer l'agriculture locale et favoriser une alimentation plus responsable. Ces entreprises et associations jouent un rôle clé dans le dynamisme agricole et alimentaire du territoire en apportant des solutions concrètes pour une production et une consommation plus durables.

Structuration des filières alimentaires locales

- **EBE Le Ressort** : Expérimentation de production de substrat bio pour champignons afin de diversifier la production locale et réduire la dépendance aux importations.

- **Association Le Déclic Paysan** : Mise en place d'un service de click and collect facilitant l'approvisionnement des professionnels de la restauration en produits locaux.

- **L'Atelier des Possibles** : Organisation d'ateliers de cuisine participatifs et d'événements solidaires pour sensibiliser à une alimentation plus responsable.

Soutien aux entreprises agricoles

- **Gaël Arigault - Oyré**: développement du self-cueillette, augmentation du cheptel d'ovins (40 moutons) et mise en

place d'un système de pâturage avec implantation de prairies, implantation d'arbres fruitiers (partie maraîchage) et autres arbres (parties ovins/prairies) ;

- **La CUMA des prés gourmands - Châtellerault**:

développement de nouveaux produits en viande bovine et porcine séchés par l'atelier collectif de transformation viande et légumes ;

- **Loïc Rimbault - Cenon-sur-Vienne**: développement de la vente directe de viande bovine à la ferme ;

- **Nicolas Lachal - Leigné-Les-Bois**: consolidation de l'activité de production et de transformation de plantes à parfum, aromatiques et médicinales ;

- **Charles Deffrasnes – La Roche Posay** : développement d'une nouvelle production en haies fruitières diverses, productives et multi-étagées destinée à la transformation en boissons et conserves fermentées ;

- **Emmanuel Lecamp – Chenevelles** : développement de l'atelier de transformation et amélioration des conditions de travail par la construction d'un bâtiment dédié à l'élevage des reines, à la miellerie, à la transformation et au stockage du matériel ;

- **Bertrand Kernevez – Vicq-sur-Gartempe** : reprise de l'activité maraîchère sur sol vivant ;

- **Hugo Blossier – La Roche Posay** : mécanisation du curage de la litière et de l'épandage du fumier sur les prairies de pâturage de l'élevage de chèvres poitevines à lait ;

- **Elise Breton – Archigny** : amélioration des conditions d'élevage et de travail par la construction d'une bergerie dédiée aux agnelles.

Un engagement qui s'inscrit dans le temps

Depuis plusieurs années, Grand Châtellerault investit dans une alimentation plus locale et durable. Après un premier forum sur l'alimentation durable en 2018, le territoire a obtenu en 2021 le label PAT niveau 1, qui a permis :

- La création d'un guide des structures alimentaires locales.
- L'édition de la plaquette "La saison change, mon assiette aussi".
- La mise en place d'une cartographie des produits locaux.
- L'accompagnement d'un projet de légumerie pour transformer et distribuer des légumes locaux.

Un avenir gourmand et responsable

Avec 58 % du territoire en surface agricole, 488 agriculteurs et 80 exploitations en circuits courts, Grand Châtellerault poursuit sa dynamique pour offrir une alimentation de qualité, accessible à tous. Le PAT de niveau 2 est une étape clé pour aller encore plus loin et bâtir un système alimentaire durable et solidaire pour l'ensemble du territoire.

CONTACT

Lydia de Abreu — Attachée de presse

05 49 20 20 08 · lydia.deabreu@grand-chatellerault.fr