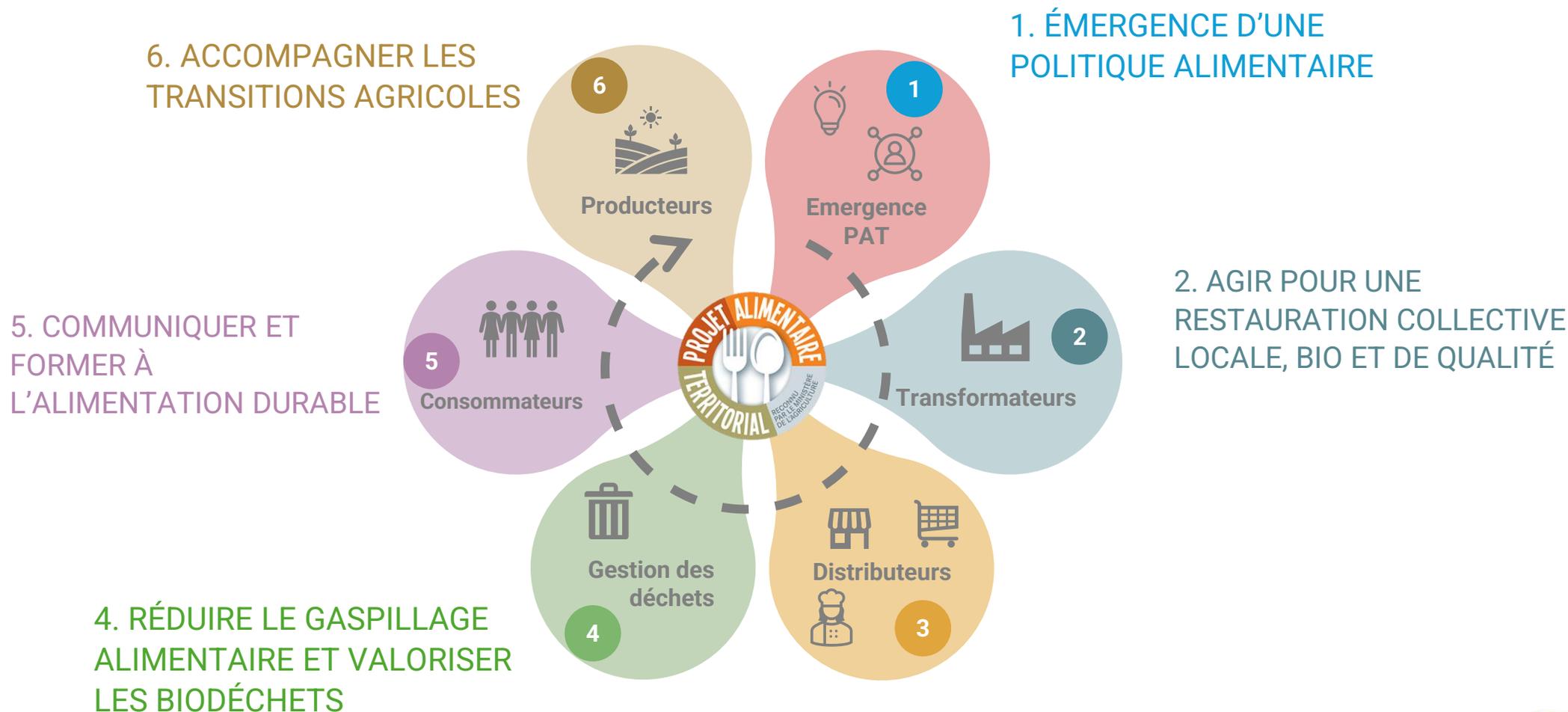
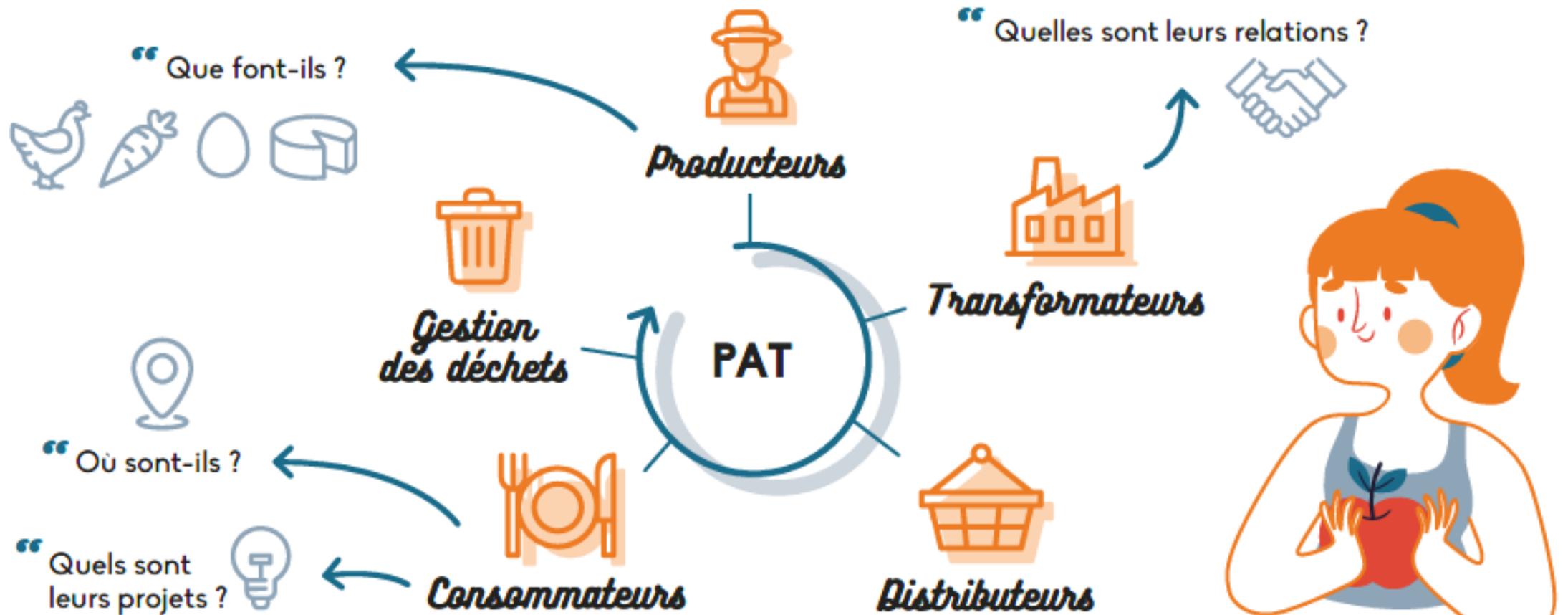


# Les champs d'action du Projet Alimentaire Territorial

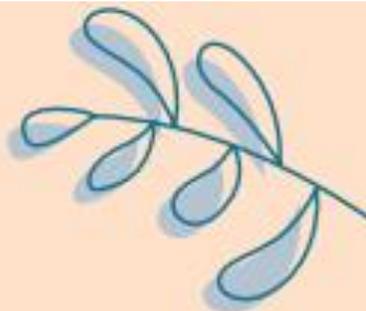


# Une Gouvernance Multi-Acteurs



# QUELQUES CHIFFRES

## SUR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES ESTUAIRE ET SILLON

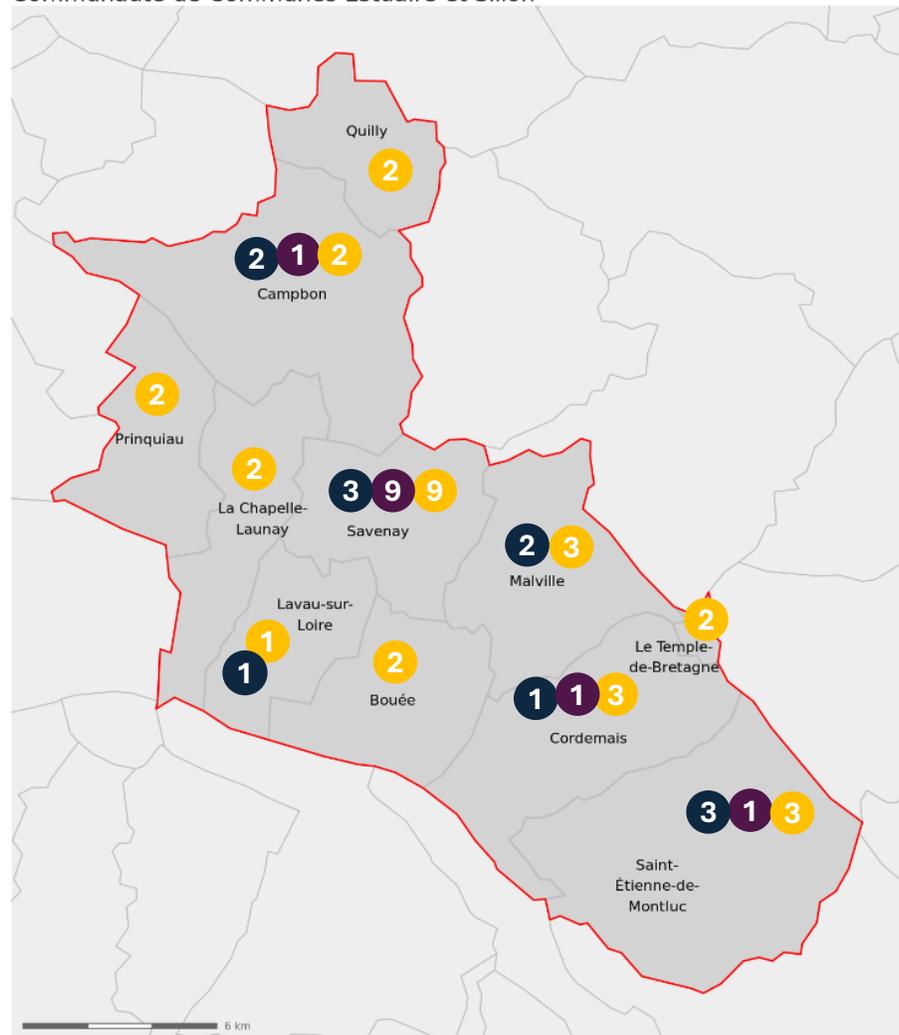


- 39 647 habitants
- 31 500 ha dont 21 400 ha de Surface Agricole Utile (SAU)
- 21% de la SAU en agriculture biologique (moyenne nationale : 10%)
- 189 exploitations agricoles
- Une agriculture majoritairement orientée vers l'élevage avec 80% de la SAU en prairies



# 56 établissements de restauration collective

Communauté de Communes Estuaire et Sillon



source : d'après IGN - ADMIN EXPRESS 2022

## Les centres scolaires :

- Enseignement primaire
- Enseignement secondaire

## Les centres d'accueil :

- Crèche
- Accueil de loisir

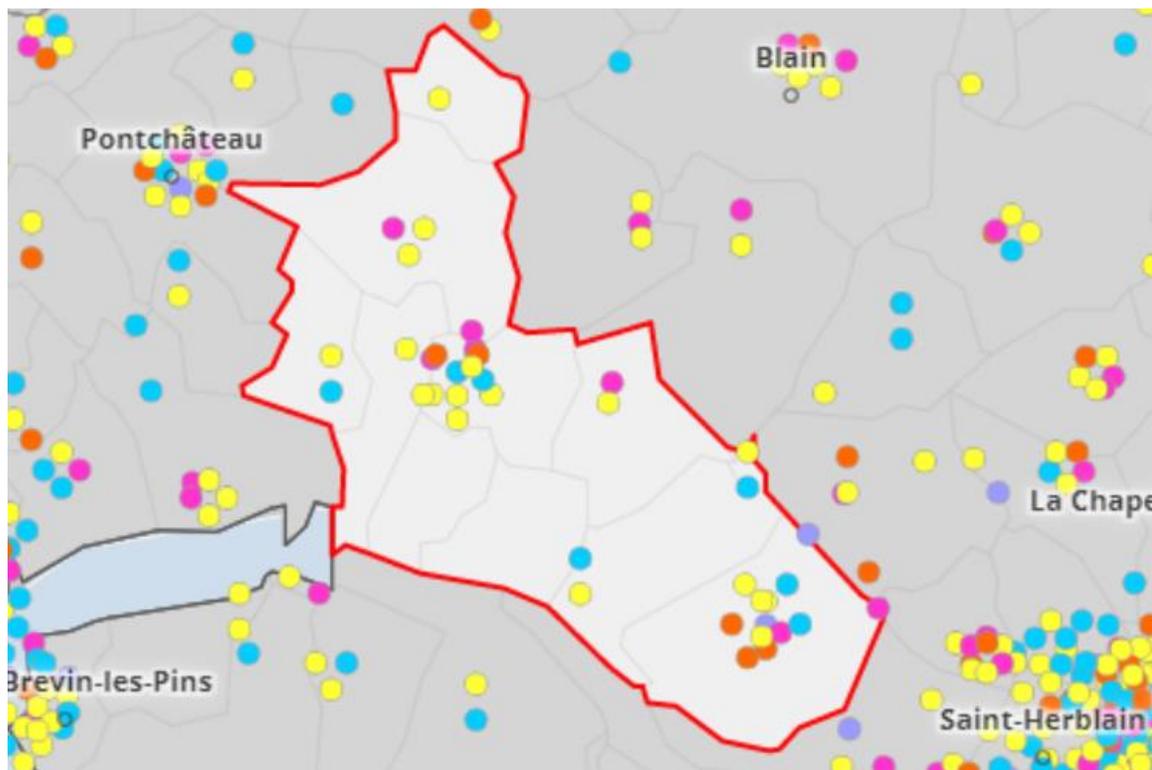
## Les établissements médico-sociaux :

- Hôpital
- EHPAD / Maison de retraite
- ESAT
- Foyer de vie



Plus de 10 000 repas servis chaque jour !

# Offre Alimentaire et Circuits courts



- 6 Supermarchés
- 8 Épiceries
- 20 Boulangeries
- 5 Boucheries/Charcuteries
- 1 Poissonnerie

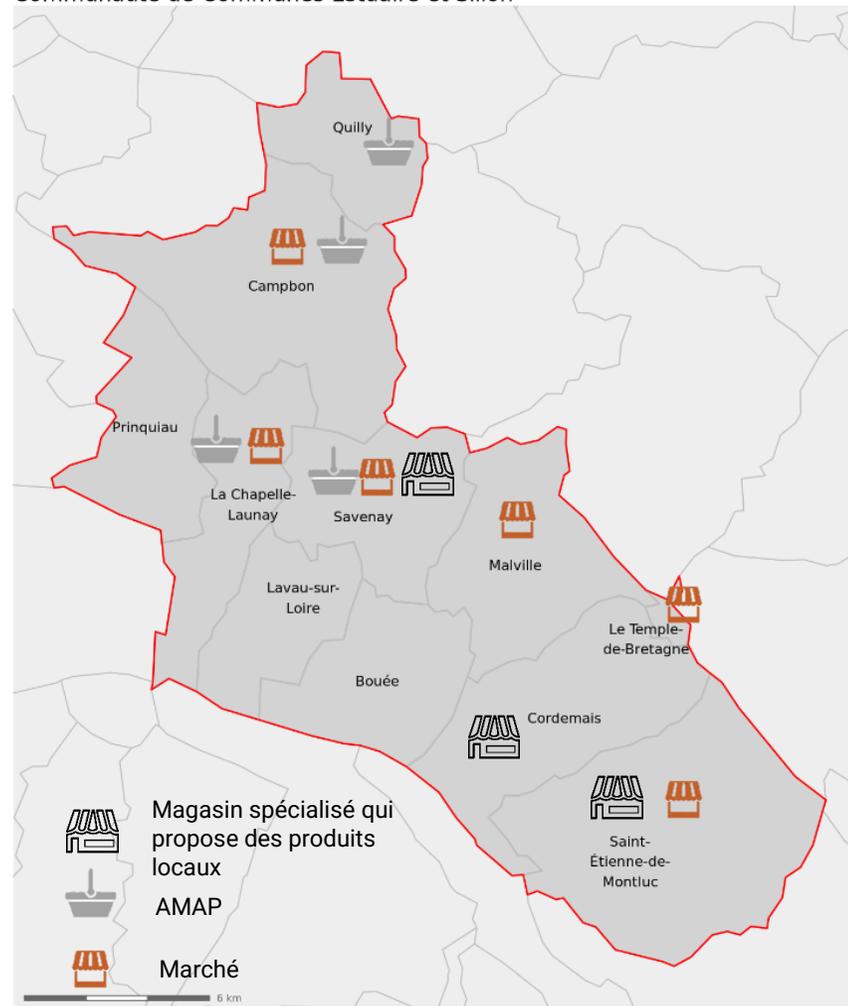


113 Restaurants  
Commerciaux



Une quarantaine de producteurs  
en vente directe

Communauté de Communes Estuaire et Sillon

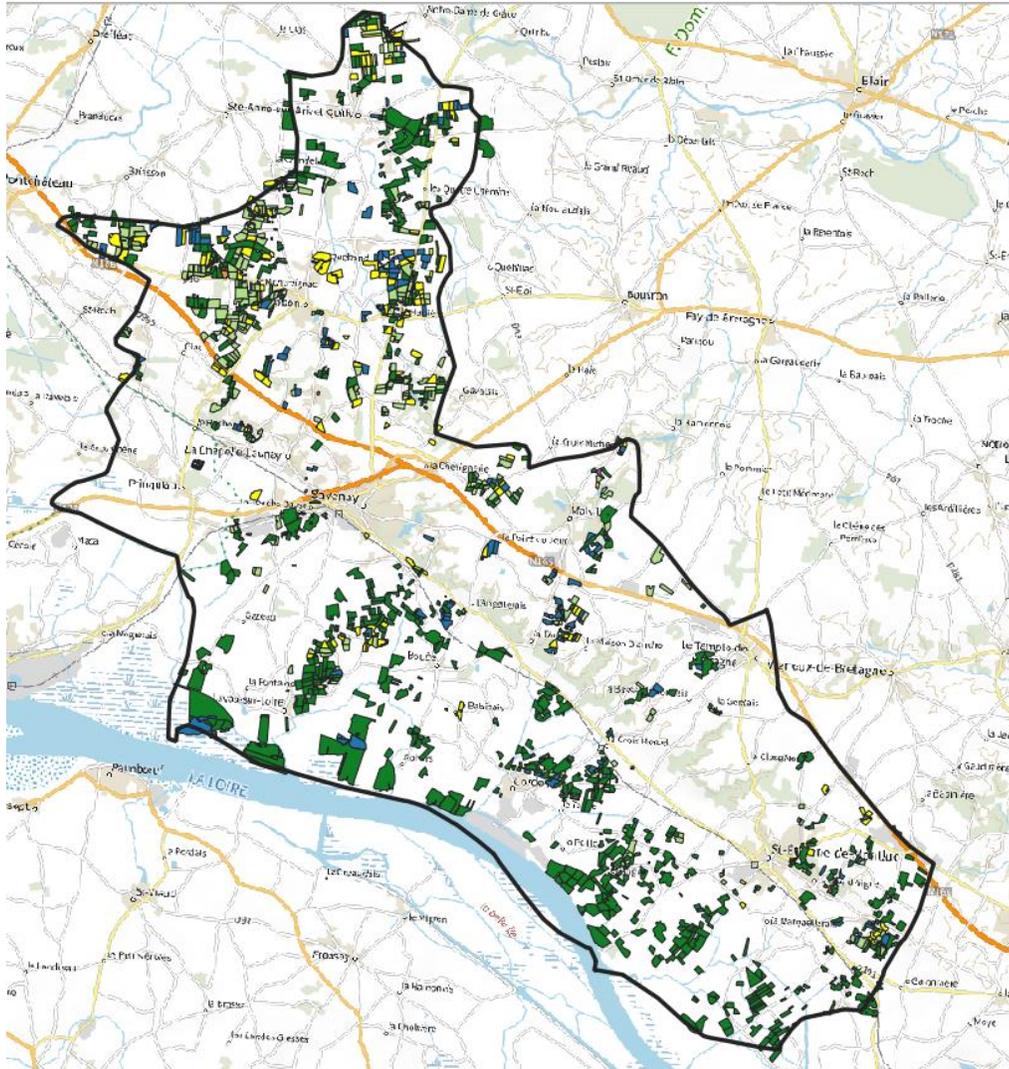


source : d'après IGN - ADMIN EXPRESS 2022



# Les produits de qualité sur le territoire

## Les surfaces labélisées agriculture biologique



45 exploitations  
4 500 ha en Bio soit  
21% de la surface  
agricole utile

- Prairies permanentes
- Prairies temporaires
- Céréales
- Fourrages
- Autre



15 exploitations



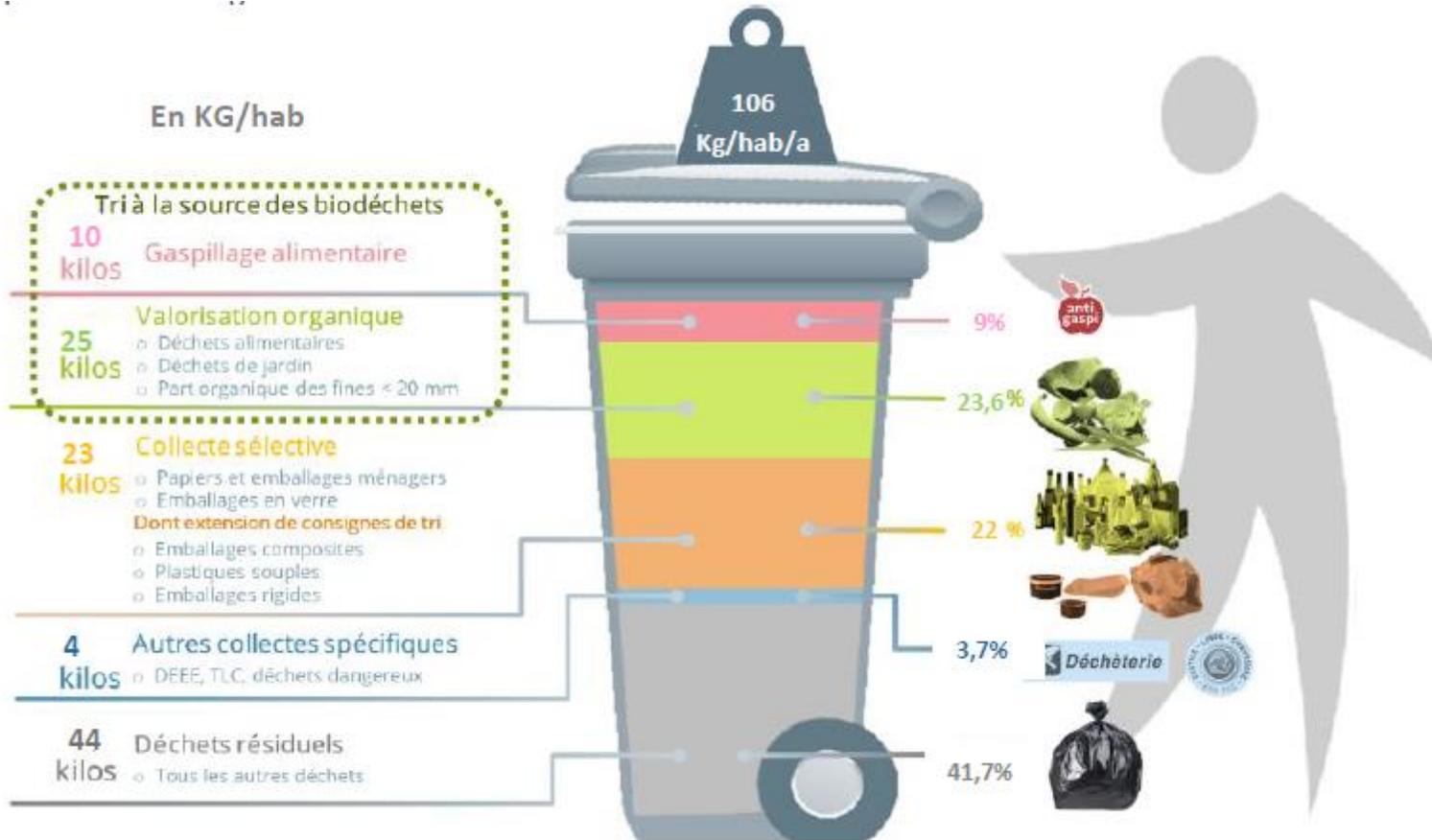
IGP Volaille d'Ancenis  
IGP Bœuf du Maine



1 exploitation



# Le Gaspillage Alimentaire



2 000 Composteurs en bois distribués depuis 2020

# POURQUOI CHANGER NOS HABITUDES ?



**Pour garder la santé :**  
une bonne alimentation réduit le risque de développer de nombreuses maladies (cancer, maladies cardiovasculaires, obésité, diabète de type 2...).



**Pour réduire l'empreinte environnementale :**  
en France 1/4 des émissions de gaz à effet de serre sont dues à l'alimentation.



**Pour soutenir l'emploi local :** acheter des produits du terroir valorise des métiers ancrés dans les territoires. En France, 10 % des emplois sont liés à l'alimentation.

# MIEUX MANGER NE COÛTE PAS FORCÉMENT PLUS CHER

**Pour une famille de 4 personnes pour une semaine**

le prix d'un panier standard



le prix d'un panier responsable



L'ADEME vous recommande les meilleurs labels environnementaux sur le café, les fruits et légumes, le vin, la viande de bœuf : [www.ademe.fr/labels-environnementaux](http://www.ademe.fr/labels-environnementaux)

# DES REPAS MEILLEURS POUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT

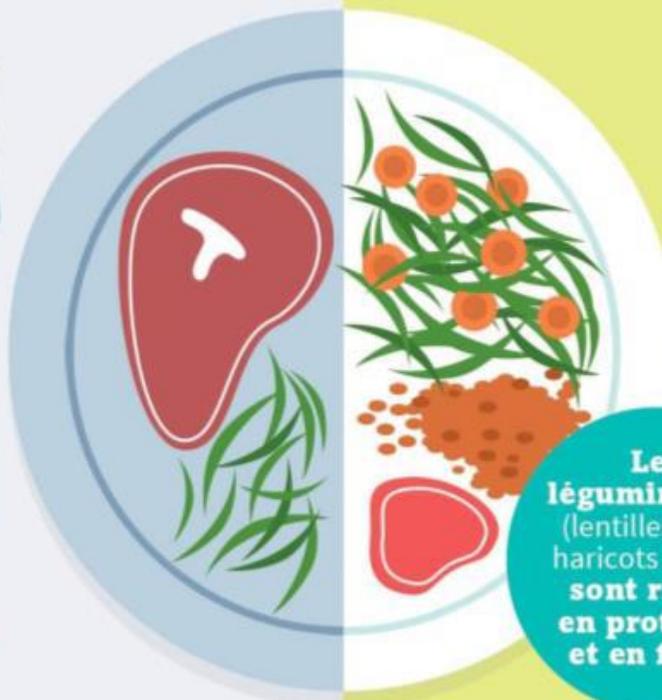
➔ **boissons sucrées et alcools**, riches en calories



➔ **eau du robinet** pour moins d'emballages !



➔ **viande** en privilégiant la qualité et le local



➔ **céréales, légumes secs, fruits et légumes** qui fournissent de nombreux nutriments

➔ **fruits et légumes de saison et locaux** pour réduire les transports et soutenir l'économie locale

➔ **produits ultra-transformés**



Les **légumineuses** (lentilles, pois, haricots secs...) sont riches en protéines et en fibres

➔ **bio**  



**La chasse au gaspillage**, en surveillant les dates de péremption, en cuisinant les bonnes quantités ou en accommodant les restes

= **100 € économisés par an et par habitant**