



VISITE DU PORT DE PÊCHE DE LA COTINIÈRE



À la rencontre des filières maritimes locales

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT), **agents et élus** de la Communauté de Communes de Cœur de Saintonge poursuivent leur **exploration des filières locales**. Après les marais salants de l'île de Ré, cap sur la Cotinière, haut lieu de la **pêche artisanale**. Objectif : mieux comprendre comment fonctionne le port et renforcer les liens entre producteurs et cuisiniers.



Accueillis par Stéphane Puig-y-mestre, gérant de la SARL Pêcheurs de l'île d'Oléron, les professionnels de cuisine ont pu échanger directement sur la logistique, partager leurs retours d'expérience, et réfléchir ensemble aux pistes d'amélioration pour la prochaine rentrée. Depuis le lancement du PAT, des **commandes groupées de poisson frais** sont organisées toutes les deux semaines. Ce système permet d'**optimiser la logistique** du producteur et de **mutualiser les frais de livraison** aux cantines tout en garantissant

une meilleure qualité dans les assiettes.

La visite a aussi permis de découvrir les coulisses de la criée : espaces de tri, zones de stockage, équipements... Une immersion dans le quotidien de la filière, au plus près des pêcheurs.

Mieux se connaître pour mieux coopérer

Derrière ces sorties terrain, une ambition simple : **construire**, pas à pas, un **système alimentaire plus durable** en tissant des liens concrets entre les acteurs du territoire. Mieux **comprendre** les contraintes de chacun, **ajuster** les pratiques, et **valoriser** les produits de la mer issus d'une pêche locale.



À la Côtinière, c'est tout un écosystème qui se dévoile. Et c'est aussi une autre façon d'envisager la commande publique : **plus humaine, plus proche, plus vivante**.