

Information - Novembre 2025

VISITE SAVEURS PAYSANNES CHARENTAISES

À Saveurs Paysannes Charentaises, les circuits courts prennent tout leur sens

Dans le cadre du **Projet alimentaire territorial (PAT)** de Saintonge Romane, les acteurs locaux continuent d'explorer toutes les facettes de la chaîne alimentaire. Car avant d'arriver dans nos assiettes, un produit peut passer entre les mains de plusieurs professionnels. **Transformer, conditionner, découper : autant d'étapes essentielles pour permettre aux circuits courts de proximité de se structurer et de se renforcer.**

Qu'est-ce que les circuits courts de proximité

Les circuits courts désignent un mode de commercialisation impliquant **au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur**. Lorsqu'ils sont dits « de proximité », ils privilégient les échanges locaux, soutenant l'économie du territoire et réduisant les transports.

Jusqu'ici, les visites organisées dans le cadre du PAT concernaient principalement des exploitations agricoles. Mais ce mercredi 26 novembre, élus et cuisiniers ont **découvert un autre maillon fondamental : la transformation.**

Accueilli chaleureusement par **Hugo Boursier**, le groupe a visité **Saveurs Paysannes Charentaises, un atelier collectif de découpe et de transformation** actif depuis 2022.



Saveurs Paysannes propose deux types de services complémentaires :

- **L'achat de carcasses**, la découpe et la revente de viande aux cantines, restaurants et particuliers ;
- **La prestation de découpe**, réalisée sur mesure pour les agriculteurs selon leurs besoins.

L'atelier travaille aujourd'hui étroitement avec la CARA ainsi qu'avec plusieurs collèges et lycées afin d'alimenter la restauration collective du territoire tout en répondant à un enjeu majeur : **l'équilibre carcasse.**

L'équilibre carcasse, un défi essentiel

L'« équilibre carcasse » consiste à **valoriser toutes les parties d'un animal**. Certaines pièces sont très demandées (steaks, rôtis), tandis que d'autres le sont moins. Pour un transformateur local, il est donc indispensable de trouver des débouchés pour l'ensemble des morceaux afin de **garantir une rémunération juste aux éleveurs et une viabilité économique à la filière.**

Même si les petites cantines ne représentent pas encore un débouché totalement optimal pour l'atelier, Hugo et son équipe s'investissent un maximum pour fournir certaines du territoire. De leur côté, les cuisiniers travaillent à **mutualiser leurs commandes** afin de lever plusieurs freins : **atteindre l'équilibre carcasse, optimiser la logistique et sécuriser les approvisionnements.**