

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL PAYS DOLOIS

DIAGNOSTIC AGRICOLE ET ALIMENTAIRE VERSION ACTUALISÉE

Septembre 2024

Le diagnostic agricole et alimentaire initial du Pays Dolois a été réalisé par la Chambre d'agriculture du Jura en 2019 et 2020.

Ce document constitue la mise à jour du diagnostic initial. Il a été réalisé par le Pays Dolois et la Chambre d'agriculture du Jura en 2024.



Avec le soutien de :



TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES.....	1
CONTEXTE	3
Le Pays Dolois.....	3
Les définitions clés	5
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL.....	6
La phase d'émergence	6
Le PAT de niveau 1	7
BASSIN DE PRODUCTION	9
Les hommes et les exploitations agricoles	9
La mise en valeur du territoire	12
La dynamique d'installation.....	16
Les collectifs d'agriculteurs	19
La viande bovine	20
Le lait (de vache).....	23
Les porcs	24
Les caprins	26
Les ovins.....	26
Les volailles de chair	26
Les œufs.....	28
Les légumes	30
Les grandes cultures	32
Les autres productions	33
Analyse AFOM du bassin de production.....	35
BASSIN DE VIE	36
Les AMAP, marchés et foires.....	37
Les boulangeries et boucheries-charcuterie	38
Les restaurations collectives et la plateforme Agrilocal	39
Les grandes et moyennes surfaces	41
La toile alimentaire du Pays Dolois	42
Le portail « J'veux du local ! ».....	43
Les scénarii d'autosuffisance	44

Les pratiques alimentaires des français (données nationales)	46
Analyse AFOM du bassin de vie	50
ENQUETES ET REUNIONS AVEC LES ACTEURS DU TERRITOIRE	51
Méthodologie	51
Enquête auprès des communes du Pays Dolois	53
Réunion de travail avec les commerces alimentaires	54
Enquête auprès des distributeurs	56
Réunion de travail avec les acteurs de la restauration collective	58
Enquête auprès des restaurations collectives	59
Réunion de travail avec les associations de consommateurs	61
PISTES POUR UN FUTUR PLAN D' ACTIONS	63
Les pistes d'actions concernant la production	63
Les pistes d'actions concernant la transformation	64
Les pistes concernant la distribution	65
CONCLUSION	66
BIBLIOGRAPHIE	67
ANNEXE – Étude sur les possibilités de développement de la production et de la consommation de légumes locaux	68

CONTEXTE

Le Pays Dolois

Le Pays Dolois est une association qui réunit les 4 intercommunalités du Nord du Jura : La Communauté d'agglomération du Grand Dole, les Communautés de communes Jura Nord, de la Plaine Jurassienne et du Val d'Amour. Le territoire du Pays Dolois se situe au cœur d'un triangle Dijon – Besançon – Lons-le-Saunier.

Le Grand Dole	La Plaine Jurassienne
47 communes 56 126 habitants Président : Jean- Pascal FICHERE Directeur général : Jean-Baptiste VOINOT	21 communes 9 222 habitants Président : Christian LAGALICE Directrice générale : Laëtitia SOHET
Le Val d'Amour	Jura Nord
24 communes 9 622 habitants Président : Etienne ROUGEAUX Directeur général : Rémi GAUTHIER	32 communes 11 848 habitants Président : Gérôme FASSENET Référent : Bruno TSCHANTRÉ

Les membres du bureau du Pays Dolois :

- Président : **Jean Marie SERMIER**
- 1^{er} Vice-président : **Etienne ROUGEAUX**
- 2^{ème} Vice-président : **Christian LAGALICE**
- Trésorier : **Jean Pascal FICHERE**
- Secrétaire : **Gérôme FASSENET**

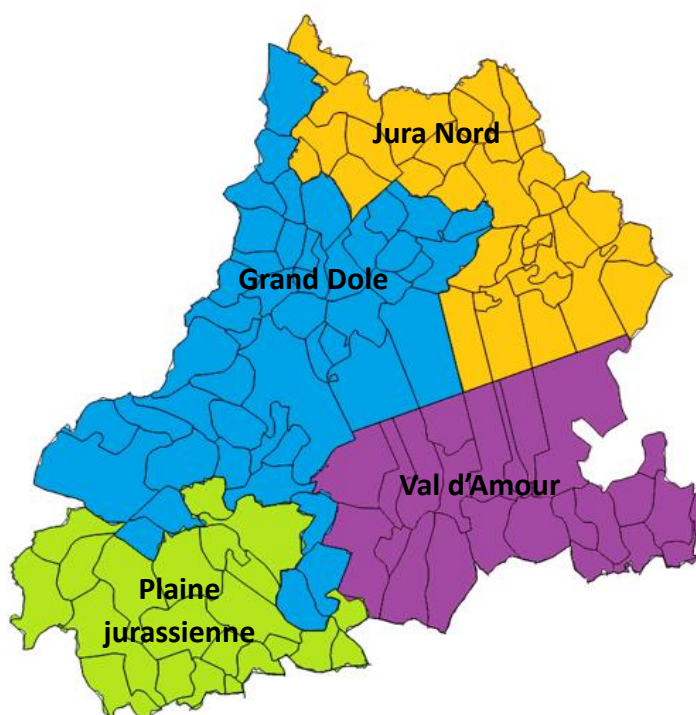
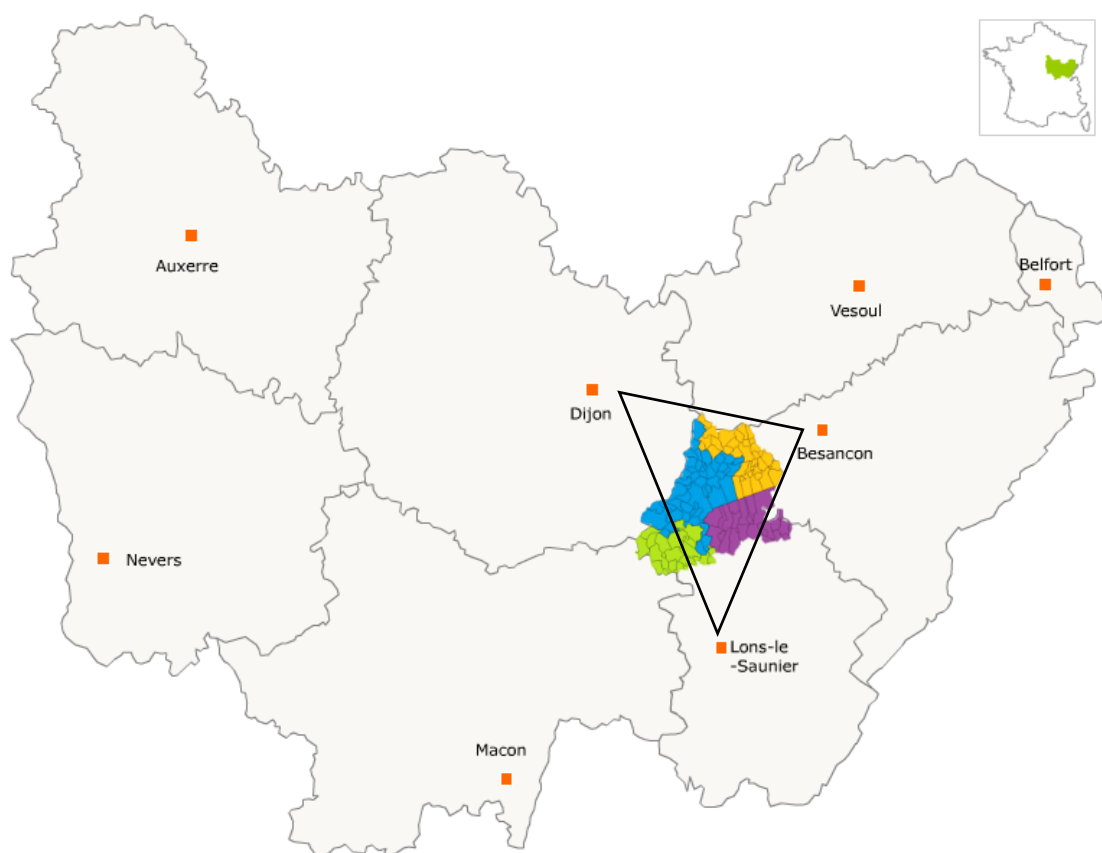
La direction du Pays Dolois :

- Directeur : **Laurent BOURGUIGNAT**

Le Pays Dolois en quelques chiffres :

- **124 communes**
- **86 818 habitants**
- **1 170 km²**
- **46% de surfaces agricoles**
- **476 exploitations agricoles**

Localisation du Pays Dolois et de ses 4 intercommunalités



Les définitions clés

Un circuit de proximité : Le circuit de proximité est un mode de commercialisation qui intègre un critère de distance entre le lieu de production et de consommation. La distance n'est pas officiellement définie et varie suivant les produits, les acteurs, les régions, mais sous-entend qu'elle doit être la plus petite possible entre le consommateur et le producteur (la réglementation sanitaire parle de 80 km).

Un circuit court : Mode de commercialisation qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur. Le circuit court n'intègre pas de notion géographique définie.

Un circuit long : Le circuit long comprend 2 et + intermédiaires commerciaux entre le producteur et le consommateur (Négociants, grossistes, centrale d'achats...).

Un produit biologique : Produit issu d'un mode de production faisant recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels et du bien-être animal. Les usages de pesticides, engrais chimiques, OGM, irradiant doivent être exclus. Pour être commercialisé en produit dit « issu de l'agriculture biologique » doit subir des contrôles et obtenir la certification d'un organisme agréé sur le territoire européen. Seuls les produits dont la teneur en ingrédients d'origines biologiques est de plus de 95 % peuvent faire référence au « bio » dans la désignation du produit.

Un produit local : Produit conçu et transformé dans un espace géographique restreint. Le produit doit être consommé le plus près possible de son lieu de production et les liens entre producteurs et consommateurs doivent être facilités. Aucune définition stricte n'existe concernant la distance qui doit séparer les acteurs. Les produits locaux ne sont pas forcément biologiques.

Un Projet Alimentaire Territorial (PAT) : Les PAT prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé qui dresse l'état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et qui identifie les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Selon la définition donnée par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt dans le cadre de la labellisation des PAT, les critères déterminants pour reconnaître la légitimité des projets sont :

- Une démarche globale d'ancrage territorial des actions,
- Une volonté de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs,
- Le souhait de développer l'agriculture durable sur les territoires ainsi que la qualité de l'alimentation.

Une instruction technique parue le 30 mai 2024 précise les nouvelles modalités de reconnaissance officielle des projets alimentaires territoriaux (PAT). Elle s'inscrit dans les orientations de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) déclinée dans le Programme national pour l'alimentation.

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

La phase d'émergence

Le projet « L'alimentation au cœur du Pays Dolois » est un projet de territoire qui a pour ambition de fédérer et mettre en réseau les acteurs de l'alimentation. Il a été initié par le Pays Dolois, la Chambre d'agriculture du Jura et les collectivités territoriales. Le présent diagnostic a été piloté techniquement par la Chambre d'agriculture du Jura et le Pays Dolois.

En 2015, le Pays Dolois a souhaité, dans le cadre de son Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) entre autres, piloter la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) qui n'a finalement pu être mené.

Cependant, au vu de l'engouement pour l'alimentation de proximité et des dynamiques territoriales en cours, le choix a été porté sur la réalisation d'un nouveau projet. En 2019, élus et équipes techniques ont conscience de l'enjeu alimentaire et de son potentiel fédérateur. Ils ont souhaité impulser une nouvelle dynamique en initiant « L'alimentation au cœur du Pays Dolois », projet pouvant s'apparenter à l'émergence d'un PAT.

Dans un premier temps, le projet a consisté à réaliser un diagnostic agricole et alimentaire du territoire en collaboration avec les acteurs locaux. Dans un second temps, il a débouché sur un plan d'actions porté par le Pays Dolois et ses partenaires.

La problématique à laquelle le diagnostic agricole et alimentaire tente de répondre est la suivante :

« Quels sont les leviers pour que l'offre et la demande alimentaires soient en adéquation à l'échelle du Pays Dolois ? »

Les objectifs qui découlent de ce projet sont les suivants :

- Identifier les productions présentes à l'échelle du Pays Dolois, et présenter le fonctionnement des filières actuelles,
- Identifier le système d'acteurs concourant à l'alimentation du Pays dolois et réaliser une toile alimentaire à l'échelle du territoire,
- Déterminer le taux d'autosuffisance alimentaire du Pays Dolois et le mettre en corrélation avec la production alimentaire actuelle du territoire,
- Interroger les acteurs sur leur vision de l'alimentation à l'échelle du territoire et évaluer le potentiel de développement de filières de proximité,
- Définir des axes stratégiques (enjeux, objectifs) permettant de relier l'offre et la demande alimentaire du Pays Dolois tout en structurant les filières.

L'enjeu principal est d'offrir une vision commune de système alimentaire du territoire à l'ensemble des acteurs et travailler en synergie sur sa valorisation.

Le diagnostic agricole et alimentaire a été réalisé en 2019-2020 et livré début 2021.

Le PAT de niveau 1

Sur la base du présent diagnostic alimentaire, le Pays Dolois a été labellisé « PAT en émergence » par la DRAAF en 2021. Le Projet Alimentaire Territorial de niveau 1 repose sur 3 axes et 10 actions :

Axe 1 - Mettre en relation les acteurs locaux, du producteur au consommateur

- Action 1 : Créer un fonds de prêts d'honneur dédié à la transition alimentaire pour renforcer l'apport des porteurs de projets et faciliter leur accès aux crédits bancaires (Partenariat Initiative Dole Territoires)
- Action 2 : Créer un outil d'animation pour rapprocher les producteurs locaux et les mettre en relation avec des distributeurs (Partenariat Chambre d'agriculture).
- Action 3 : Renouveler le « Forum des opportunités », en l'orientant sur les enjeux de la transition alimentaire (Partenariat Chambre d'agriculture).

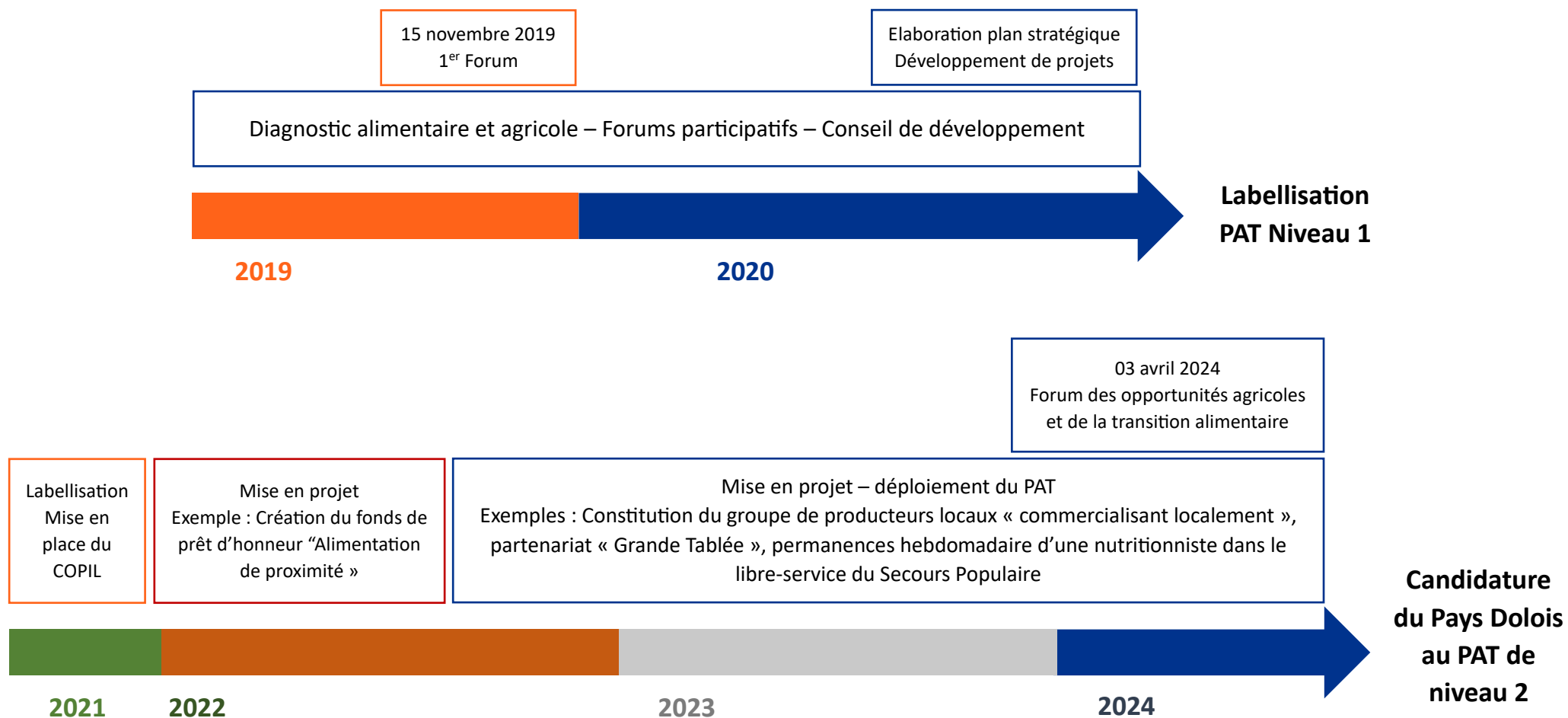
Axe 2 - Accompagner le développement des productions locales

- Action 4 : Soutenir le projet de mise aux normes, d'extension, de diversification de l'abattoir départemental de volailles de l'ESAT de Cramans.
- Action 5 : Étudier l'opportunité d'une irrigation collective en plaine du Finage dans l'objectif d'économiser l'eau et de diversifier les productions.
- Action 6 : Accompagner les projets d'extension-modernisation des fruitières à comté participant aux circuits courts.
- Action 7 : Explorer les solutions pour permettre une disponibilité des productions de légumes tout au long de l'année (Partenariat Chambre d'agriculture)

Axe 3 - Agir dans une approche sociale et solidaire de l'alimentation

- Action 8 : Soutenir la cuisine centrale « la Grande tablée » dans ses actions pour la santé et l'équilibre alimentaire, dans son travail d'éducation au goût, dans ses initiatives pour l'environnement.
- Action 9 : Accompagner les associations œuvrant en direction des plus démunis dans des projets concrets liés à la transition alimentaire (Partenariats Restaurants du Cœur, Secours Populaire, Banque Alimentaire).
- Action 10 : Sensibiliser les enfants, à commencer par les plus fragiles, au goût, à la qualité des produits, à la saisonnalité des fruits et légumes (Partenariat Grande Tablée)

Frises chronologiques du Projet Alimentaire Territorial du Pays Dolois



BASSIN DE PRODUCTION

Les hommes et les exploitations agricoles

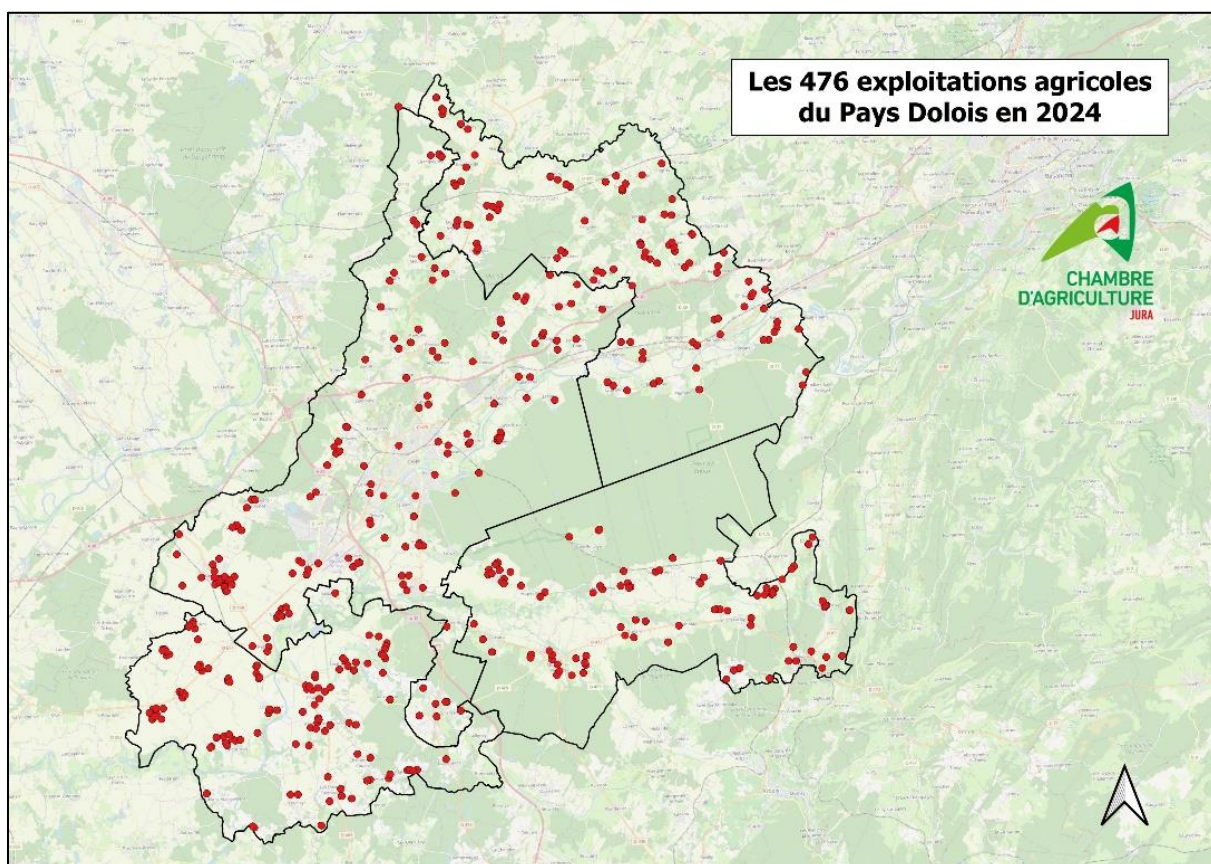
En 2024, la Chambre d'agriculture du Jura dénombre **476 exploitations agricoles** réparties de la manière suivante :

	Exploitations agricoles
Communauté d'agglomération du Grand Dole	158
Communauté de communes du Val d'Amour	98
Communauté de communes de la Plaine jurassienne	122
Communauté de communes Jura Nord	98
TOTAL Pays Dolois	476

Les exploitations sont réparties de manière homogène à l'échelle du Pays Dolois, mise à part sur le secteur Centre Est du Territoire où se trouve la zone forestière de la forêt de Chaux.

Répartition spatiale des 476 exploitations agricoles du Pays Dolois

Source : Chambre d'agriculture du Jura



Selon le recensement agricole de 2020, le Pays Dolois compte :

- 709 chefs d'exploitation agricole en activité contre 884 en 2010 soit une baisse de 20%
- 521 exploitations agricoles contre 699 en 2010 soit une baisse de 25%

La surface agricole utile du Pays Dolois représente **53 416 hectares soit 46 % du territoire**, le reste étant principalement occupé par des forêts et des surfaces urbanisées.

La main d'œuvre agricole permanente représente 924 personnes (hors saisonniers) en 2020 contre 1 327 en 2010 soit une baisse 30%.

Une exploitation agricole dispose en moyenne de 103 hectares en 2020 contre 77 hectares en 2010 soit une augmentation de 32%. Ce chiffre recoupe de grandes disparités en fonction des productions.

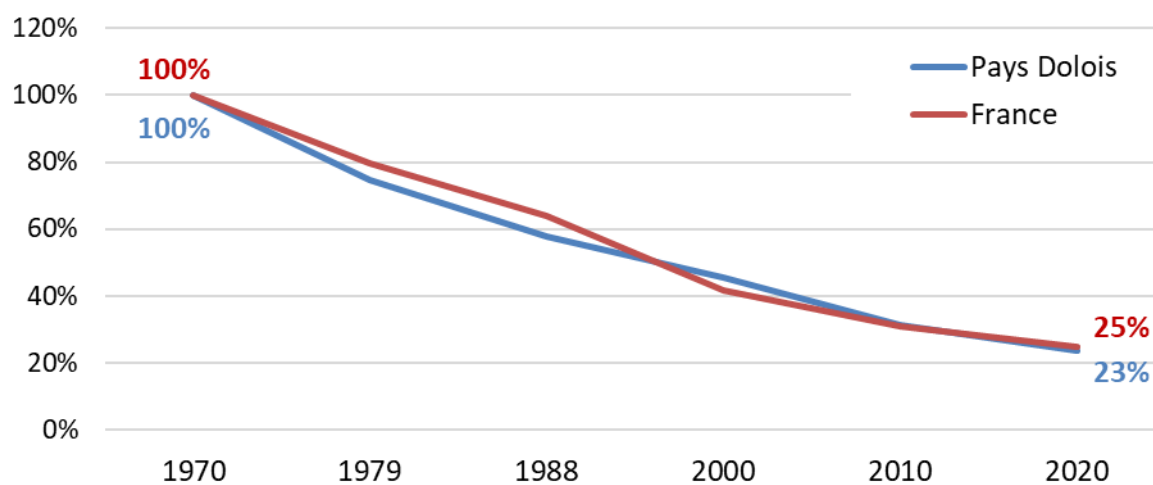
	2010 Pays Dolois	2020 Pays Dolois	Evolution Pays Dolois	Evolution France
Nombre de chefs d'exploitations agricoles	884	709	-19,8%	-18%
Main d'œuvre agricole permanente	865	714	-17,4%	
Nombre d'exploitations agricoles	699	521	- 25,5%	- 20%
SAU totale (ha)	54 059	53 416	- 1,2%	- 1%
SAU moyenne (ha) tous OTEX confondus	77,3	102,5	+ 32,6%	69 ha + 25,4%
Age moyen des chefs d'exploitations agricoles	49 ans	49 ans		51 ans

Au cours des 50 dernières années, le nombre d'exploitations agricoles du Pays Dolois a été divisé par plus de 4,3 tandis que la surface moyenne par exploitation agricole a été multipliée par 4,3 (le surface agricole totale est restée quasi-identique). Cette transformation est un peu plus rapide dans le Pays Dolois que la moyenne de la France métropolitaine : division par 4 du nombre d'exploitations agricoles et multiplication par 3,6 de la surface agricole moyenne par exploitations agricole.

Recensement agricole	Nombre d'exploitations agricoles	Surface moyenne par exploitation agricole (ha)
1970	2 222	24
1979	1 657	32
1988	1 281	42
2000	1 009	55
2010	699	77
2020	521	103

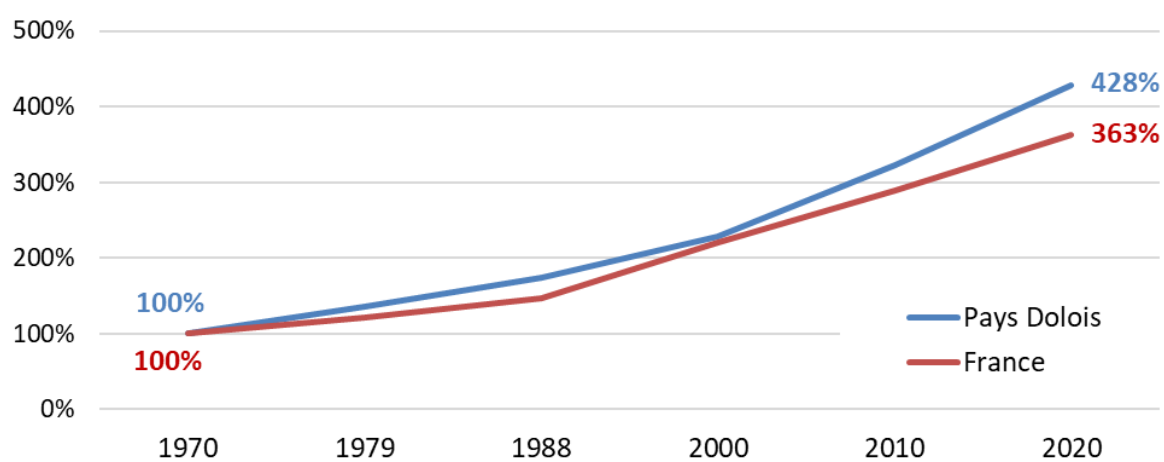
Evolution du nombre d'exploitations agricoles (base 100 en 1970)

Source : recensements agricoles



Evolution de la surface moyenne par exploitation agricole (base 100 en 1970)

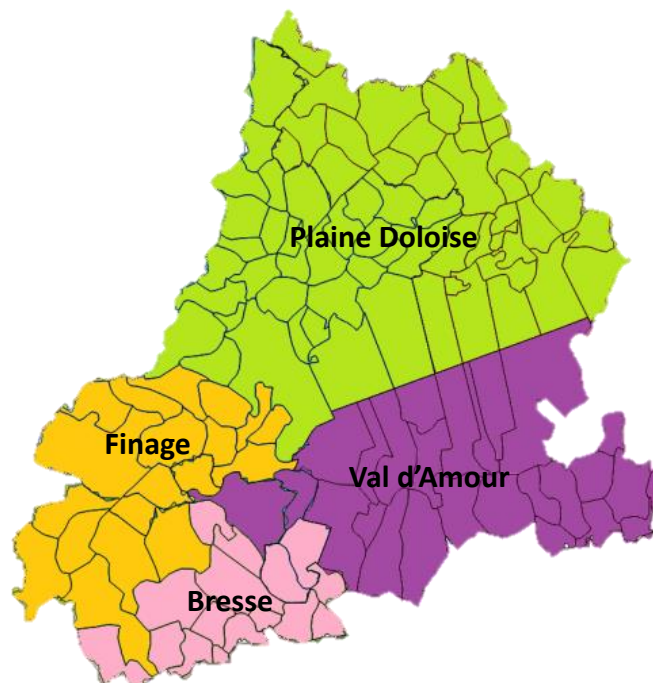
Source : recensements agricoles



La mise en valeur du territoire

Les petites régions agricoles

Les petites régions agricoles du Pays Dolois



- Le Finage

Il constitue la partie Ouest du Pays Dolois au niveau de la Plaine Jurassienne. Il se caractérise par des terres présentant une bonne aptitude agronomique pour la culture, ce qui explique la forte proportion de céréales et oléo protéagineux sur les surfaces exploitées. On y trouve un nombre d'exploitations agricoles par commune plutôt élevé. La superficie moyenne des exploitations reste relativement modérée, leur développement se faisant surtout par diversification et recherche d'une plus forte valeur ajoutée par hectare que par agrandissement. On retrouve aujourd'hui des cultures à forte valeur ajoutée : maïs céréales semences sous contrat par exemple qui valorise les installations d'irrigation (cf. filières légumes). Les exploitations ayant une activité d'élevage sont minoritaires, quelques élevages bovins viande ou des ateliers de diversification (ex. volailles) sur des exploitations de grandes cultures.

- La Bresse

Elle occupe le Sud-Ouest du territoire au niveau de la Plaine Jurassienne principalement. Caractérisée par des terres globalement de moins bonne qualité, mais surtout plus hétérogènes que le Finage et des milieux plus humides, elle compte encore une proportion importante d'exploitations orientées vers l'élevage et la polyculture élevage. On retrouve sur ce territoire des producteurs de lait à Comté et lait standard, bovins viande... La tendance est à l'agrandissement des exploitations sur ce secteur mais aussi à une évolution de l'élevage vers la culture.

- La Plaine Doloise

Elle occupe le Nord du territoire à cheval entre le Grand Dole et Jura Nord. Caractérisée par des terres globalement un peu moins bonnes mais surtout beaucoup plus hétérogènes que le Finage, elle compte de nombreuses exploitations orientées vers l'élevage et la polyculture élevage. La tendance de cette

région agricole au gré des cessions et transmission d'exploitations est plutôt à l'agrandissement. La Vallée du Doubs constitue un cas particulier : ce secteur inondable mais de bonne qualité agronomique s'avère bien adapté au maïs qui y est largement cultivé. La région des collines au centre de Jura Nord est le siège de plusieurs activités agricoles de diversification.

- Le Val d'Amour

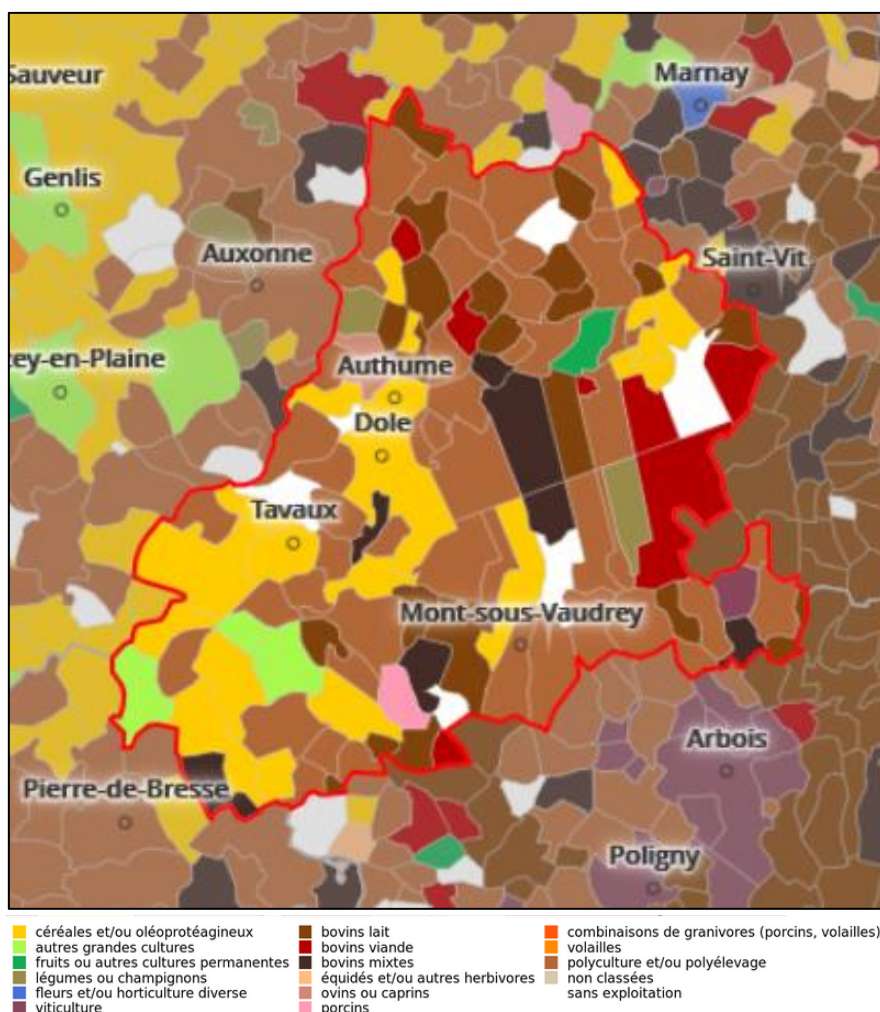
Il est situé au Sud Est du Pays Dolois au niveau de la Communauté de communes du même nom. Il s'inscrit au cœur de la Vallée de la Loue, dans un relief peu marqué et est entouré de forêt (forêt de Chaux notamment). Le Val d'Amour compte encore une proportion importante d'exploitations orientées vers l'élevage et la polyculture élevage, bien que le Nord-Ouest du secteur soit principalement orienté vers la production de céréales. L'Est du secteur fait partie du vignoble jurassien.

L'orientation technico-économique

Le Pays Dolois est un territoire agricole dont les exploitations agricoles sont majoritairement spécialisées en élevage bovin (lait et viande), en polyculture/poly-élevage et en grandes cultures. D'autres productions sont également présentes mais représentent un faible nombre d'exploitations agricoles et de faibles surfaces.

Spécialisation territoriale de la production agricole du Pays Dolois

Source : recensement agricole 2020



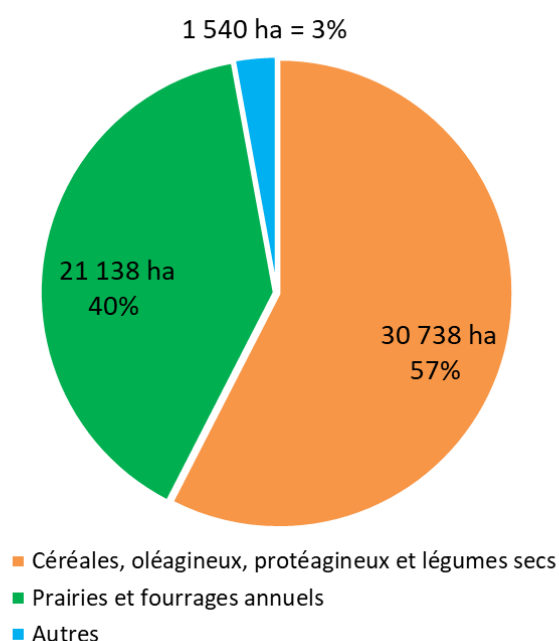
L'assolement

Les grandes cultures (céréales, oléagineux, protéagineux et légumes secs) occupent 57% des surfaces agricoles du Pays Dolois avec plus de 30 000 hectares. Ces cultures trouvent leur place dans des exploitations céréalières, pour la vente, ou en polyculture-élevage, pour la vente ou l'autoconsommation.

Les prairies et fourrages annuels représentent 40% des surfaces agricoles avec plus de 21 000 hectares. Ces surfaces sont destinées à l'alimentation des ruminants (bovins notamment).

Les autres productions cumulées représentent à peine 3% des surfaces agricoles. Cela comprend les légumes (124 ha), la vigne (74 ha), les fruits (44 ha) et les jachères (419 ha) ou encore les pommes de terre et les plantes à fibres.

Assolement simplifié du Pays Dolois
Source : recensement agricole 2020



Les signes de qualité

Les AOP et IGP sont nombreuses sur le territoire du Pays Dolois :

- 2 AOP fromagères : Comté, Morbier
- 3 IGP fromagères : Emmental Français Est Centrale, Gruyère de France et Cancoillotte
- 4 AOP volailles, dindes, chapon, poularde de Bresse
- 1 IGP volailles de Bourgogne
- 4 AOC viticoles : Côtes du Jura, Crémant du Jura, Macvin du jura et Marc du Jura
- 3 IGP de produits charcutiers : Porcs de Franche-Comté, Saucisse de Morteau et Saucisse de Montbéliard





L'agriculture biologique représente 10,5% des surfaces agricoles et 18,5% des exploitations agricoles du Pays Dolois en 2023. En France, ces chiffres sont respectivement de 10,4% et 14,4% donc le Pays Dolois est un peu au-dessus de la moyenne, notamment en ce qui concerne la proportion d'exploitations agricoles bio.

Source : Agence Bio

	Surfaces en bio en 2023 (ha)	Exploitations agricoles bio en 2023
Grand Dole	2 005	22
Jura Nord	1 966	20
Plaine jurassienne	389	11
Val d'Amour	1 264	35
TOTAL Pays Dolois	5 624 10,5%	88 18,5%
France	10,4%	14,4%

La dynamique d'installation

IMPORTANT : les données présentées dans ce chapitre ne prennent en compte que les agriculteurs qui s'installent avec les aides (Dotation jeune agriculteur) qui rend l'accompagnement par la Chambre d'agriculture obligatoire. La DRAAF Bourgogne – Franche-Comté indique que 41% des exploitants nouvellement installés bénéficient de la Dotation jeune agriculteur. Ainsi ce sont plus de la moitié des installations en agriculture qui ne sont pas connues.

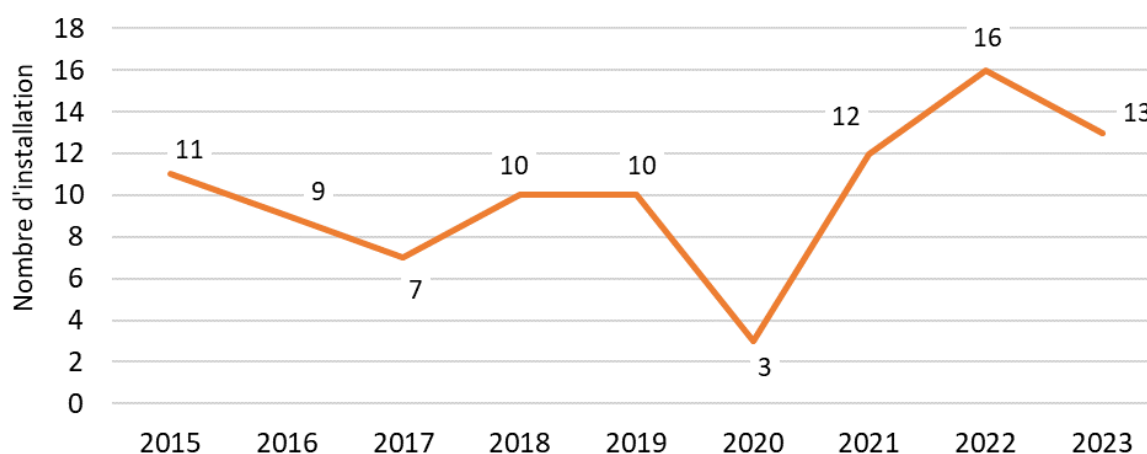
Entre 2015 et 2023, il y a eu 91 installations aidées dans le Pays Dolois, réparties de manière homogène sur le territoire :

	Nombre d'installations aidées entre 2015 et 2023
Grand Dole	24
Jura Nord	21
Plaine Jurassienne	19
Val d'Amour	27
TOTAL Pays Dolois	91

Source : Chambre d'agriculture du Jura

Les installations aidées sont plus importantes ces 3 dernières années qu'au cours des années précédentes. Depuis 2021, ce sont en moyenne 13 personnes qui s'installent avec les aides chaque année dans le Pays Dolois.

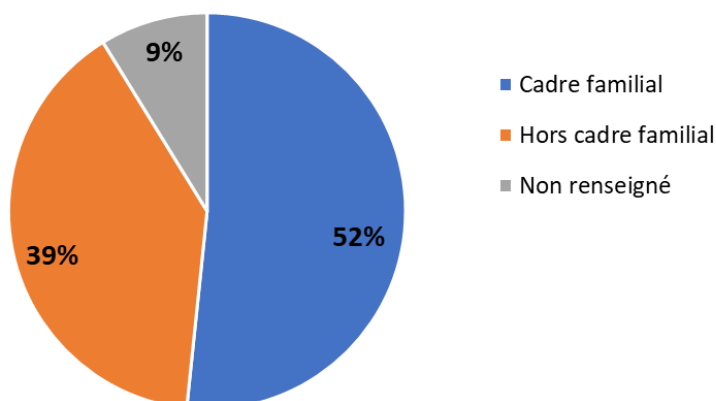
Installations aidées par année
Source : Chambre d'agriculture du Jura



Les personnes qui s'installent en agriculture avec les aides sont majoritairement non issus du milieu agricole (hors cadre familial).

Origines des personnes installées avec les aides (2015-2023)

Source : Chambre d'agriculture du Jura

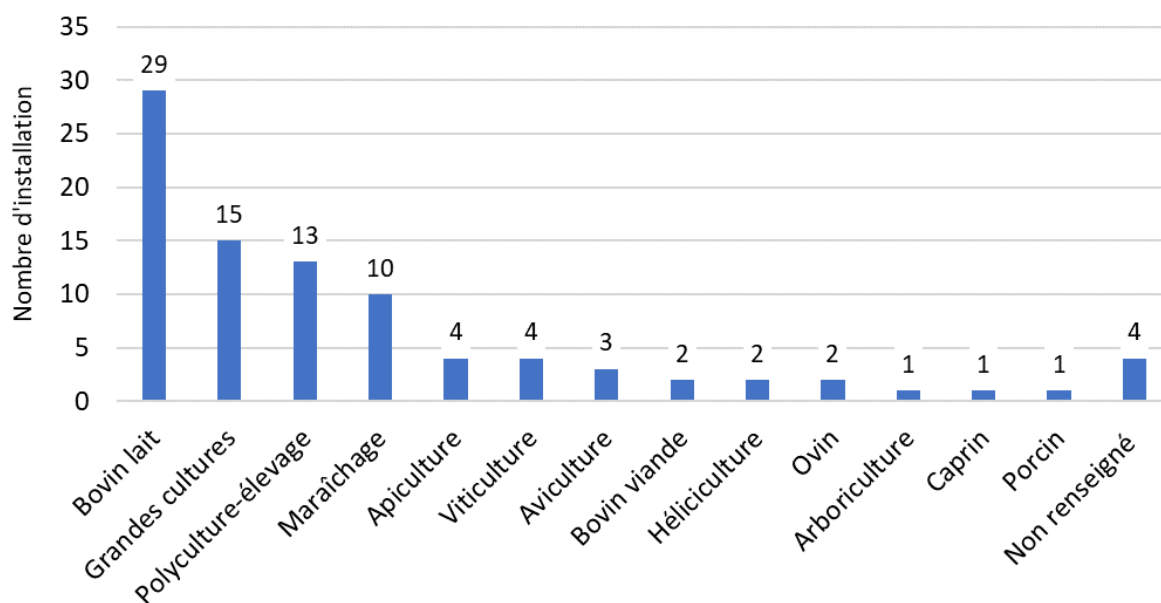


Sur la période 2015-2023, les installations aidées dans le Pays Dolois concernent principalement l'élevage bovin (29 bovin lait et 2 bovin viande), les grandes cultures (15) et la polyculture-élevage (13). Il faut néanmoins compter avec 30 installations en « diversification » dont 10 en maraîchage.

Pour rappel : La diversification agricole correspond à la mise en place d'une production peu présente sur le territoire. D'un point de vue réglementaire et pour l'attribution des aides régionales « diversification », toutes les productions hors élevage bovins et production végétale en grandes cultures sont ainsi considérées comme telles (par extension, hors orientation polyculture-élevage).

Production des installations aidées (2015-2023)

Source : Chambre d'agriculture du Jura



Selon le recensement agricole de 2020, 115 exploitations agricoles du Pays Dolois ont un chef d'exploitation ou le plus âgé des coexploitants qui a plus de 60 ans. Pour ces exploitations agricoles, le devenir dans les 3 prochaines années n'est pas toujours connu :

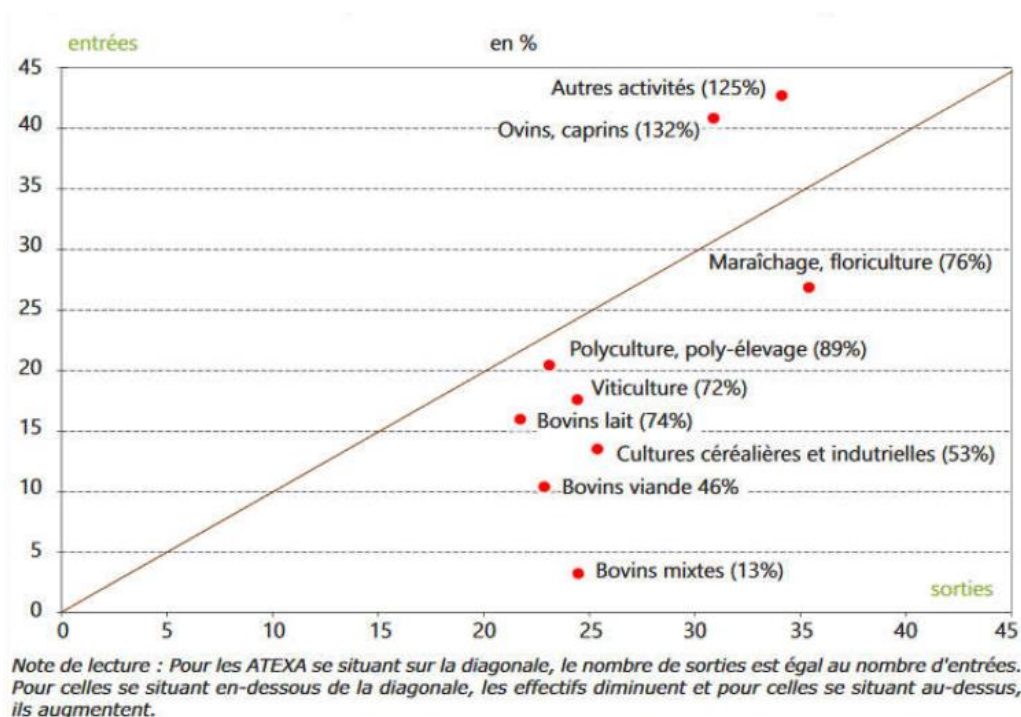
- 42 n'envisagent pas de départ de la personne concernée.
- 26 envisagent une reprise par un coexploitant, un membre de la famille ou un tiers.
- 11 envisagent une disparition au profit de l'agrandissement d'une ou plusieurs autres exploitations.
- 36 ne savent pas.

Le Jura dispose d'un taux de remplacement plus élevé que certains départements voisins, notamment grâce à l'AOP Comté dont les conditions économiques favorisent les installations. Toutefois cela reste insuffisant pour compenser les départs et des écarts se creusent entre les différentes productions.

La figure ci-dessous présente le taux de remplacement selon l'orientation technico-économique. Elle permet de constater que, au niveau régional, certaines orientations sont plus attractives que d'autres. L'élevage bovin et les grandes culture bénéficient de taux de remplacement faible ce qui rend les reprises d'exploitation agricole difficiles et contribue à la diminution du nombre d'agriculteurs.

Taux de remplacement par orientation technico-économique

Source : MSA, fichiers des cotisants non-salariés (janvier 2018)



Les collectifs d'agriculteurs

Le Pays Dolois compte 2 collectifs d'agriculteurs : le Groupe de Vulgarisation Agricole de Chemin-Dole et le Comité Régional de Développement Agricole Bresse Val d'Amour. Ces collectifs sont ancrés dans leurs territoires et leurs adhérents possèdent les mêmes orientations technico-économiques. Ces groupes permettent aux agriculteurs de se retrouver pour échanger sur leurs pratiques, se former, expérimenter et partager des moments conviviaux.

Le GVA de Chemin-Dole

41 exploitations agricoles adhérentes spécialisées en grandes cultures.

Objectifs :

1. Analyser ses pratiques et ses résultats pour les améliorer
2. Découvrir et tester de nouvelles pratiques
3. S'ouvrir aux autres et à la société pour écouter et répondre aux attentes et communiquer localement sur le métier d'agriculteur
4. Favoriser des moments de convivialité entre agriculteurs

Principales actions :

- Réalisation de tours de plaine
- Réalisation, suivi et visite des essais culturaux
- Organisation de journées techniques et de voyages d'études
- Intervention auprès des scolaires
- Communication : réseaux sociaux, presse

Page Facebook du GVA de Chemin-Dole : <https://www.facebook.com/GVACHeminDole/>

Le CRDA Bresse Val d'Amour

18 exploitations agricoles membres spécialisées dans l'élevage bovin laitier.

Objectifs :

1. Analyser et améliorer les coûts de production du lait
2. Adapter les pratiques culturales au contexte environnemental et économique
3. Améliorer les conditions et le bien-être au travail
4. S'informer des évolutions du métier (innovations, réglementations...)
5. Communiquer sur le métier d'agriculteur et favoriser la convivialité entre agriculteurs

Principales actions :

- Réalisation de tours de plaine et de pâturage
- Formations : coûts de production, méthode Obsalim (observation des animaux pour adapter leur alimentation), pratiques de tarissement
- Réalisation, suivi et visite d'essais : dérobées, décompactage, irrigation
- Réalisation d'une visite thématique de bâtiment
- Communication : réseaux sociaux, presse

Page Facebook du CRDA Bresse Val d'Amour : <https://www.facebook.com/CRDA-Bresse-Val-dAmour-943091775844966/>

La viande bovine

Même si le cheptel d'allaitants est bien moins important que celui du cheptel bovin lait, les installations en polyculture-élevage ont encore lieu en zone de plaine. Ces 5 dernières années, il y a eu 4 installations aidées en bovins viande (éventuellement associé à une production de céréales) dans le Pays Dolois.

Ce cheptel est néanmoins en régression : depuis 2010, le nombre de vaches nourrices a baissé de 15 % à l'échelle du Pays Dolois. La production reste néanmoins assez conséquente pour subvenir au besoin de 80 % de la population jurassienne. En moyenne, un français consomme 25 kg de viande bovine par an. La production de viande bovine au niveau du Pays Dolois permet de couvrir les besoins de la moitié des habitants du territoire.

Autosuffisance en viande bovine	
Taux d'autosuffisance du Pays Dolois 50 %	Taux d'autosuffisance du Jura 80 %
	

Il n'y a pas d'abattoir dans le Pays Dolois, mais un certain nombre à proximité :

- Abattoir de Perrigny (projet de reconstruction en cours)
- Abattoir de Champagnole - Viande Nature Jura
- Société d'abattage Bisontine
- Coopérative d'abattage du Haut Doubs de Pontarlier
- Abattoir de Luxeuil

Les éleveurs ont une obligation d'abattre leurs bovins dans des abattoirs agréés. L'abattage à la ferme n'est pas autorisé. Au vu du nombre d'abattoirs à proximité du Pays Dolois, il n'est cependant pas nécessaire d'en créer un à l'échelle du territoire.

Le choix de l'abattoir pour l'éleveur dépend de la proximité à l'exploitation et du transport, des prestations associées ou non, ainsi que des prix associés au nombre de bêtes abattues. Les 2 abattoirs du Jura sont accolés à des ateliers de découpe agréés (le comptoir Champagnolais des viandes, la Comtoise des Viandes Jean ROYER...) ce qui limite les déplacements et de fait les coûts logistiques.

Dans le cadre d'une commercialisation d'animaux dans une filière courte, les carcasses peuvent être transformées, soit directement à l'abattoir lorsque ce dernier propose cette prestation (ex : les éleveurs de La Chevillote à Valdahon, Viande Nature Jura à Equevillon), soit chez un prestataire qui prend en

charge ou se fait livrer la carcasse, ou encore à la ferme lorsque celle-ci est équipée d'un atelier de découpe et transformation.

En fonction du lieu de commercialisation des viandes, 3 statuts sanitaires existent sur la découpe et la transformation de viande :

- Absence d'agrément sanitaire dans le cas où l'intégralité des viandes découpées et transformées est remise au consommateur final.
- Dérogation à l'agrément dans le cas où une quantité limitée de viande est remise à des commerces de détails sur un rayon de 80 km autour de l'exploitation.
- Agrément sanitaire dans le cas où les viandes sont commercialisées en conséquence auprès des commerces de détails et au-delà de 80 km autour de l'exploitation.

Les éleveurs pratiquant la découpe et la transformation dans leur propre atelier fermier doivent suivre des formations spécifiques.

La majorité des éleveurs disposant de leur propre atelier de découpe ou transformation à la ferme ont une dérogation à l'agrément sanitaire. Bien souvent, les éleveurs font découper leur viande à façon dans des ateliers agréés.

Au total, ce sont 7 établissements qui disposent d'un agrément pour la découpe de viande à l'échelle du Jura. Parmi ces 7 établissements, 2 sont situés à Dole : Clavière et la Maison Ramel (traiteur). Les autres sont situés à proximité d'Equévillon et Champagnole. Au niveau du Doubs, les principaux ateliers de découpe sont : La Chevillotte à Valdahon et à Besançon, la coopérative d'abattage du Haut Doubs à Pontarlier.

Concernant la transformation de viande et plus précisément la fabrication de produits à base de viande, 15 établissements à l'échelle du Jura disposent d'un agrément dont 3 à l'échelle du Pays Dolois (Clavière et Maison Ramel).

La fabrication de viande hachée (viande séparée mécaniquement) nécessite un agrément spécifique dont disposent seulement 6 établissements jurassiens, parmi lesquels 2 établissements du Pays Dolois (également Clavière et Maison Ramel).

32 établissements disposent aujourd'hui d'une dérogation à l'agrément sanitaire pour la découpe de viande à l'échelle du Jura : Ce sont principalement des boucheries et producteurs fermiers.

Au niveau du Pays Dolois, 7 établissements ont une dérogation à l'agrément (2 producteurs, 1 traiteur, 4 boucheries).

Il n'existe pas de dérogation sanitaire pour la fabrication de viande hachée (uniquement un agrément car le process est à risque).

Concernant la transformation de viande, 33 établissements disposent d'une dérogation à l'échelle du Jura dont 9 à l'échelle du Pays Dolois (3 producteurs, 4 boucheries, 1 restaurant, 1 traiteur).

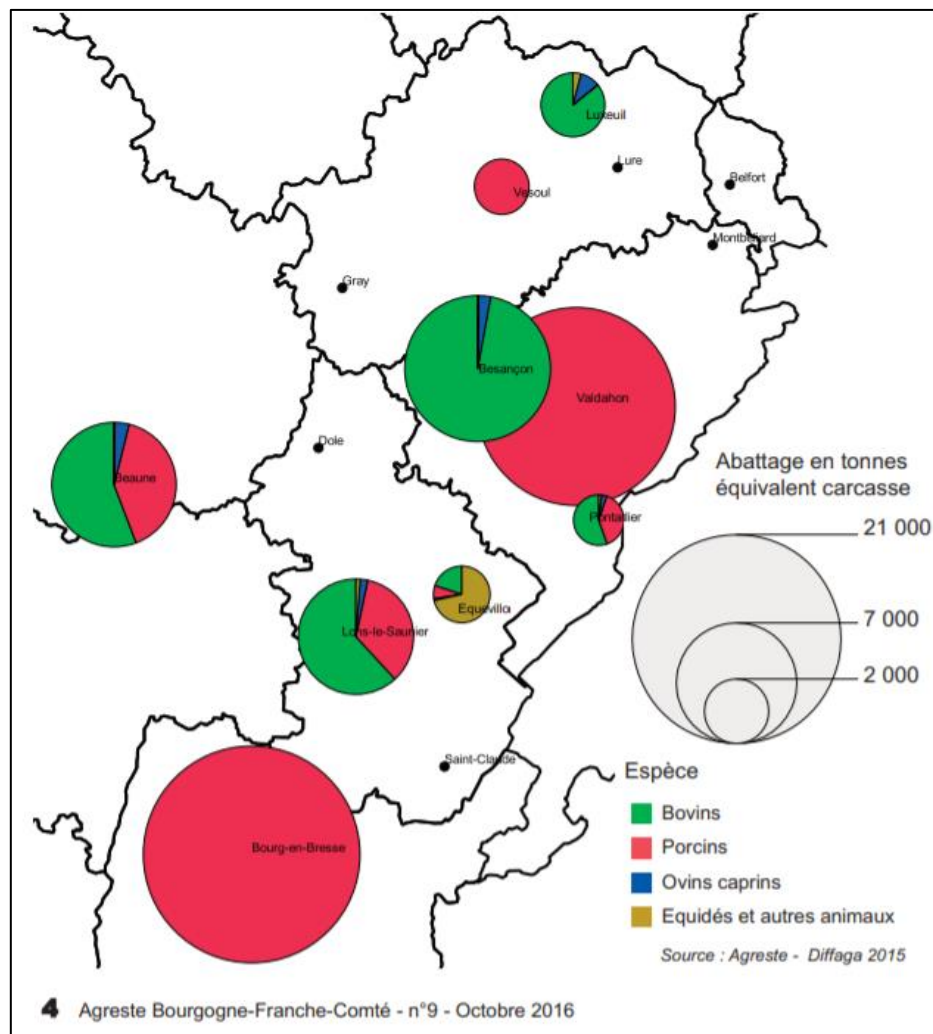
Certains éleveurs jurassiens et du Pays Dolois font partie de l'association Entente Bio. Créée en 2013, l'association regroupe 32 éleveurs laitiers et allaitants en agriculture biologique du Jura et des départements limitrophes.

Son but est de massifier l'offre de viande bio locale, en particulier pour la Cuisine Centrale de Lons-Le-Saunier (1,5 million de repas par an).

Les éleveurs jurassiens ont également la possibilité de commercialiser leurs bovins par l'intermédiaire de coopératives – groupes régionaux. Citons par exemple : Franche Comté Élevage.

Il s'agit d'un acteur incontournable de la région, spécialisé dans le négoce d'animaux vivants. Cette coopérative achète des bovins, porcins, ovins et équins, abat ses animaux à la société bisontine d'abattage et les transforme par l'intermédiaire de sa structure « les éleveurs de La Chevillote ». Franche Comté Élevage valorise la filière viande régionale et des filières de qualité (Montbéliarde qualité, Bœufs de Nos Régions, Agneaux de nos contrées, Porcs et Bœufs Franc-Comtois).

Localisation des abattoirs



24 abattoirs sont présents en région Bourgogne-Franche-Comté. Plus de la moitié des volumes abattus concerne des bovins de provenance régionale (60 %). Le porc correspond à 11 % des volumes abattus. 11 abattoirs situés en région Bourgogne Franche-Comté abattent 55 % des porcs de la région (le reste est abattu dans les régions voisines), 10 abattoirs assurent également la transformation.

Le lait (de vache)

Comme vu précédemment, au niveau du Pays Dolois, sur la période 2015-2020, 40 % des installations aidées à l'échelle du Pays Dolois sont faites en bovins lait.

Cette filière est la plus dynamique dans le Pays Dolois avec 39 installations au cours des 5 dernières années en bovin lait (éventuellement associé à un atelier grandes cultures) dont 26 en lait AOP Comté et/ou Morbier et 13 en lait standard.

Autosuffisance en lait de vache	
Taux d'autosuffisance du Pays Dolois 249 %	Taux d'autosuffisance du Jura 544 %
	

Au niveau du Jura, la filière lait est également la plus dynamique, comptant plus de 180 installations aidées ces 5 dernières années. Ces installations sont majoritairement situées sur les secteurs, Arbois, Poligny, Salins, Champagnole, Nozeroy. Le Jura est autosuffisant en lait à 544 % et le Pays Dolois 249 %. Cependant, compte-tenu du fait que ce lait est majoritairement transformé en fromages AOP, ces chiffres sont quelque peu trompeurs.

Le Comté et le Morbier sont consommés à l'échelle nationale voir même internationale : une bonne partie du lait quitte donc le département. Aujourd'hui, il n'y a pas de marque de lait de consommation départementale.

La fromagerie Delin (21), propose néanmoins depuis la fin d'année 2019 une brique de lait collectée auprès d'une vingtaine de producteurs en BFC, y compris sur le Jura. Cela représente actuellement 1,3 million de litres de lait, et potentiellement 4 fois plus dans 2 ans. Il s'agit pour l'instant de la seule marque de lait régional.

Le département du Jura dispose de 110 ateliers de transformation laitiers de toutes tailles : fermière, artisanale, coopérative, industrielle, ...

Parmi ces ateliers :

- 2 établissements disposant d'une dérogation à l'agrément sanitaire au niveau du Pays Dolois
Ces deux établissements sont des exploitations agricoles situées à Moisse et Offlanges (SCEA de l'Aubépine, GAEC la Ferme bio des Agates).
- 9 établissements agréés au niveau du Pays Dolois

- 5 fruitières fromagères : Chevigny (Projet de déménagement à Rainans), Grange de Vaivre - Val de Loue, Ounans - Val d'Amour, Pleure (Projet d'extension – modernisation accompagné dans le cadre du PAT).

Les fruitières de Chevigny et Granges de Vaivre ont une production mixte (classique et bio).

Une 5ème fruitière fromagère est présente à Port-Lesney et est rattachée à la coopérative Ermitage qui regroupe des éleveurs de Franche-Comté et des Vosges.

- Une affineur – grossiste : la maison L'Alpage située à Parcey, spécialisée dans l'affinage de fromage, et plus particulièrement du Comté.
- Un industriel : la fromagerie Bel Production France à Dole, spécialisée dans la conception de snacking laitiers en portion.
- Un artisan : la fromagerie Roy à Brans.
- Un exploitant agricole : l'EARL la Ferme des Crès à Sermange.

La dérogation à l'agrément permet de commercialiser une quantité limitée et sur un rayon restreint des produits laitiers à des commerces de détails. Il y a 38 établissements en dérogation d'agrément à l'échelle du Jura.

Globalement, la production locale de fromage de vache fermier est assez peu développée à l'échelle du Pays Dolois et plus largement le Jura.

Les producteurs de lait à Comté du Pays Dolois livrent leur lait aux fruitières présentes sur le territoire mais également au niveau de celles des territoires voisins (ex : Monts et Terroir à Courlaoux).

Pour le lait standard, plusieurs producteurs travaillent avec Danone, la fromagerie Mulin (Doubs)...

La production de lait AOP Comté s'avère encore rémunératrice et donc attractive pour les producteurs. La filière lait standard est cependant en crise du fait des prix d'achat du lait peu rémunérateur.

Les porcs

En Franche-Comté, l'élevage porcin s'est historiquement développé près des fromageries afin de valoriser le petit lait (lacosérum), coproduit de la fabrication des fromages, dans l'alimentation des porcs. De ce fait, l'élevage porcin franc-comtois s'est spécialisé dans l'engraissement. Deux élevages professionnels sur trois sont spécialisés en engraissement contre la moitié en moyenne nationale.

Malgré une filière porcine franc-comtoise bien organisée et bien intégrée, la production porcine peine à se développer dans la région (investissement élevé, « culture » agricole bovine dominante, cours bas, le cahier des charges IGP et la dépendance au petit lait, concurrence des pays voisins...).

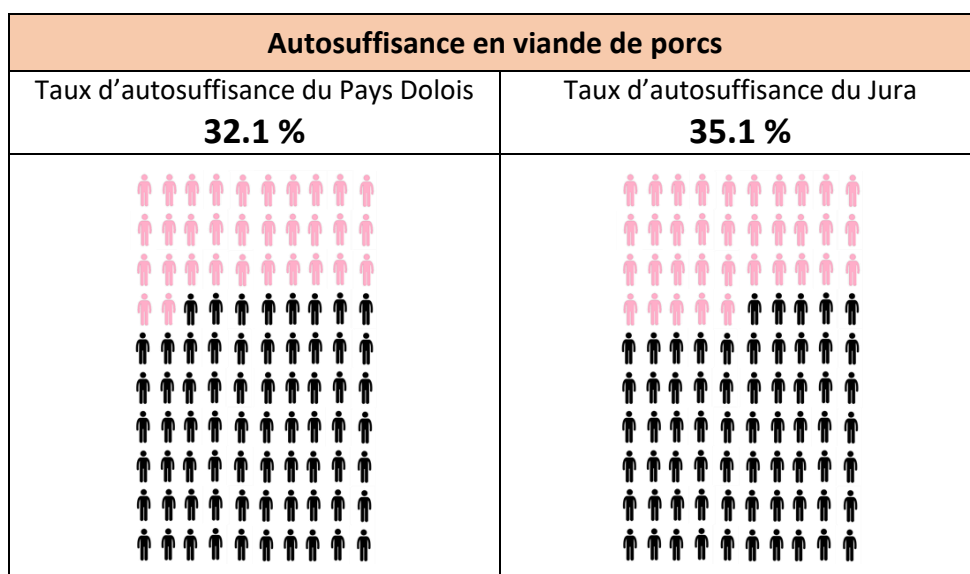
Les installations en élevage porcin sont rares (l'activité porcine constitue le plus souvent un atelier de diversification). Néanmoins, ces 5 dernières années, 1 éleveur porcin s'est installé dans le Pays Dolois.

36 % des sites du Jura élèvent en plein air dont 3 en bio en 2019 (système engraisseur). Les récentes normes de biosécurité en élevage suite à la menace de la peste porcine africaine sont coûteuses et complexes à mettre en place pour les élevages plein air ce qui explique leur petit nombre.

Les salaisons constituent une part importante de la production régionale. Deux IGP sont présentes sur le territoire : Saucisse de Morteau et de Montbéliard. Ces produits typiques de la région ne permettent cependant pas de valoriser l'ensemble de la carcasse des porcs élevés au petit lait. Une troisième IGP existe donc pour valoriser le reste de la carcasse en viande fraîche : l'IGP « porc de Franche Comté ». Ainsi, 45 % de la production porcine régionale est valorisée sous IGP.

Le Jura compte 15 élevages IGP.

D'après les données FranceAgriMer, un Français consomme en moyenne 31.9 kg d'équivalente carcasse porcine par an. Ramené au nombre d'habitants au niveau du Pays Dolois, la production porcine du territoire couvre les besoins de 32 % de la population.



Il n'y a pas d'abattoir porcin sur le Pays Dolois mais un certain nombre d'abattoirs à proximité (cf. donnée filières bovine). L'abattoir de La Chevillotte à Valdahon est d'ailleurs spécialisé porcin. Cet établissement traite plus de 80 % des 250 000 animaux abattus chaque année en Franche-Comté.

Les carcasses sont ensuite livrées à de nombreux transformateurs engagés dans la filière salaison régionale.

L'abattoir de Bourg-en-Bresse est également spécialisé dans l'abattage de porc ainsi que l'abattoir de la Motte à Vesoul.

A l'échelle du Jura, aucun éleveur ne dispose d'un agrément ou d'une dérogation pour la découpe et la transformation de porc.

Mais cela ne veut pas forcément dire qu'aucun éleveur porcin ne fabrique de la charcuterie. Cette dernière peut être fabriquée au sein des nombreux ateliers de transformation agréés du département ou dans des ateliers fermiers en remise directe.

La majorité des éleveurs de porcs du Jura et du Pays Dolois ne pratiquent pas la vente directe et font partie de la coopérative Franche-Comté Elevage.

Les caprins

L'élevage caprins est relativement peu développé à l'échelle du Jura et encore moins au niveau du Pays Dolois. La dernière installation en caprins sur le Pays Dolois remonte à 2019, il s'agit de la seule sur les 5 dernières années et l'activité a cessé depuis. On dénombre moins d'une dizaine d'exploitations en caprins sur le Pays Dolois. En 2024, un projet d'installation à Saint-Aubin, a été accompagné dans le cadre du PAT.

La transformation du lait se fait uniquement à la ferme, aucune collecte de lait n'ayant lieu sur le département. La valorisation des chevreaux est un problème : les Français ne consomment que très peu de viande de chevreaux (comparée aux pays voisins) et plus largement la viande caprine alors que la production couvre 140 % des besoins en France en 2017.

Les ovins

Tout comme l'élevage caprin, l'élevage ovin est pratiquement inexistant sur le territoire. Les installations sur ce type d'élevage sont rares, au cours des 5 dernières années il y a eu une seule installation en production ovine dans le Pays Dolois.

La France est déficitaire en viande ovine puisque seulement la moitié de la viande ovine consommée en France est d'origine française.

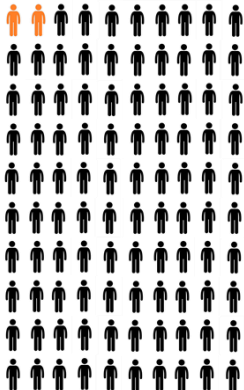
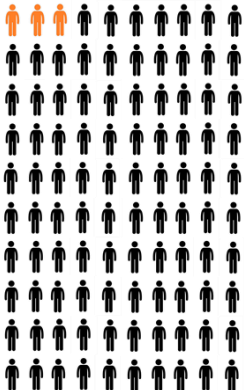
Ce constat laisse entrevoir un potentiel de développement avec des perspectives de marché favorables (tant sur la viande que sur le lait).

Les volailles de chair

La production de volailles de chair est relativement faible sur le territoire du Pays Dolois.

Entre 2015 et 2023, 3 ateliers volailles se sont développés sur le Pays Dolois, tous situés sur la plaine Jurassienne. En 2024, un projet d'installation à Chaussin, a été accompagné dans le cadre du PAT.

Le Jura est globalement déficitaire en volailles de chair. Un Français consomme en moyenne 26 kg de volailles/an. En comptabilisant le nombre de volailles présentes sur le Pays Dolois et les volailles de réforme, 50 tonnes de viande de volailles sont produites sur le territoire. Cette production couvre aujourd'hui les besoins alimentaires de 2.3 % de la population du Pays Dolois.

Autosuffisance en viande de volailles	
Taux d'autosuffisance du Pays Dolois 2.3 %	Taux d'autosuffisance du Jura 2.6 %
	

Les élevages de volailles sont généralement de petites tailles (En Bourgogne-Franche-Comté les exploitations ont en moyenne moins de 4 000 volailles) et la vente de volailles se fait principalement en vente directe. Les volailles produites localement sont majoritairement consommées localement.

Il existe deux types d'abattoirs pour les volailles :

- Les abattoirs agréés
- Les Établissements d'Abattage Non Agréés (EANA)

Les abattoirs agréés ne sont pas limités dans le nombre de volailles abattues. Le travail à façon est autorisé et la commercialisation des volailles peut se faire sur l'ensemble du territoire européen.

Il n'y a actuellement que 3 abattoirs agréés sur le Jura. Deux sont tenus par des éleveurs : un en volailles de Bresse et un autre dans le Haut Jura. Le 3ème abattoir se situe à Cramans dans le Val d'Amour et est géré par l'ESAT Juralliance. Il s'agit de l'abattoir le plus important du Jura. Un projet de modernisation, soutenu activement par le PAT du Pays Dolois, va permettre d'augmenter le volume d'abattage de 20 000 à 40 000 volailles par an, de mieux prendre en compte le bien-être animal, d'ouvrir l'atelier aux producteurs locaux, de diversifier l'activité (aviculture). Le plan de financement du nouvel abattoir s'élève à 967 K€ dont 545 K€ apportés par l'État (FNADT, PAT). Le nouveau bâtiment devrait être achevé avant la fin de l'été 2024 et mis en service dans la foulée. Son inauguration officielle est programmée le 10 octobre 2024.

Les Établissements d'Abattage Non Agréés sont limités dans le nombre de volailles abattues par semaine et par an (500 eq poulet par semaine et 25 000 eq poulet/an). Ils ne peuvent abattre que leur propre production et ne peuvent commercialiser leur production que sur un rayon de 80 km autour de l'exploitation. Il y a 11 EANA sur le Jura dont 2 au niveau de la Plaine Jurassienne et 1 au niveau du Grand Dole.

Sur les 14 exploitations en volailles disposant d'un abattoir agréé ou d'un EANA à l'échelle du Jura, seulement 3 sont en agriculture biologique (1 au niveau du Pays Dolois) dont le plus conséquent abat moins de 2 000 poulets bio/an.

Il existe également d'autres élevages de volailles sur le Jura, qui ne disposent pas d'une structure propre d'abattage. Elles sous-traitent principalement cette activité à l'ESAT de Cramans.

La production de volailles de chair est relativement peu organisée à l'échelle du Jura. Cependant deux filières sont présentes :

- La minoterie Dornier, basée à Etalans dans le Doubs, travaille en partenariat avec 5 agriculteurs dont 1 sur le Jura, pour une filière collective de poulets bio. La minoterie fournit l'aliment bio, réalisé à partir de cultures de Franche-Comté et d'Alsace-Lorraine, puis les poulets sont abattus à Uzel, dans le Doubs, et commercialisés en commun sous sa marque.
- La filière volailles de Bresse. Le Pays Dolois comporte 7 communes sur la zone géographique de cette AOP. Elles sont toutes situées sur la Plaine Jurassienne (Annoire, Asnans-Beauvoisin, Les Essards-Taignevaux, les Hays, Longwy-sur-le-Doubs, Petit-Noir, Neublans). Il n'y a cependant pas d'éleveurs de poulets de Bresse sur ces communes.

La découpe de volailles est aujourd'hui autorisée dans les EANA mais cette dérogation devait disparaître fin 2020. Des discussions sont en cours à l'échelle européenne pour pérenniser cette activité.

Les volailles issues d'un abattoir agréé peuvent également être découpées. Un agrément spécifique sera alors donné à l'atelier de découpe en fonction du lieu de commercialisation de volailles transformées (agrément sanitaire, dérogation à l'agrément sanitaire, remise directe).

Il y a 3 ateliers de découpe de volailles agréés à l'échelle du Jura dont un à Dole. Il s'agit d'un éleveur et de deux structures types boucherie/traiteur.

Il n'y a pas besoin de surface conséquente pour mettre en place un élevage de volailles : 1 ha de parcours permet une production de 7 500 volailles de chair bio par an. Cette surface ne comprend pas celle nécessaire pour produire l'aliment, augmentant la superficie requise pour une installation. En revanche, cet atelier peut ainsi avoir toute sa place en diversification sur une exploitation produisant déjà des céréales.

Comme vu précédemment, la plupart des exploitations commercialisent leurs volailles en vente directe : à la ferme (86 % des exploitations) ou en dehors de la ferme (72 % des exploitations).

La restauration commerciale et les GMS sont également des débouchés intéressants pour les éleveurs.

Le circuit de vente jugé plus difficile à pénétrer par les producteurs est la restauration collective. Les contraintes budgétaires de ces établissements et la difficulté à traiter des volailles entières (peu d'éleveurs proposent de la découpe) en sont les raisons principales.

Les œufs

De même que pour les volailles de chair, la production d'œufs à l'échelle du Pays Dolois et plus largement à l'échelle du Jura est très faible. La production actuelle d'œufs dans le Pays Dolois permet de répondre aux besoins de seulement 4 % des habitants du territoire.

Autosuffisance en œufs	
Taux d'autosuffisance du Pays Dolois 4 %	Taux d'autosuffisance du Jura 6 %

Pourtant les œufs font partie des aliments largement consommés : 98 % des français consomment des œufs, 80 % en consomment au moins une fois par semaine et 45 % en consomment plusieurs fois par semaine.

Le projet de diversification vers l'agriculture de l'abattoir départemental de volailles de Cramans est donc à suivre de près dans le cadre du PAT.

Les éleveurs de poules pondeuses ont différentes obligations en fonction du circuit de commercialisation et du nombre de poules pondeuses :

- Un éleveur qui dispose de moins de 250 poules pondeuses et qui commercialise ses œufs exclusivement en vente directe, dans un rayon de 80 km autour de son exploitation, n'est pas obligé de passer par un centre d'emballage. Il ne peut alors vendre ses œufs qu'en vrac, sans obligation de les calibrer.
- Un éleveur qui souhaite commercialiser ses œufs à des commerces de détails ou qui dispose de plus de 250 poules pondeuses, a l'obligation de traiter les œufs par un centre d'emballage agréé (CEO). Ce CEO permet de mirer, calibrer, marquer et emballer les œufs.

Aujourd'hui à l'échelle du Jura il n'y a que 8 centres d'emballage d'œufs agréé dont 3 à l'échelle du Pays Dolois. Ces 8 CEO sont situés sur des exploitations agricoles dont toutes (mise à part une) sont certifiées agriculture biologique. Les autres éleveurs de poules pondeuses présents à l'échelle du Pays Dolois et ne disposant pas de CEO sont plus compliqués à quantifier car les productions peuvent être minimes et les ventes très localisées.

La production d'œufs sur le territoire n'est donc pas organisée : elle repose principalement sur une production fermière, commercialisée en vente directe à une clientèle locale. Le fort déficit sur ces produits n'incite pas les producteurs à chercher des débouchés plus complexes et potentiellement moins rémunérateurs.

Les GMS sont demandeuses de productions locales d'œufs. Les restaurations collectives utilisent le plus souvent des œufs en bidon (pour des questions de praticité, rapidité et d'hygiène) mais souhaiteraient tout de même avoir une offre locale pour par exemple les pâtisseries maison. Aujourd'hui, aucun producteur ne propose ce type d'offre.

Il existe néanmoins une filière régionale d'œufs en Bourgogne Franche Comté : les œufs COQUY. L'entreprise est située dans le Doubs à Flagey, elle offre à ses consommateurs uniquement des œufs sol, des œufs plein air et des œufs bios. COQUY maîtrise toute la chaîne de la filière avicole, depuis l'élevage des poules jusqu'à la livraison des points de vente. Aucun éleveur de poules pondeuses du Pays Dolois ne fait partie de cette filière mais les œufs sont commercialisés en local.

Les légumes

Le maraichage est une production déficitaire sur tout le département du Jura. Bien que l'on puisse, sous certaines conditions, produire des légumes jusque sur le Haut-Jura, la majorité des installations s'effectue en zone de plaine, ce qui se vérifie à l'échelle du Pays Dolois avec 10 installations aidées sur ce secteur depuis 2015.

En 2024, le Pays Dolois compte 20 fermes maraichères dont 13 en agriculture biologique pour un total de 35 hectares.

Le travail réalisé dans le cadre du PAT de niveau 1, pour mieux connaître ces exploitants maraichers, leur proposer des rencontres régulières et initier des actions collectives doit être souligné.

La filière « légumes » du Jura a une histoire. Il y a une quinzaine d'années, elle représentait près de 750 ha, grâce aux débouchés offerts par l'usine d'aucy située à Ciel (71). En 2009, on recensait 245 ha de haricots, 240 ha de petits pois, et 56 ha de flageolets. A ces 541 ha venaient s'ajouter 110 ha d'oignons et 100 ha de pommes de terre.

L'année 2013 a été marquée par la fermeture de l'usine d'aucy. La production de légumes a alors chuté considérablement. Les surfaces d'oignons ont cependant continué à augmenter pour monter à plus de 300 ha jusqu'à la fermeture en 2015 de l'usine STL d'Auxonne. En 2024, il ne reste que 5 hectares de pommes de terre réparties entre 2 producteurs céréaliers qui commercialisent en direct et 110 hectares d'oignons répartis entre une dizaine de producteurs.

En 2010, la production de légumes répondait largement aux besoins de l'ensemble des habitants du Pays Dolois et pouvaient également fournir les territoires voisins (189 % de taux d'autosuffisance). Aujourd'hui, en raison de la fermeture des usines d'aucy et STL, le Pays Dolois est autosuffisant à 32 % (en comprenant les oignons).

Les productions légumières ont pratiquement toutes disparu mais le potentiel de production et les possibilités d'irrigations sont néanmoins restés intacts (2 178 hectares irrigables dans le Jura). Les surfaces maïs semences et soja semences ont fortement augmenté mais il reste du potentiel de foncier irrigable.

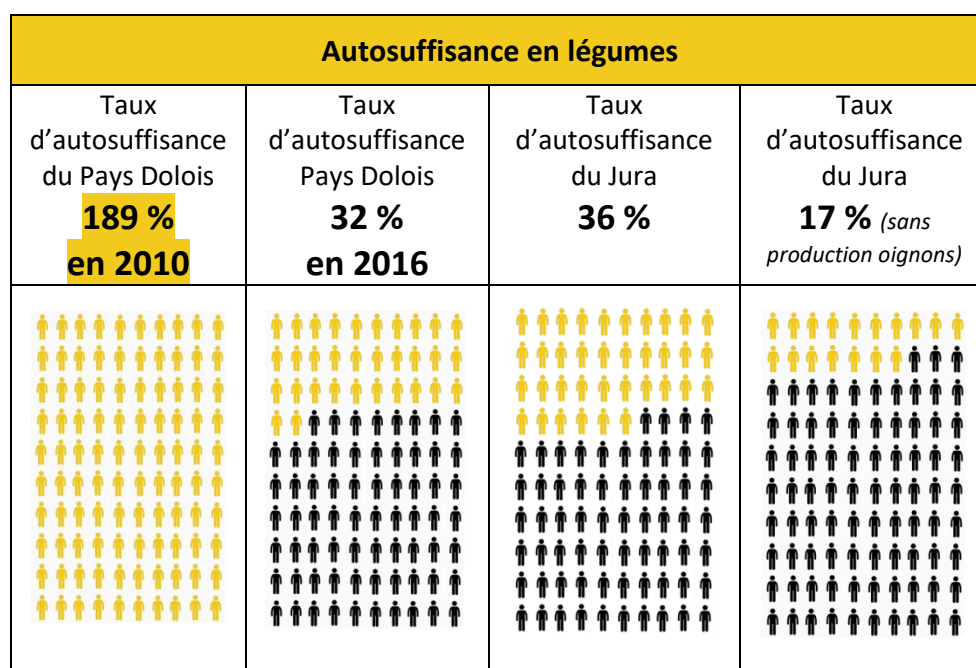
Le PAT de niveau 1 du Pays Dolois a étudié la possibilité de développement de l'irrigation collective en plaine du Finage, dans le prolongement des deux réseaux déjà existants (ASA Basse Vallée du Doubs et ASA Basse Vallée de la Loue). Un tel équipement permettrait de supprimer des puits individuels, trop consommateurs d'eau et moins satisfaisants d'un point de vue environnemental. Elle favoriserait surtout la réorientation des productions vers des cultures plus qualitatives, notamment des légumes.

Dans le cadre de son PAT, le Pays Dolois a identifié des agriculteurs potentiellement moteurs sur les communes d'Annoire et Chemin. Il les a rencontrés à plusieurs reprises. Hélas, l'initiative n'aura pas de suite pour plusieurs raisons :

- Montant de l'investissement pour un système d'irrigation trop important, dans le contexte où les exploitations céréalières concernées sont aujourd'hui rentables.
- Plusieurs agriculteurs du territoire trop âgés pour se lancer dans un tel projet.
- Augmentation du prix de l'électricité (les ASA n'ont pas accès aux boucliers tarifaires mis en place lors de la flambée des prix de l'énergie).
- Incertitude sur l'évolution de la réglementation sur les prélèvements dans les nappes.
- Acceptation sociétale moindre du recours à l'irrigation dans le contexte du réchauffement climatique, malgré les progrès techniques (rampes plus précises, goutte à goutte...)

Les surfaces actuelles de production sont majoritairement en maraichage diversifié et orientées vers la vente directe (vente à la ferme, marché, AMAP...). Ce système étant encore loin d'être saturé.

La plupart des légumes sont commercialisés bruts, la transformation est relativement peu réalisée par les maraichers (ou dans un but de valoriser les éventuels surplus). Le Pays Dolois ne dispose d'ailleurs d'aucune PME spécialisée dans la transformation de fruits et légumes.



A l'échelle du Jura, il existe une association nommée « Entente Bio » qui regroupe (entre autres) des maraichers qui approvisionnent ensemble le restaurant municipal de Lons-le-Saunier et sa légumerie. La cuisine centrale de Dole (la Grande Tablée) faisant partie du même groupement d'achat que le restaurant municipal de Lons, elle bénéficie de fait de ces légumes locaux. 3 maraichers du Pays Dolois font partie d'Entente Bio.

A l'exception de ces cuisines centrales, les maraichers ne travaillent que très peu avec les collectivités, la demande étant pourtant très élevée. Les magasins du réseau Biocoop restent en revanche un débouché intéressant pour les maraichers.

L'un des axes du PAT de niveau 1 du Pays Dolois consistait à explorer les solutions pour permettre une disponibilité des productions de légumes tout au long de l'année.

Une étude confiée à la Chambre d'Agriculture a permis de démontrer que s'il n'y a pas d'attente des acteurs locaux pour la reconstitution d'une filière de légumes de plein champ, des actions pourraient être menées « au cas par cas », en « cousu main », pour lancer ou relancer certaines productions identifiées comme absentes du territoire.

Ainsi, l'étude se conclut sur 4 pistes à explorer :

- Accompagner l'augmentation de l'offre en légumes par le soutien à l'installation des maraîchers (accès au foncier, test d'activité)
- Identifier une demande spécifique (1 légume pour 1 débouché) et solliciter un agriculteur pour y répondre.
- Explorer les complémentarités territoriales et les innovations concernant le stockage et la transformation des légumes.
- Rapprocher les maraîchers et les associations de solidarité pour favoriser la consommation de légumes locaux (achat et/ou glanage)

Ces pistes peuvent constituer l'une des bases d'un « PAT de niveau 2 ».

Les grandes cultures

Les coopératives locales et le négoce constituent un secteur dynamique et concurrentiel. Les agriculteurs du territoire travaillent avec un certain nombre d'entre elles :

- Interval : coopérative basée à Arc-les-Gray est très active sur la montée en puissance de filières semences, chanvre ...
- SEPAC : négociant concernant les grandes cultures intervenant sur le Finage et la Plaine Doloise (siège en Haute Marne).
- Dijon céréales : Basée à Dijon.
- Val Union BFC semence : Union de coopératives locales pour la partie semences implantée sur l'ancien site de d'Aucy (Ciel en Saône et Loire).
- Terre comtoise : coopérative axée sur l'activité d'élevage, implantée aux Hays.

La valorisation de ces cultures dans un circuit alimentation humaine/animale ou industrielle va dépendre de leur qualité :

- Le blé ayant les qualités requises peut être valorisé en meunerie.
- L'orge selon sa qualité (protéines et poids spécifique) peut être valorisé dans une filière malterie.
- Le colza transformé à la ferme peut produire de l'huile de qualité alimentaire et des tourteaux gras pour lesquels il faut trouver une filière de valorisation en alimentation animale. En filière longue, le colza pourra trouver un débouché en alimentation humaine (huile), animale (tourteaux) à et /ou industrielle (biocarburant).
- Le tournesol peut également produire de l'huile alimentaire.
- Maïs, triticale et soja sont majoritairement destinés à l'alimentation animale.
- Le chanvre peut être transformé en biomatériaux.

Entre 2015 et 2023, il y a eu 15 installations aidées en Grandes Cultures dans le Pays Dolois (principalement au niveau du Grand Dole et de la Plaine Jurassienne).

3 meuneries sont présentes à l'échelle du Pays Dolois il s'agit de :

- Moulin Taron à Chaussin
- Moulin de Parcey à Chaussin
- Moulin du Val d'Amour à Vaudrey

Selon la base SIRENE, 72 établissements ont une activité de transformation pâtissière, boulangère, biscuitière sur le Pays Dolois PMA (code APE 1071C, D et 1072Z) Les deux biscuiteries sont : Bouvard (Dole) et les Déglingués (Dole).

Les autres productions

A l'échelle du Pays Dolois, malgré l'importance de certaines productions (bovin lait, bovin viande, céréales), des productions dites de « diversification » sont présentes sur le territoire. Ces productions sont limitées voir très limitées et principalement tournées vers la vente directe.

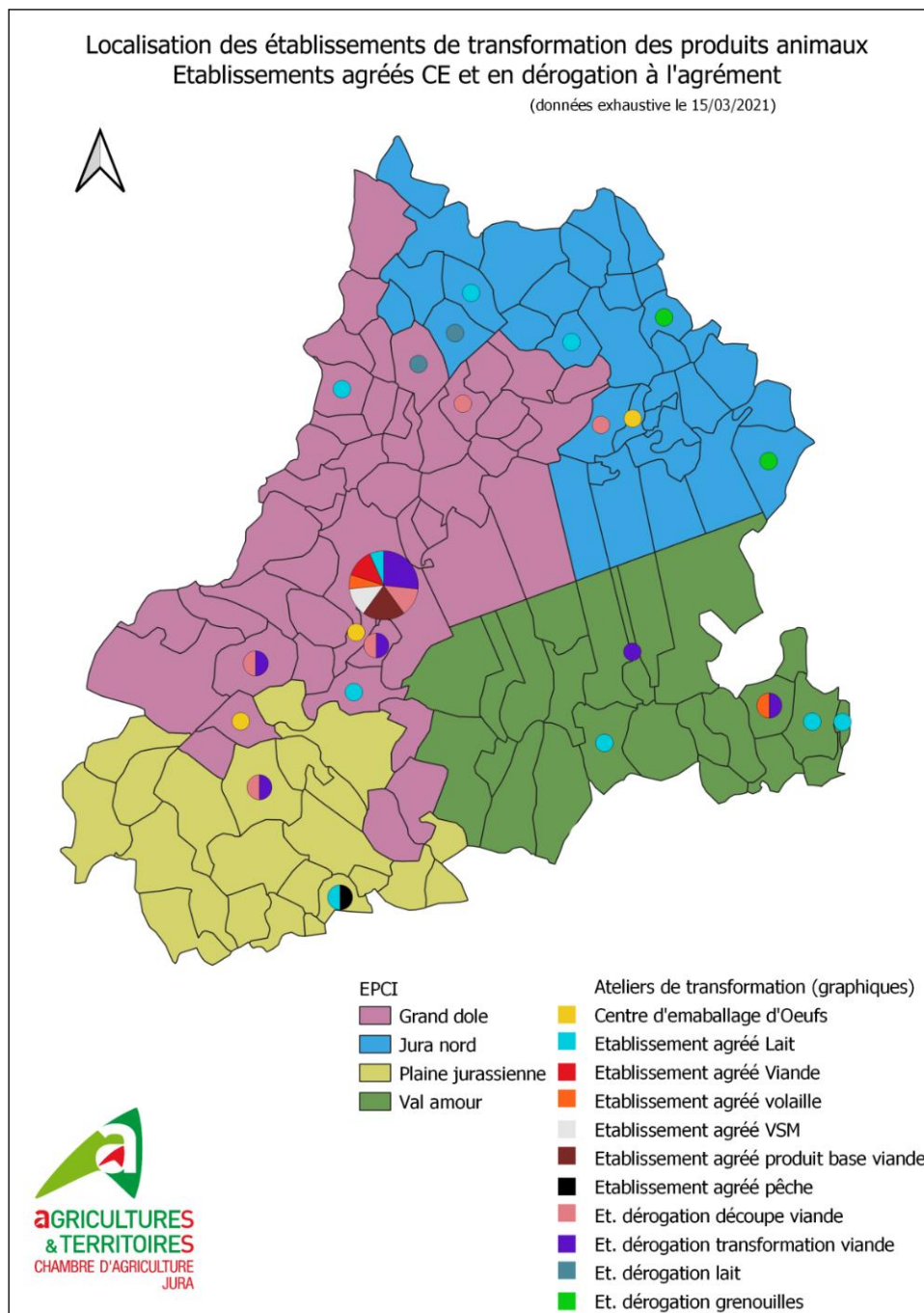
Nous recensons :

- 10 apiculteurs
- 3 héliculteurs (2 installations depuis 2015 dans le Pays Dolois). Un nouveau producteur devrait s'installer prochainement, avec le soutien du PAT.
- 3 pisciculteurs
- 2 producteurs de champignons
- 1 producteurs de safran
- 1 producteur de spiruline
- 1 producteur de lentilles et pois chiche
- 1 producteur d'huile
- 1 producteur de cuisses de grenouille
- Quelques viticulteurs (4 installations aidées depuis 2015 dans le Pays Dolois)
- Quelques producteurs de petits fruits
- Quelques producteurs de plantes aromatiques et médicinales
- Quelques paysans boulangers
- Quelques centres équestres

Certaines exploitations agricoles diversifient leur revenu en proposant des activités « d'agritourisme » : accueil à la ferme, gîte à la ferme, accueil de camping-car, ferme pédagogique, etc. Sur 34 exploitations agricoles adhérentes au réseau Bienvenue à la ferme dans le Jura, 8 sont situées dans le Pays Dolois.



Localisation des établissements de transformation de produits animaux

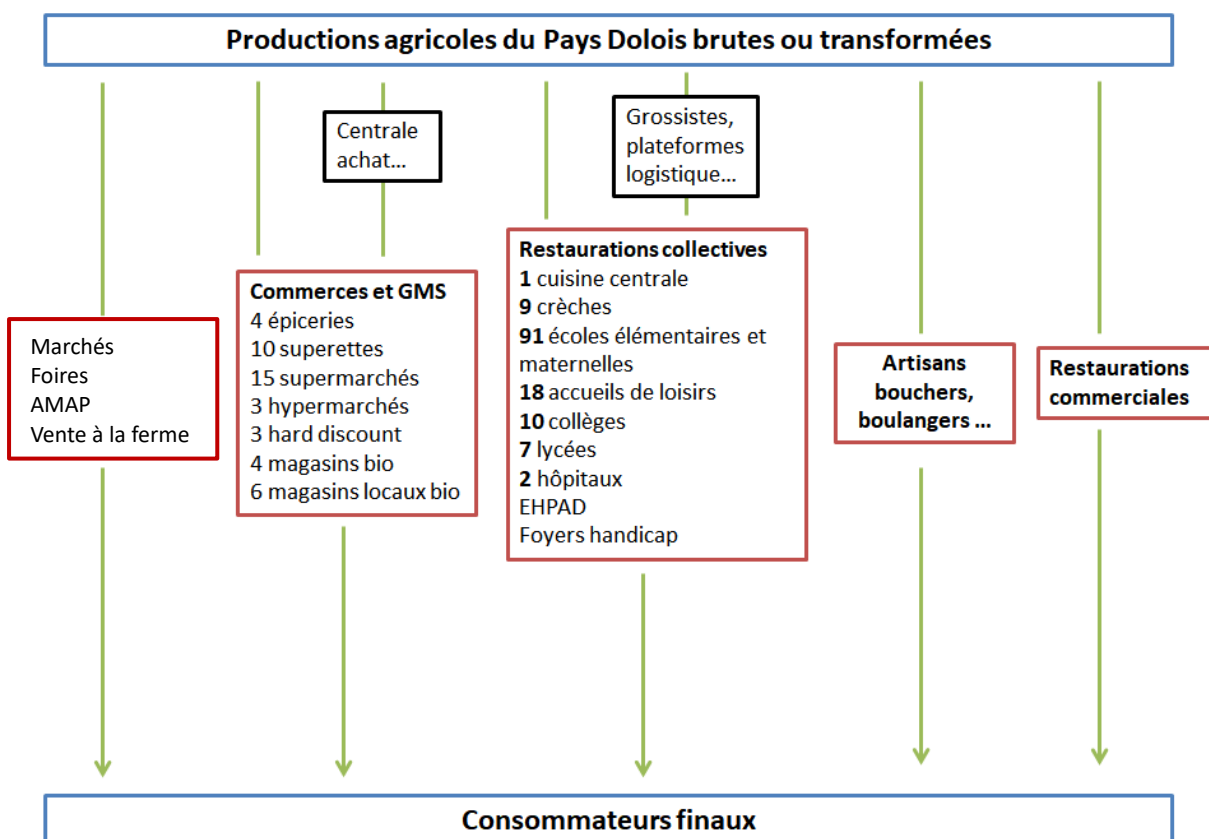


Analyse AFOM du bassin de production

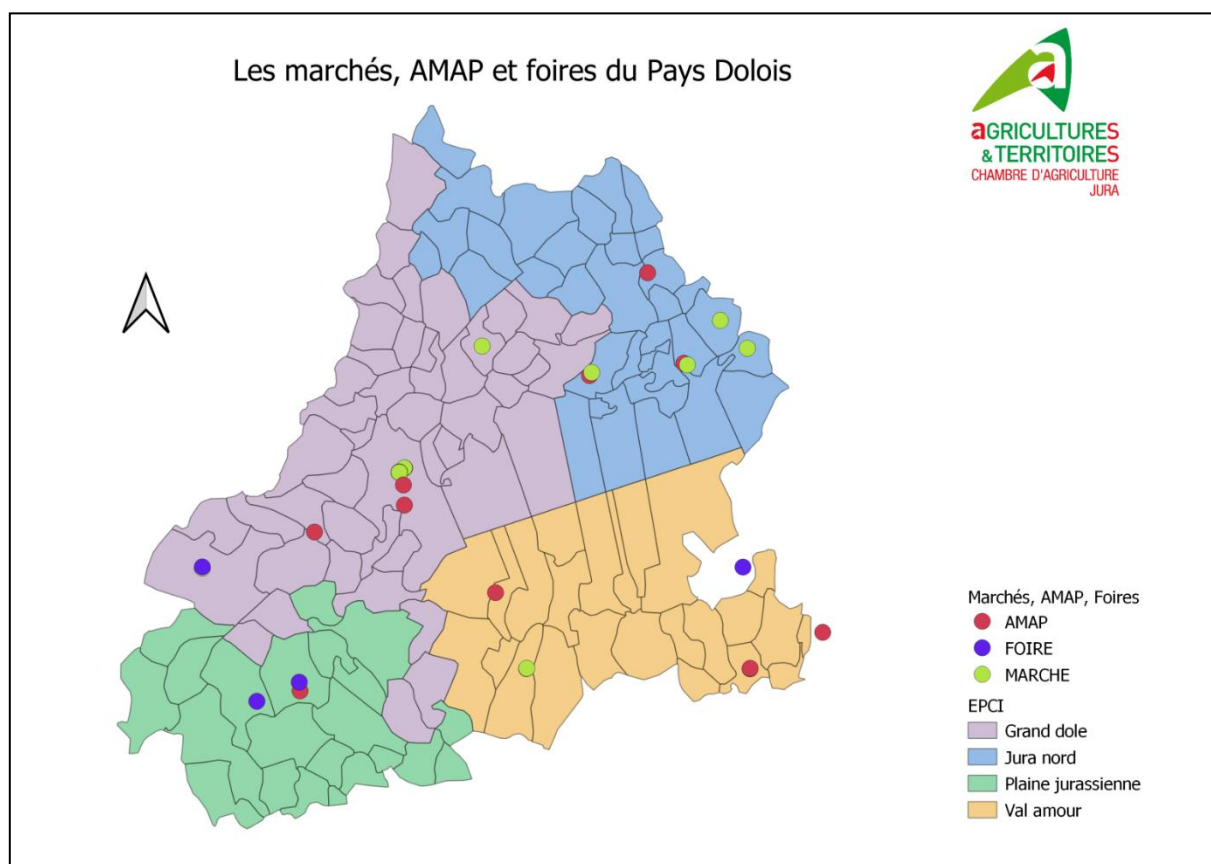
ATOUS ET FORCES	FAIBLESSES ET CONTRAINTES
- Des filères de qualité bien structurées (AOP, AOC, IGP) - Une agriculture diversifiée dynamique avec de nombreuses productions variées Des porteurs de projets en agricultures diversifiées - des acteurs présents et motivés ; prémisses d'organisation de filières - Un réseau de vente directe développé - Des actions existantes via des coopératives, des associations ou des collectifs Des équipements présents (cuisine centrale, légumerie à Lons, abattoirs à proximité, abattoir de volailles de Cramans, établissements de transformation) Des agriculteurs adaptables et pointus sur les aspects techniques (GIEE) - Un réseau de commercialisation important sur le territoire et sur lequel les producteurs diversifiés peuvent s'appuyer ¼ des surfaces agricoles sont en AB - Des productions locales et diversifiées mieux identifiées et mieux accompagnées grâce au PAT de niveau 1.	L'orientation de la production du Pays Dolois est avant tout l'élevage et la polyculture élevage en circuit long - Manque de structuration des filières locales Manque en fruits & légumes, œufs, volailles, produits laitiers de brebis et chèvres - Fragilité de la filière porc et lait standard - Historique délicat sur le Finage après les fermetures de l'usine d'Aucy, de STL à Auxonne et de la sucrerie d'Aiserey - Fractures géographiques = terres hétérogènes Accès au foncier difficile pour les « hors cadres familiaux » Pression de l'urbanisme - Charge de travail élevée sur les exploitations - Individualisation de l'activité agricole
OPPORTUNITES A SAISIR	MENACES A PRENDRE EN COMPTE
- Dynamique impulsée par le PAT de niveau 1 - Mobilisation des acteurs locaux pour développer les circuits de proximité et développer des projets collectifs Possibilité d'impulser « en cousu main » des productions locales non ou peu présentes, notamment en légumes. - Protection des zones de captages via l'agriculture biologique ou autres démarches de qualité - L'engouement pour le « local », le « bio » et la « qualité » pour les locaux et les touristes dans une société post-COVID.	- Des acteurs plus compétitifs hors du territoire Incertitudes économiques (flambée du prix de l'énergie, taux d'intérêt élevés...) Incertitudes climatiques - Étalement urbain, pression foncière, à nuancer depuis la mise en œuvre progressive du « Zéro Artificialisation Nette » (ZAN) - Vieillesse des chefs d'exploitation et problématique de transmission - Manque main d'œuvre agricole, qui devrait s'aggraver dans les années à venir. - Peur du changement

BASSIN DE VIE

Les producteurs locaux peuvent s'appuyer sur un réseau de commercialisation qui s'articule autour de différents acteurs répartis de façon homogène sur l'ensemble du territoire du Pays Dolois. Les producteurs commercialisent leur production soit directement auprès des consommateurs (marchés, AMAP, foires, vente à la ferme) soit par un intermédiaire (GMS, restauration collective...)



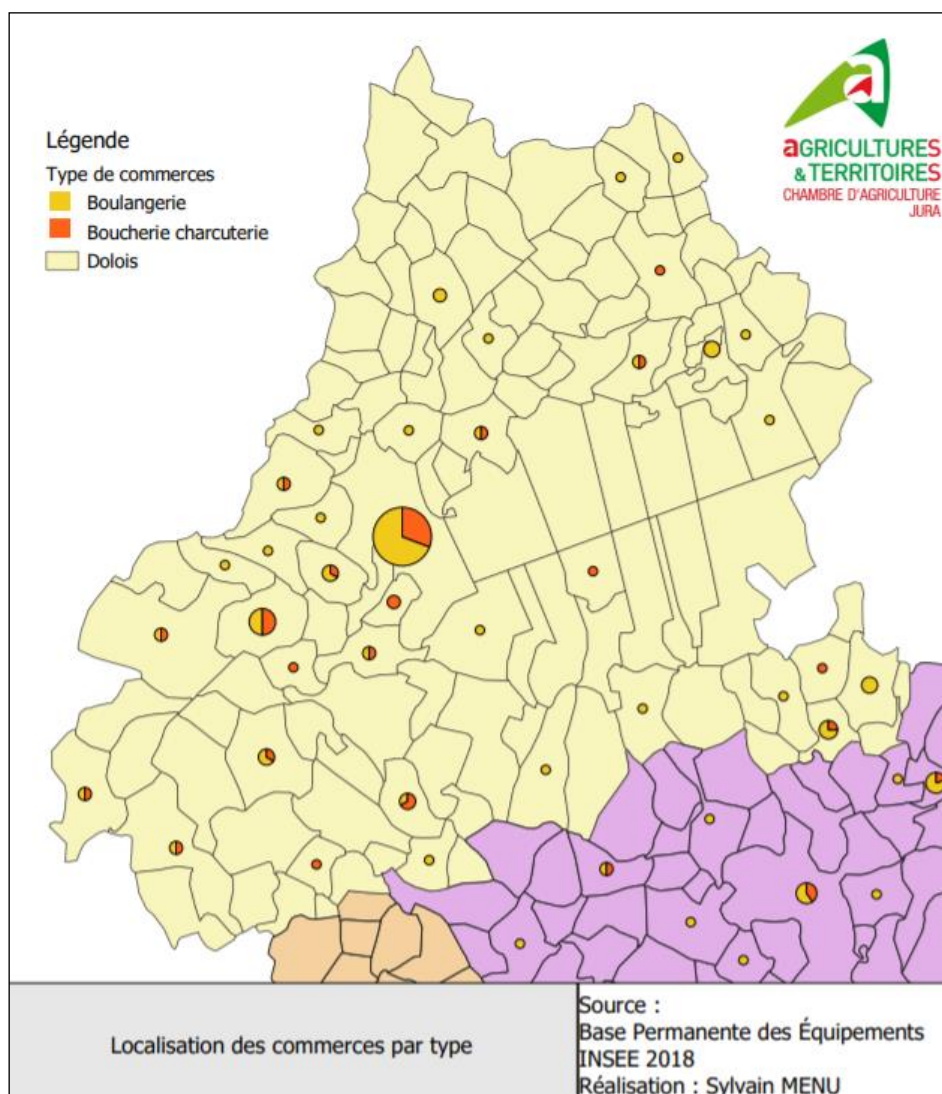
Les AMAP, marchés et foires



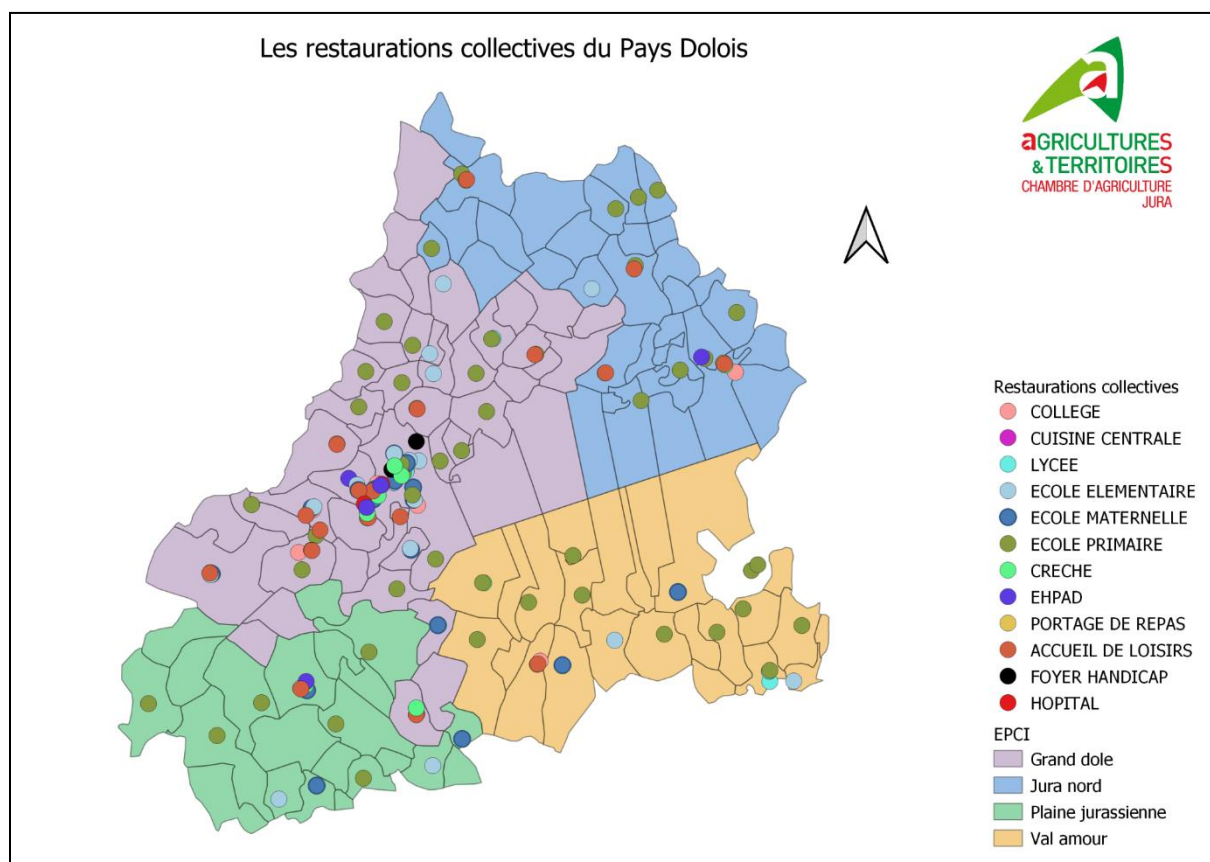
Le Pays Dolois compte 7 AMAP pour un total de 9 points de distribution :

- AMAP des Pommes d'Amour : Augerans et Dole
- AMAP des Jardins de la Guinguette : Chaussin
- AMAP des Gabelous : Cramans et Mouchard
- AMAP de la Source : Dampierre
- AMAP de la Petite Centaurée : Dole
- AMAP des Halles d'Orchamps : Orchamps
- AMAP de la Blaine : Tavaux.

Les boulangeries et boucheries-charcuterie



Les restaurations collectives et la plateforme Agrilocal



Le Pays Dolois compte plus de 150 points de restauration collective :

- 1 cuisine centrale,
- 9 crèches,
- 91 écoles élémentaires et maternelles,
- 18 accueils de loisirs,
- 10 collèges,
- 7 lycées,
- 2 hôpitaux

Il existe différents types de restauration collective :

- Les cuisines centrales qui préparent des repas pour d'autres restaurations collectives.
- Les restaurants satellites qui se font livrer les repas par une structure extérieure (généralement une cuisine centrale).
- Les cuisines sur place : les restaurations collectives qui préparent leur propre repas consommé sur place.

En complément, il faut citer deux types de gestion de la restauration collective :

- La gestion directe : les repas sont préparés par l'établissement lui-même.
- La gestion concédée : la fabrication des repas est sous-traitée par une entreprise extérieure (qui cuisine sur place ou qui livre des repas).

Une cuisine centrale est présente au niveau du Pays Dolois : la Grande Tablée. Elle produit jusqu'à 4.000 repas par jour (hors vacances scolaires) et livre environ 80 restaurations collectives satellites. Elle fournit notamment l'ensemble des restaurants scolaires du Grand Dole et de Jura Nord. Elle va au-delà des obligations de la loi EGALIM en proposant 68% de produits durables dont 36% de bio.

La Grande Tablée est l'acteur majeur de la restauration collective sur le Pays Dolois. Elle a été un acteur majeur du PAT de niveau 1, en particulier dans les actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire et d'éducation au goût. Il convient à présent de recenser et créer des partenariats avec les autres acteurs locaux de la restauration collective et, potentiellement, créer des synergies en faveur de la transition alimentaire.

La Communauté de communes du Val d'Amour a sous-traité la fabrication des repas des restaurants scolaires de son territoire au Château d'Uzel situé dans le Doubs.

Les collèges (mis à part deux livrés par la Grande Tablée), disposent d'une cuisine sur place en gestion directe. Les lycées et hôpitaux fabriquent également leur propre repas.

Les établissements publics sont soumis au code des marchés publics. Il existe à l'échelle du Jura un groupement de commandes qui regroupe une quarantaine de restaurations collectives (collèges, lycées, hôpital, EHPAD)

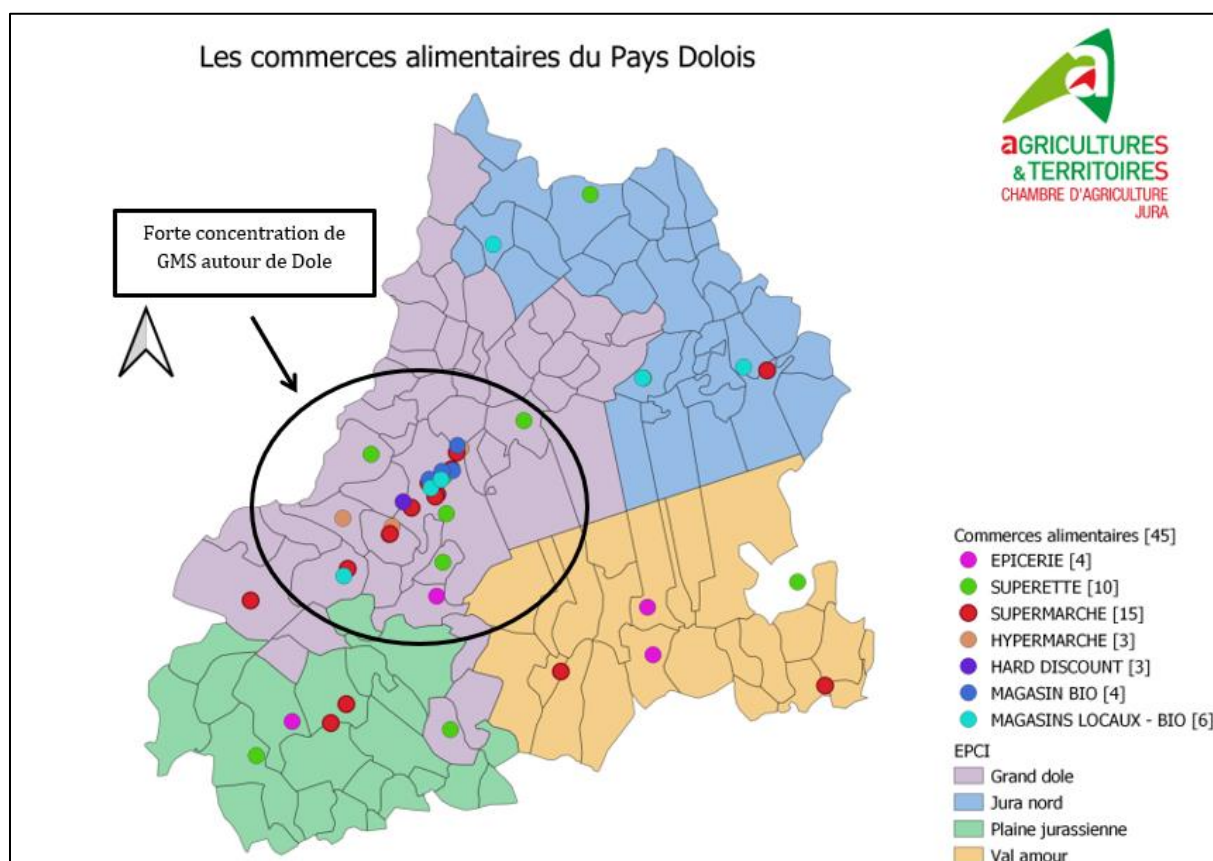
Le Département du Jura a lancé en 2016 sa plateforme Agrilocal. Il s'agit d'une plateforme de mise en relation simple, gratuite et immédiate entre les acheteurs de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et des fournisseurs locaux (producteurs agricoles, etc.). Agrilocal est la seule plateforme au niveau national permettant un respect rigoureux des règles de la commande publique. Voici le fonctionnement de la plateforme :



En 2024, la plateforme Agrilocal compte :

- 165 fournisseurs et 42 acheteurs inscrits dans le Jura.
- 18 fournisseurs et 8 acheteurs inscrits dans le Pays Dolois.

Les grandes et moyennes surfaces

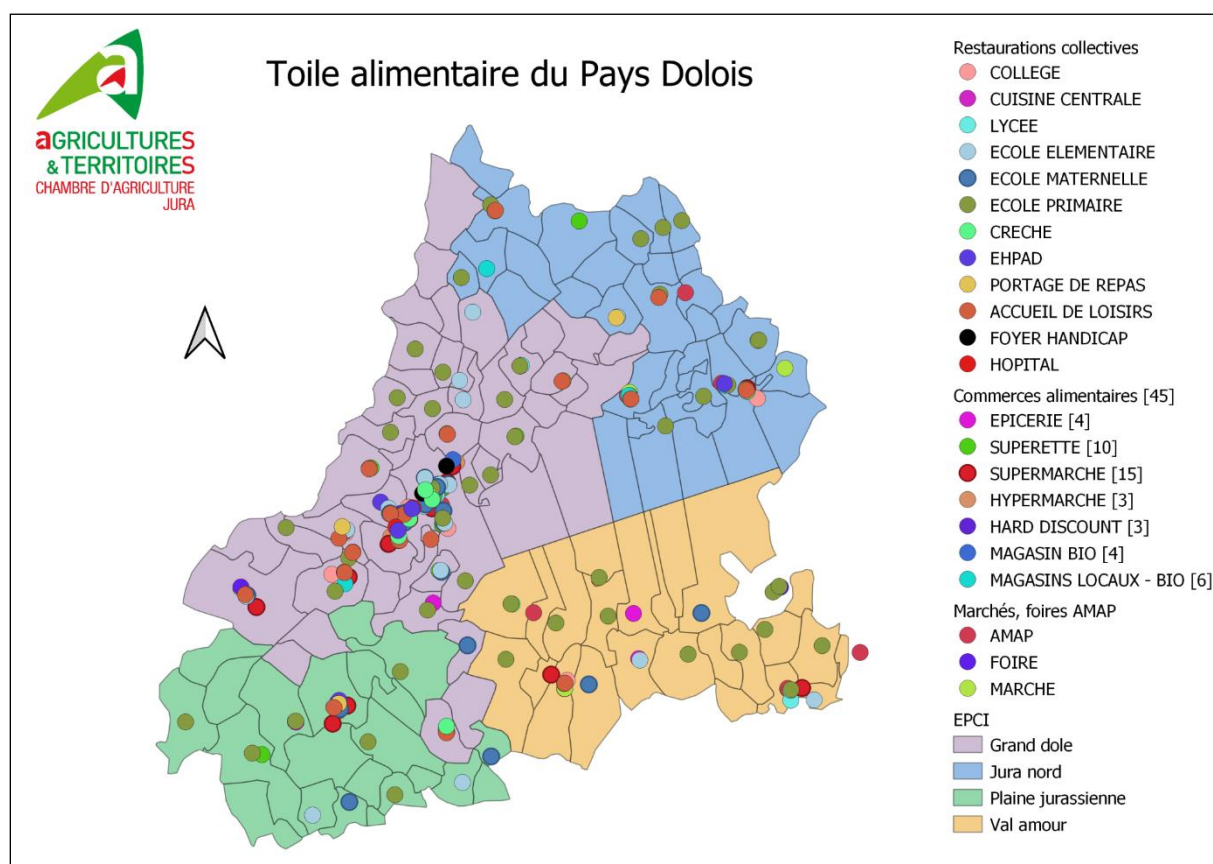


Enseignes présentes sur le territoire : Super U, Carrefour, Casino, Colruyt, Cora, Leclerc, Intermarché, Grand frais, Biocoop, La Vie Saine, La Vie Claire, Lidl, Netto, Aldi, Bi1 et Proximarché.

Les magasins de produits locaux sont exclusivement présents sur le Grand Dole et Jura Nord. Les enseignes Bio sont présentes uniquement au niveau du Grand Dole. Tout comme les Hypermarchés et les magasins hard discount.

Les supermarchés, épiceries – superettes sont présents sur l'ensemble des Communautés de Communes du Pays Dolois.

La toile alimentaire du Pays Dolois



Le portail « J'veux du local ! »

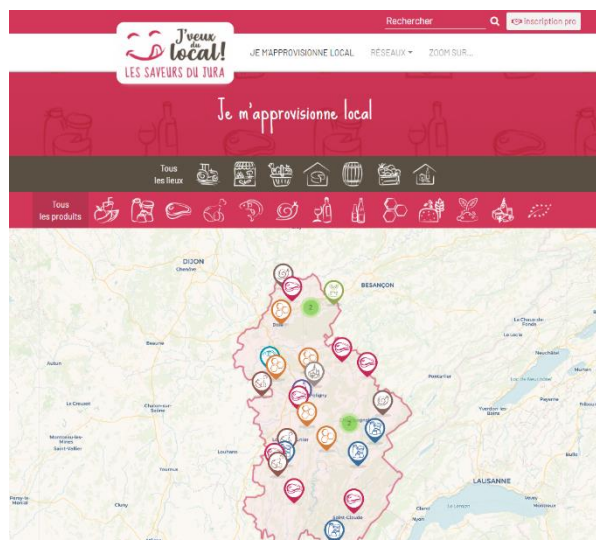
« J'veux du local ! » est un portail pour faciliter l'accès aux produits locaux. Il s'agit d'une plateforme web ayant pour objectif de référencer l'ensemble des acteurs de l'alimentation de proximité du Jura

« J'veux du local ! » résulte d'une collaboration entre la Chambre d'agriculture, le collectif « pour une alimentation locale et solidaire » et le Département du Jura, réunis autour d'une volonté commune : promouvoir les circuits de proximité et la consommation de produits locaux. Cette volonté fait suite notamment à la crise de la covid-19.

La plateforme a été mise en ligne le 24 juillet 2020. Une conférence de presse a été organisée le 11 septembre 2020 au Conseil Départemental du Jura pour le lancement officiel.

Quelques chiffres sur cette plateforme (données au 01/09/2024) :

	Jura	Pays Dolois
Producteurs inscrits	105	14
Marchés référencés	28	7
AMAP référencées	3	1
Fruitières fromagères référencées	6	0
Fruitières vinicoles référencées	5	0
Magasins produits locaux référencés	9	0
Magasins producteurs référencés	2	0
Nombre d'utilisateurs de la plateforme	1 785	



L'inscription y est gratuite. Les producteurs peuvent s'inscrire directement sur la plateforme en cliquant sur « inscription pro ».

Tous les lieux de commercialisation de produits locaux peuvent s'inscrire en faisant la demande par mail : cda39@jveuxdulocal39.fr

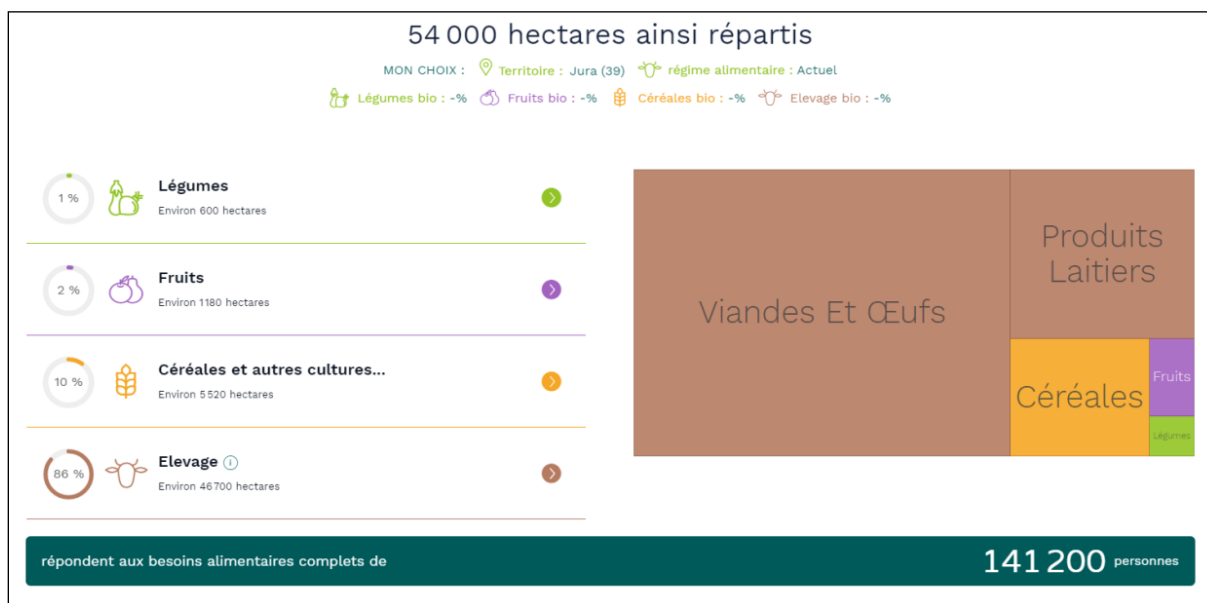
La plateforme du Jura est disponible ici : www.jveuxdulocal39.fr

L'ensemble des départements de Bourgogne Franche comté dispose de leur propre plateforme J'veux du local à retrouver ici : [www.https://www.jveuxdulocalbfc.fr](https://www.jveuxdulocalbfc.fr)

Les scénarii d'autosuffisance

A partir de la population présente sur le territoire, il est possible d'approcher les quantités consommées pour chaque grande famille de produits, et de les mettre en relation avec le potentiel de production du territoire. Cette mise en adéquation peut se faire à l'aide de l'outil PARCEL

L'utilisation de l'outil PARCEL avec un scénario de relocalisation de 100% de la production alimentaire du Pays Dolois (sans changement d'habitude alimentaire notamment de consommation de viande) aboutit aux résultats suivants :

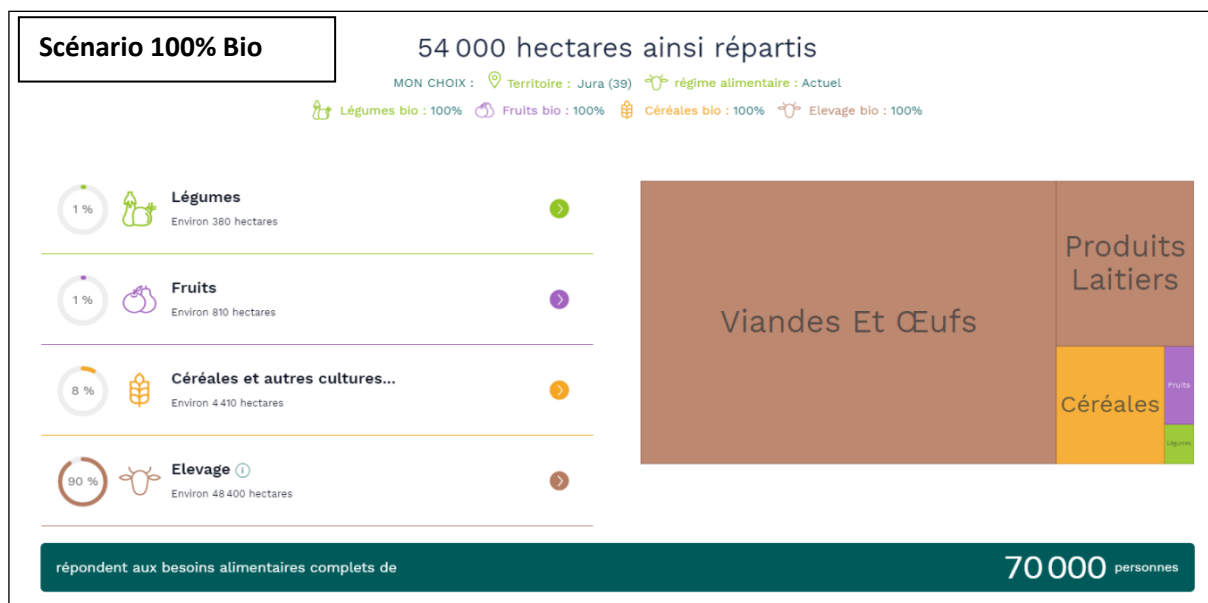


À l'échelle du Pays Dolois, la SAU est d'environ 54 000 ha. Une telle surface permettrait de répondre aux besoins alimentaires complets de 141 200 personnes. Aujourd'hui, le Pays Dolois comprend

86 818 habitants. En théorie, le territoire dispose donc du potentiel pour nourrir l'intégralité des habitants et même presque le double.

Les surfaces doivent néanmoins être adaptées aux productions : 86 % des surfaces doivent être consacrées à la production de viande, œufs et produits laitiers (46 700ha), 10 % à la production de céréales (5 520ha), 2 % la production de fruits (1 180 ha) et 1 % de production de légumes (600 ha).

En revanche, pour une production alimentaire 100 % d'origine biologique, la surface du Pays Dolois ne permettrait de répondre aux besoins alimentaires complets que de 70 000 personnes. Ce ne serait donc pas possible de nourrir l'intégralité de la population locale en bio (88 818 habitants).



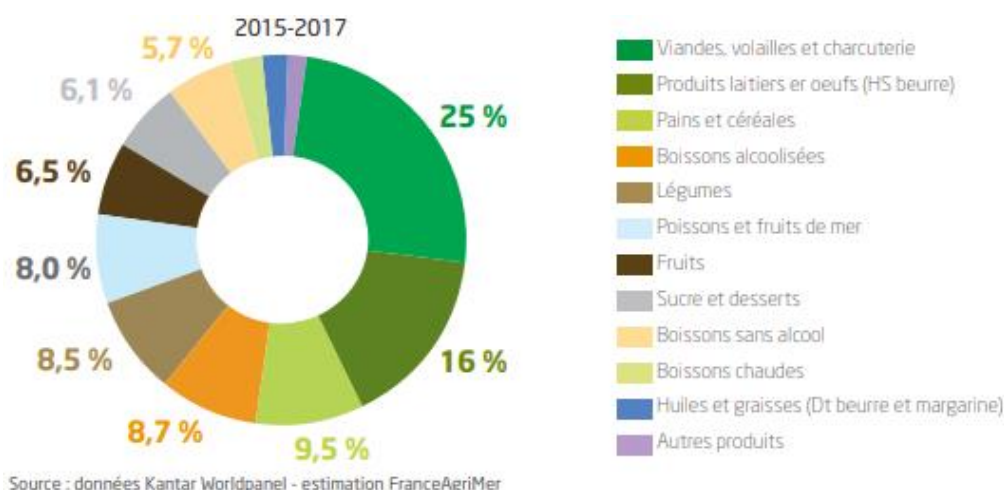
Il faudrait alors que 74 % des productions agricoles soient bios pour que la surface du Pays Dolois puisse répondre aux besoins alimentaires de l'ensemble des habitants. En 2023, 10,5 % des surfaces agricoles du Pays Dolois sont en agriculture biologique.

Une SAU 100 % conventionnelle permet de nourrir 2 fois plus de personnes que cette même surface 100 % en agriculture biologique.

Les pratiques alimentaires des français (données nationales)

Le budget alimentaire

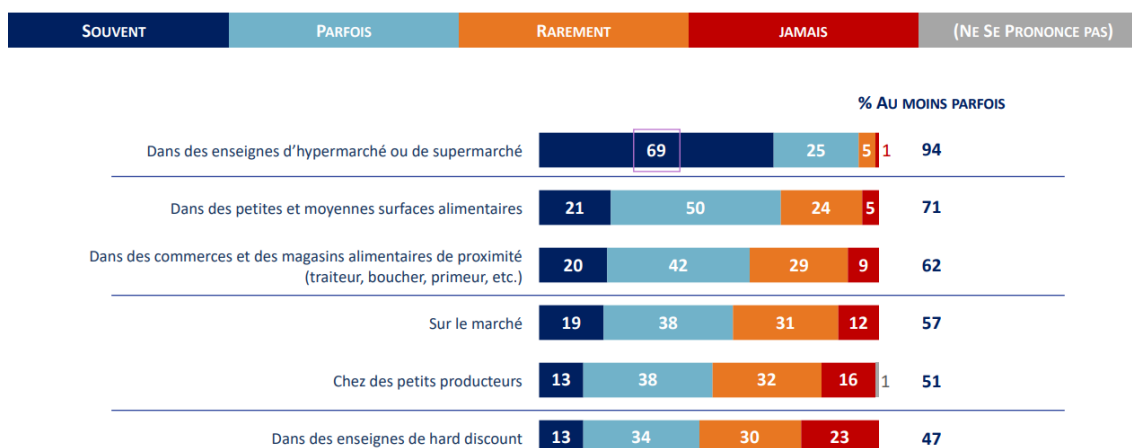
En moyenne, un Français dépense **3 600€/an** dans l'alimentation, répartis de la manière suivante :



Les viandes, produits de la boulangerie, produits laitiers et les œufs représentent les principaux postes de dépenses de produits alimentaires des ménages.

Les lieux d'achat des produits alimentaires

L'hypermarché est le lieu le plus fréquenté lorsqu'il s'agit de faire ses courses alimentaires, loin devant les commerces de proximité ou les petits producteurs.



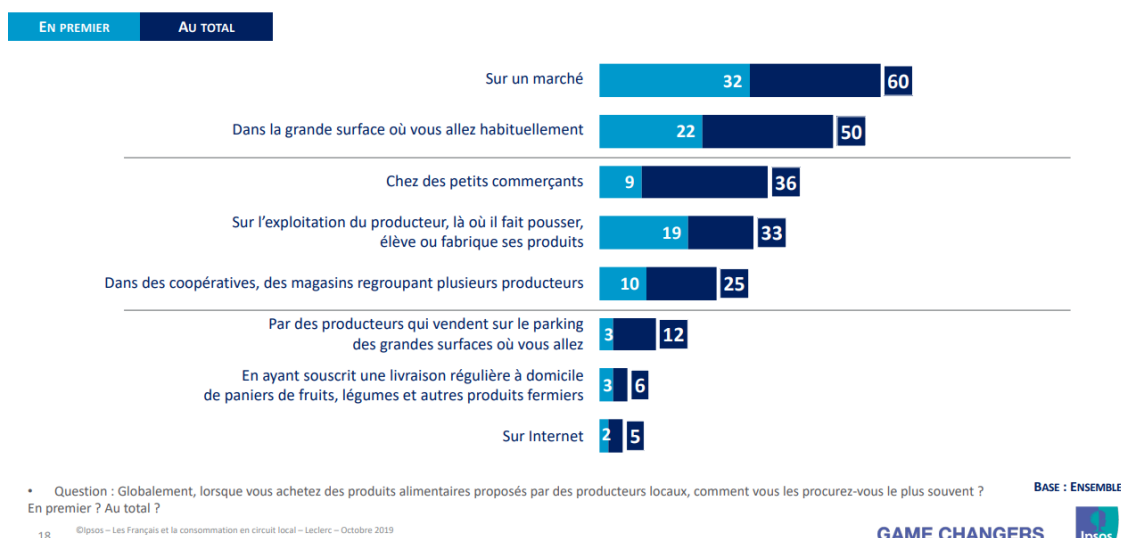
• Question : Faites-vous certaines de vos courses alimentaires... :

© Ipsos - Les Français et la consommation en circuit local - Leclerc - Octobre 2019

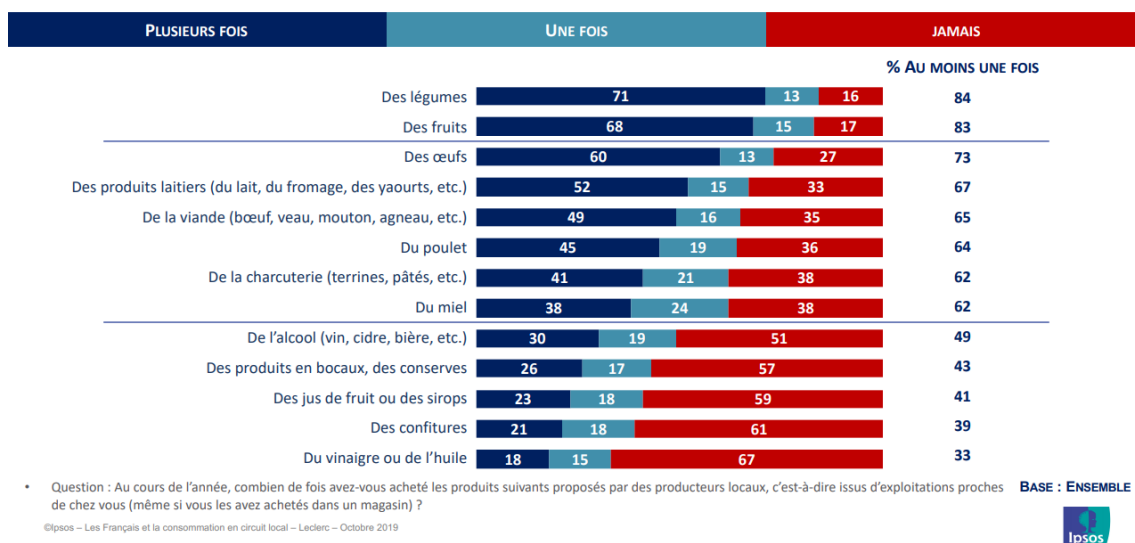
BASE : ENSEMBLE



Les lieux d'achat des produits locaux et les produits achetés

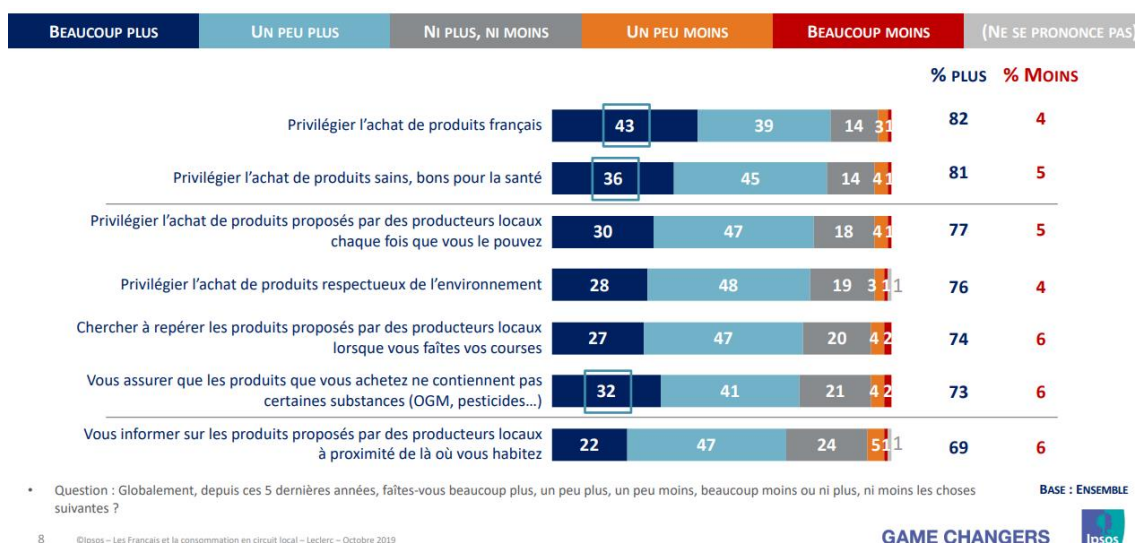


Les Français achètent des produits alimentaires proposés par des producteurs locaux en premier lieu au marché puis dans leur grande surface habituelle.



L'enquête Ipsos ci-dessus montre que les produits locaux entrent dans les habitudes d'achat des Français pour un nombre croissant de produits. A la question « *Au cours de l'année, combien de fois avez-vous acheté les produits suivants proposés par des producteurs locaux, c'est-à-dire issus d'exploitation proches de chez vous (même si vous les avez achetés dans un magasin) ?* » le graphique ci-dessus indique que les productions plébiscitées par les consommateurs sont les produits que sont les moins présents sur le territoire (légumes, fruits, œufs) mais qui pourraient se trouver et être produits au niveau du Pays Dolois.

Évolutions des pratiques d'achat



A la question « *globalement depuis ces 5 dernières années, faites-vous beaucoup plus, un peu plus, un peu moins, beaucoup moins, ni plus ni moins les choses suivantes ?* ». La figure ci-dessus indique que globalement les Français ont un comportement plus éco-responsable qu'il y a 5 ans : Ils privilégient davantage les produits français, sains, bons pour la santé et se tournent vers les produits locaux.

Évolutions des comportements alimentaires avec la crise sanitaire du Covid19

En début de crise :

Ruée vers les commerces alimentaires, rupture en magasin de certains produits (pâtes, conserves, huiles, eau).

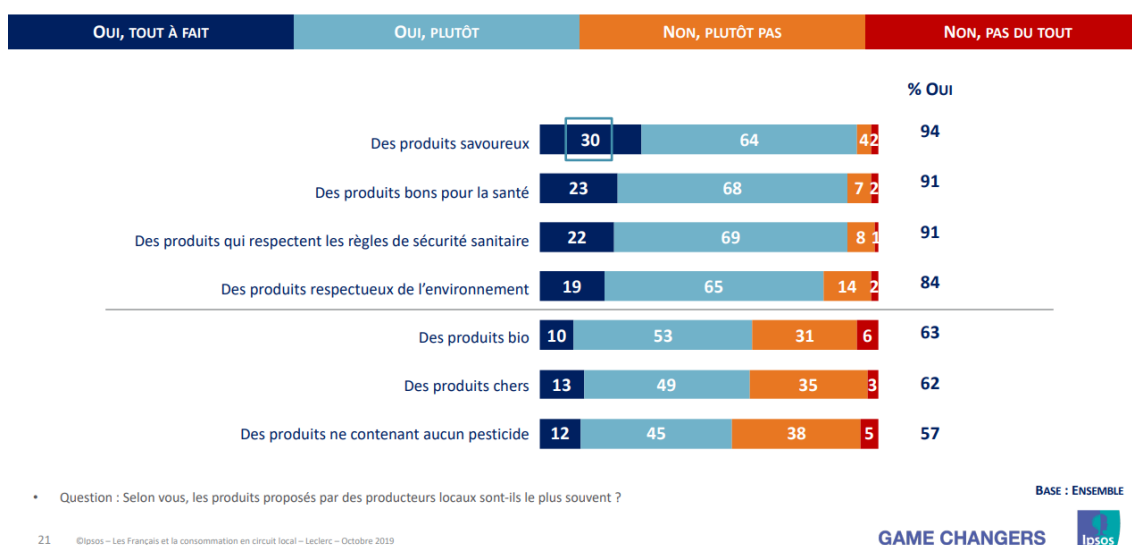
Pendant la crise :

- Hausse de la fréquentation des supermarchés et drives au détriment des hypermarchés.
- Développement du e-commerce alimentaire.
- Augmentation du « fait maison ».
- Intérêt pour les produits de proximité et/ou bio.
- Développement des achats en réseaux spécialisés (drive fermier, marché, livraisons).

Après la crise :

Une réelle volonté des Français de consommer des produits locaux, mais qui ne se traduit pas dans les observations de consommation (retour aux habitudes antérieures + conséquences de la flambée des prix alimentaires liée à la guerre en Ukraine et aux tensions internationales).

La perception des produits locaux par les Français



Les produits locaux sont avant tout considérés comme savoureux, bons pour la santé et respectueux de l'environnement. Beaucoup moins comme devant être forcément bios.

Les freins qui limitent l'accès de la population aux produits sains, locaux et de qualité.

Selon deux enquêtes IPSOS, les principaux freins au consommer local sont :

- **Le prix**

1 Français sur 2 estime que les produits alimentaires locaux sont plus chers que les autres. Proposer des prix plus accessibles est d'ailleurs considéré comme le principal moyen de renforcer la consommation « locale ». Les consommateurs estiment qu'un prix plus accessible les inciterait à consommer davantage de produits.

- **Le manque de producteurs et une offre limitée**

Les Français estiment qu'il y a un manque de producteurs en vente directe. Ils jugent également qu'ils pourraient être incités à consommer des produits alimentaires locaux s'il y avait plus de points de vente disponibles. Cette perception n'est pas forcément vérifiée par les études de consommation.

- **Un manque de visibilité des produits locaux**

30 % des Français estiment manquer d'informations au sujet des produits locaux. Leur souhait serait d'avoir une meilleure visibilité sur les étiquettes, mais aussi une meilleure visibilité dans les rayons et plus d'information dans les magasins. L'aspect « communication » semble ainsi jouer un rôle important.

Analyse AFOM du bassin de vie

ATOUTS ET FORCES	FAIBLESSES ET CONTRAINTES
• Un nombre d'habitants suffisant pour générer naturellement une importante demande en produits alimentaires • Une SAU importante qui permettrait d'atteindre une autonomie alimentaire • Une forte demande en produits locaux de la part des consommateurs, en particulier des points de restauration collective. • Des outils permettant d'identifier des producteurs locaux (Agrilocal, « J'veux du local ! ») qui gagneraient à être modernisés et fédérés en lien avec le PAT du Pays Dolois. • Les ouvertures récentes de nouveaux points de vente de produits locaux (2 magasins de produits locaux à Dole, création de 3 marchés de producteurs en 2020) • La cuisine centrale « La Grande Table », motrice dans le domaine de la transition alimentaire sur le territoire.	• Une demande alimentaire qui n'est pas en adéquation avec la réalité agricole du territoire • Un important déficit de certaines productions (légumes, fruits, œufs, volailles) • Une volonté de consommer sain qui ne se retrouve pas dans les actes d'achat • Une crise économique post Covid19 liée à la guerre en Ukraine, qui pourrait faire évoluer les comportements des consommateurs. • Le manque de visibilité des produits locaux • Peu d'exploitations agricoles locales en capacité de répondre aux contraintes de la restauration collective (marchés publics, quantité et fréquence d'approvisionnement).
OPPORTUNITES A SAISIR	MENACES A PRENDRE EN COMPTE
• La loi EGALIM qui stimule la demande de la restauration collective en produits durables et sous SIQO • Des tendances actuelles de la consommation qui favorisent les produits locaux • Le développement de lieux de vente de produits locaux (magasin de producteurs) • L'engouement pour le « local », le « Bio » et la « qualité » pour les locaux et les touristes • La dynamique impulsée par le PAT de niveau 1, en particulier auprès du grand public à travers des opérations de communication comme le Forum de la transition alimentaire organisé le 3 avril 2024 à Dole.	• Proximité avec les métropoles de Dijon et Besançon : proximité avec des territoires plus attractifs et urbanisés • Territoire moins attractif, moins touristique que le reste du Jura. • Le surcoût des produits locaux pour les consommateurs dans le contexte de crise économique. • Les habitudes alimentaires et la réticence à les modifier

ENQUETES ET REUNIONS AVEC LES ACTEURS DU TERRITOIRE

Méthodologie

Afin de répondre à la problématique de base : « Quels sont les leviers pour que l'offre et la demande alimentaires soient en adéquation à l'échelle du Pays Dolois ? », **une vaste concertation en direction des acteurs locaux a eu lieu avant la labellisation « PAT en émergence ».**

Dans un premier temps, une enquête a été envoyée à l'ensemble des 124 mairies du territoire du Pays Dolois en mai 2019. Les objectifs de cette enquête :

- Informer les mairies du lancement de la démarche
- Recenser les acteurs de l'alimentation présents sur les communes (complément données EPCI)
- Identifier les attentes des communes par rapport au projet alimentaire territorial (les projets à développer pour répondre à la problématique ...)

Dans un second temps, un questionnaire à destination des points de restauration collective du Pays Dolois a été élaboré. Rédigé en concertation avec La Grande Tablée, il avait pour objectifs de :

- Présenter la démarche
- Évaluer les pratiques d'achat actuelles en produits locaux par la restauration collective
- Identifier les attentes des acteurs de la restauration collective ainsi que leurs besoins en produits locaux

Dans un troisième temps, les distributeurs ont été consultés à l'occasion d'un atelier participatif : Pour la première fois, autour de la table, étaient rassemblés les commerces alimentaires du territoire (épiceries, superettes, Grandes et moyennes surfaces...). Les objectifs de cette rencontre étaient identiques à ceux de la restauration collective. Un questionnaire a été envoyé par la suite à l'ensemble des distributeurs du Pays Dolois.

Enfin, une réunion d'information a eu lieu en présence d'associations de consommateurs. Le but de cette rencontre était de présenter le projet, évaluer les tendances de consommation et identifier les attentes des associations en termes de rapprochement entre l'offre et la demande.

Actualisation 2024

Sans minimiser le travail de concertation réalisé lors de la rédaction initiale du diagnostic agricole et alimentaire, force est de constater que l'obtention du label « PAT en émergence » en 2021 a entraîné :

- Une mise en projet permettant, en elle-même, par l'expérimentation, d'approfondir le diagnostic.
- L'accès à de nouveaux acteurs clés du territoire, à leurs connaissances et analyses, le plus souvent à leur engagement.
- Des contacts plus fréquents entre les partenaires initiaux, par exemple lors des réunions des instances de gouvernance du PAT, des groupes techniques, ou des événements tels que le Forum des opportunités agricoles et de la transition alimentaire d'avril 2024 (dont l'ampleur était nettement plus grande que l'édition de 2019).

Cette nouvelle phase a permis de renforcer la connaissance du territoire (tant pour la production, la transformation que la consommation), de préciser le « champ des possibles », d'approfondir les analyses, de construire plus finement un plan d'actions pour un PAT de niveau 2.

Enquête auprès des communes du Pays Dolois

L'enquête a été lancée auprès des **124 communes** du Pays Dolois en mai 2019.

Les résultats concrets que les mairies souhaiteraient obtenir grâce au projet :

1. Pouvoir identifier l'offre alimentaire locale du territoire.
2. Développer l'approvisionnement local dans la restauration collective.
3. Développer la production de produits locaux (maraichage, viande bovine, poulets ...).

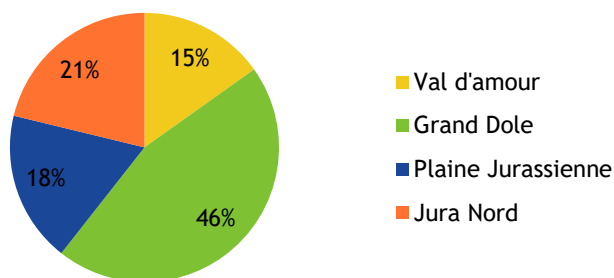
Ce qui permettait d'augmenter la consommation de produits locaux sur la commune :

- Communication auprès des habitants sur l'offre locale.
- Sensibilisation des habitants à l'alimentation locale.
- Augmentation de l'offre locale.
- Disponibilité des produits et meilleure information sur les produits disponibles.
- Ouverture de nouveaux lieux de distribution de produits locaux (marché, point de vente de producteurs, distributeurs).
- Projet commun entre communes.
- Prix attractif.

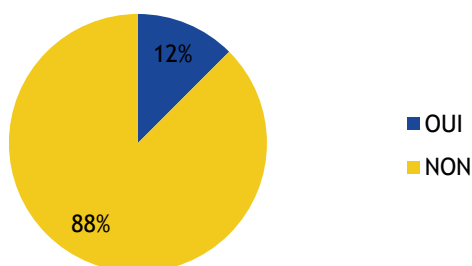
Les opportunités à mettre en place sur la commune :

- Un commerce.
- Un marché de producteurs.
- Installation de nouveaux producteurs.
- Mise en relation producteurs et consommateurs, faire davantage connaître les acteurs locaux.

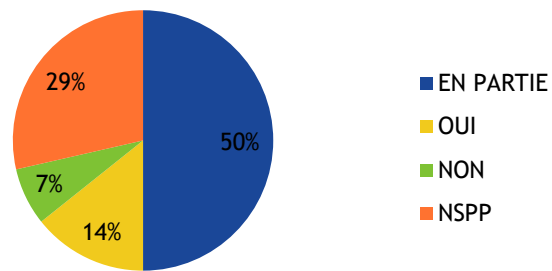
Provenance des réponses aux questionnaires par EPCI



Votre commune a-t-elle mené des actions en lien avec le développement des circuits alimentaires de proximité ?



Pensez vous qu'à l'échelle du Pays Dolois, l'offre alimentaire répond à la demande des consommateurs ?



Réunion de travail avec les commerces alimentaires

Les premiers constats de ces structures :

- Il y a une vraie demande en produits locaux de la part des consommateurs.
- Les consommateurs souhaitent avoir une large gamme de produits locaux au sein d'un même lieu.
- Il y a une réelle incohérence en termes de prix entre les produits locaux et les produits « d'ailleurs ».
- Le prix n'est pas toujours un obstacle pour le consommateur.
- Les produits de type « one shot » en faible quantité et rares sont bien souvent très demandés. La rareté et la nouveauté suscitent l'intérêt.
- Le consommateur a toujours raison.
- Le local c'est une sécurité en cas de crise (ex : crise Covid19).
- Travailler avec une multitude de producteurs est chronophage (multiplication des démarches administratives type facturation)
- Les GMS ont, pour beaucoup, une grande marge de manœuvre dans l'achat (elles sont relativement libres, indépendantes lorsqu'elles ne dépendent pas d'une centrale d'achat nationale).

Les besoins exprimés par les commerces alimentaires du Pays Dolois :

- **Connaitre l'offre locale**

Les commerces alimentaires n'ont pas une connaissance suffisante de l'offre alimentaire du Pays Dolois et des secteurs voisins. Leurs souhaits seraient de mieux connaître les productions et les filières du territoire et d'avoir plus de lien avec le monde la production.

- **Avoir un interlocuteur unique pour la recherche de fournisseurs locaux**

L'identification des fournisseurs locaux est complexe pour les commerces alimentaires. Ces derniers aimeraient avoir un facilitateur / un « contact » / un interlocuteur unique pour l'identification et le lien avec les fournisseurs locaux.

- **Développer des productions locales**

Certaines productions sont peu présentes sur le territoire du Pays Dolois, les commerces alimentaires souhaiteraient que :

- ✓ un travail de prospective sur les produits manquants soit réalisé.
- ✓ une stratégie de développement de produits spécifiques et manquants soit élaborée.
- ✓ les productions suivantes soient développées en local : œufs, maraichage, porcs, fruits, volailles.
- ✓ une production demi-gros local soit développée.
- ✓ créer des partenariats à long terme avec les producteurs (créer de la régularité et travailler ensemble pas uniquement en cas d'excès de production).

- **Orienter les producteurs vers les distributeurs locaux**

Les producteurs ne souhaitent pas toujours commercialiser via les Grandes et Moyennes Surfaces. Aussi, celles-ci souhaiteraient que :

- ✓ les producteurs soient informés de l'intérêt de travailler avec elles (source de valeur ajoutée, quantités commercialisées...)
- ✓ les producteurs soient accompagnés sur le volet commercialisation (facturation, code barre, calcul des prix de vente...),
- ✓ un travail soit mené sur la logistique centralisée/commune entre producteurs (afin de limiter les coûts de transport pour les producteurs).

- **Favoriser l'installation agricole**

Le développement de productions locales passera, selon les commerces alimentaires par :

- ✓ l'installation de porteurs de projets,
- ✓ la facilitation des démarches d'installation des porteurs de projets,
- ✓ la recherche de foncier disponible,
- ✓ la communication auprès des porteurs de projets de la demande des commerces alimentaires.

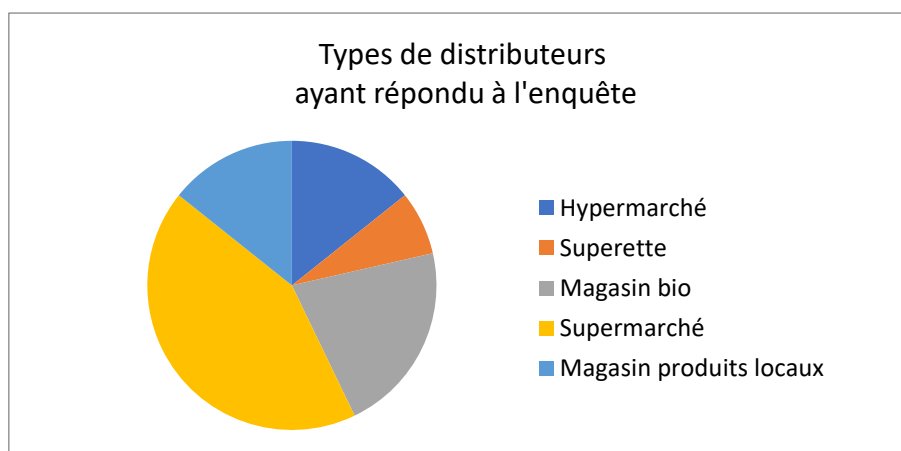
- **Diversifier les ateliers existants**

Le développement de productions locales passera également, selon les commerces alimentaires interrogés, par la création d'une activité de diversification sur les exploitations déjà présentes sur le territoire. Il faudrait ainsi orienter ces producteurs vers les productions manquantes à l'échelle du Pays Dolois.

À la suite de l'atelier de travail, un questionnaire a été envoyé à l'ensemble des commerces alimentaires du Pays Dolois.

Enquête auprès des distributeurs

100% des distributeurs qui ont répondu à l'enquête commercialisent des produits locaux.



Les distributeurs s'approvisionnent en **fruits et légumes** principalement en Côte-d'Or, du côté d'Auxonne, en Haute-Saône et dans le Jura. La plupart auprès de primeurs ou grossistes. Certains travaillent directement avec des maraîchers.

Concernant les viandes, les distributeurs font appel à des intermédiaires, pratiquement aucun ne travaille avec des producteurs en direct (seulement 2 avec la ferme de la Bussière en Côte-d'Or).

Les grandes enseignes ne travaillent pas avec des éleveurs de poules pondeuses pour l'approvisionnement en **œufs** mais des structures industrielles (COQUY). Seul un magasin de produits locaux bio travaille avec une éleveuse située à proximité.

Concernant **les produits laitiers de vaches**, peu de difficultés pour les distributeurs à trouver des fournisseurs locaux (fromageries, fruitières, intermédiaires) quelques-uns travaillent directement avec des producteurs. Pour les produits laitiers de **chèvres**, les distributeurs travaillent en local uniquement avec des producteurs. Peu de distributeurs s'approvisionnent en produits laitiers de **brebis** en local.

Les distributeurs travaillent également en local avec les **viticulteurs, des brasseries, une biscuiterie et d'autres producteurs aux productions bien spécifiques** (tisanes, pâtes ...).

100 % des distributeurs expriment que la tendance de la consommation est à l'augmentation d'achat de produits locaux – Dans un panier moyen, les consommateurs achètent en moyenne 29.8 % de produits locaux (min 2.5 % max 90 %).

100 % des distributeurs sont satisfaits de la qualité des produits locaux.

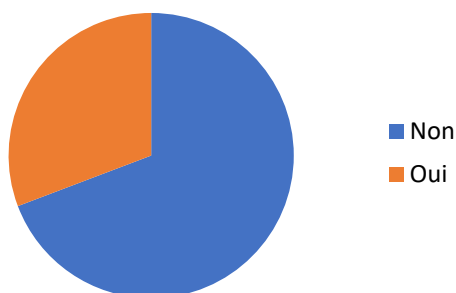
En moyenne **30.7 %** des produits proposés en magasin sont des produits locaux (min 4 % max 90 %).

1 seul distributeur exprime ne pas envisager de commercialiser davantage de produits locaux car son offre est suffisamment complète. Les autres distributeurs sont ouverts à toutes productions locales, certains stipulent en particulier les fruits et légumes, œufs et produits laitiers. Certains souhaitent des produits majoritairement bio.

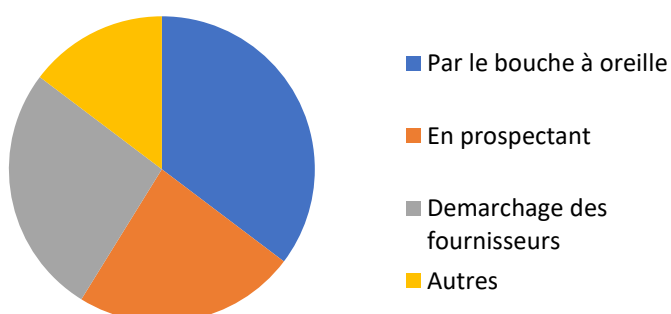
1 seul distributeur exprime ne pas envisager de commercialiser davantage de produits locaux car son offre est suffisamment complète. Les autres distributeurs sont ouverts à toutes productions locales, certains stipulent en particulier les fruits et légumes, œufs et produits laitiers. Certains souhaitent des produits majoritairement bio.

Verbatim : « Qu'est-ce qu'un produit local ? » <i>Voici les différentes définitions que les distributeurs ont pu nous donner</i>		
Il s'agit d'un produit venant d'une zone restreinte proche du lieu d'achat		
Production transformation proche (100 km)	Fabriqué à moins de 100 km du magasin	Nous avons mis une limite géographique (statuaire) à 80 km . Mais si le produit (bio) existe dans les 10 km il est prioritaire
Produits artisanaux de Franche-Comté		
Un produit qui vient de la région Bourgogne-Franche-Comté	Produit de notre région	Produits majoritairement constitués avec des éléments provenant des alentours (régions)
Un critère géographique : produits dans une zone à moins de 300 km du magasin		

Rencontrez vous des problèmes dans l'approvisionnement en produits locaux ?



Moyens utilisés par les distributeurs pour identifier les producteurs locaux



Réunion de travail avec les acteurs de la restauration collective

Réunion du 28 Janvier 2021. Les principaux freins que rencontrent les restaurations collectives dans leur approvisionnement local :

- Les marchés publics restreignent la possibilité d'acheter librement en local (il est plus facile d'acheter du bio que du local dans les marchés publics).
- Les seuils « hors marché » autorisés sont très vite atteints.
- Les producteurs ne répondent pas aux marchés publics.
- Le prix : les restaurations collectives ont un budget limité pour l'achat alimentaire (en moyenne 2.2 € par personne et par repas). La vente directe semble plus avantageuse pour les producteurs.
- Les quantités : Un petit producteur ne peut pas toujours satisfaire le besoin quantitatif de la cuisine centrale.
- Les périodes de fermeture des restaurations collectives correspondent aux périodes où l'offre locale est la plus conséquente (saison estivale).
- Les zones de stockage sont limitées au sein des restaurations collectives (les livraisons sont donc fréquentes).
- Le manque de temps.
- La méconnaissance de l'offre.
- La multiplicité des interlocuteurs lorsque l'achat se fait en local (*1 producteur, 1 produit, 1 commande*).

L'approvisionnement local des restaurations collectives est relativement complexe. Les contraintes sont nombreuses « *On essaye de satisfaire le Conseil Régional, les parents, les élèves, de respecter les marchés publics et le budget* » (parole d'une gestionnaire d'un lycée). Malgré ces freins, l'ensemble des restaurations collectives ont une réelle volonté de s'approvisionner en local et de cuisiner des produits locaux pour les convives.

Les besoins exprimés par les restaurations collectives du Pays Dolois :

- **Connaitre l'offre locale**

Les restaurations collectives souhaitent mieux connaître les productions et les filières locales et avoir une meilleure visibilité sur les produits locaux.

- **Avoir un interlocuteur unique**

Cet interlocuteur permettrait de :

- ✓ Accompagner la mise en œuvre de la loi EGALIM (Quels produits locaux entrent dans la catégorie des « produits durables » ?)
- ✓ Faciliter la recherche de fournisseurs de produits locaux.
- ✓ Apporter une visibilité sur les filières locales.
- ✓ Faciliter l'échange et la coopération entre restaurations collectives.
- ✓ Envisager une centrale d'achat locale, un intermédiaire unique pour l'achat de produits locaux afin de limiter les interlocuteurs.

- **Trouver des leviers pour prioriser les achats locaux dans le cadre de la commande publique**

Cet axe permettrait aux acteurs de la restauration collective d'acheter local tout en respectant les règles du marché. Une formation à destination des producteurs seraient également utile pour leur exposer les démarches à suivre dans la réponse au marché public. Les restaurations collectives souhaiteraient également inciter les intermédiaires à répondre à leurs marchés.

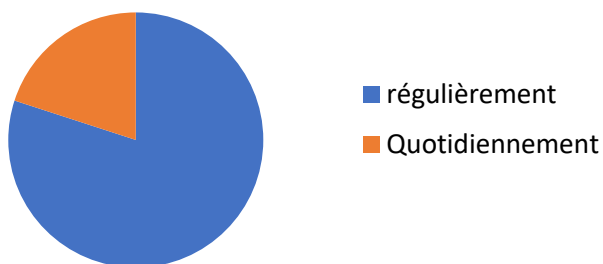
- **Développer la production locale**

Les demandes de la restauration collective :

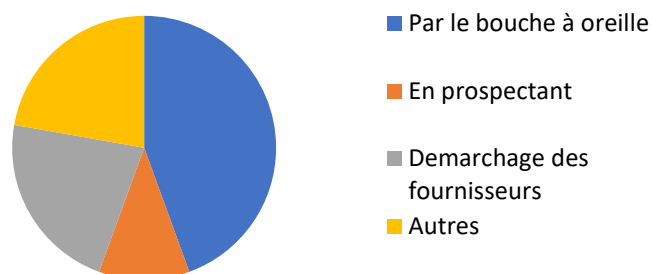
- ✓ Massifier l'offre locale en général
- ✓ Développer la production de fruits, légumes, volailles, légumineuses
- ✓ Développer une offre locale de volailles découpées

Enquête auprès des restaurations collectives

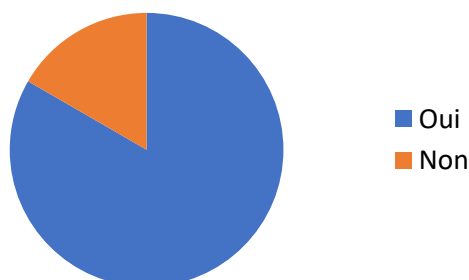
Les restaurations collectives s'approvisionnent en produits locaux ...

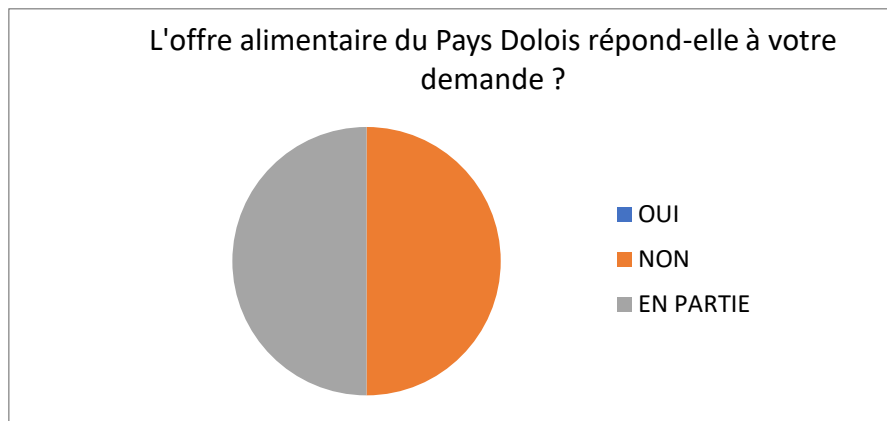


Moyens utilisés par les RC pour identifier les productions locales



Rencontrez vous des difficultés lors de vos commandes auprès de producteurs locaux ?





Tous les établissements ayant répondu au questionnaire sont publics à part la société de restauration.

En moyenne et en cumulé, 240 000 repas sont produits par an dans ces établissements (min 35 000 max 520 000).

Pour les restaurations collectives, un produit local est un produit issu de la région Bourgogne Franche Comté.

Les restaurations collectives s'approvisionnent en fruits et légumes auprès de grossistes (ex. Sapam, Pomona), de primeurs (ex Mutin primeur, Prim'frais), d'entreprises adaptées (ferme du Creux Vincent, Mont de Gy) ou des producteurs de la zone d'Auxonne et du Jura.

Concernant les viandes, les RC font appel à des intermédiaires, (Chazal, Clavière, éleveur de la Chevillotte, l'abattoir de la Motte) pratiquement aucune ne travaille avec des producteurs en direct.

Concernant la volaille, les RC se tournent vers des industriels LDC à Louhans et Guillot Cobreda à Cuisery).

Concernant les produits laitiers, l'approvisionnement en local se fait uniquement pour les produits issus de vache. Les RC s'approvisionnent soit auprès de producteurs directement, auprès d'intermédiaire (ex. Mauguin, L'Enil, Lehman, fruitière de Chevigny) ou de grossistes qui travaillent en local (Sodifragel). Les RC ne semblent pas s'approvisionner en local sur des produits laitiers de chèvres et brebis.

Enfin, certaines RC travaillent également en local avec des boulangeries, apiculteurs, moulin, producteur de légumineuses...

100 % des restaurations collectives communiquent auprès des convives sur les produits locaux cuisinés : affiche, pictogramme, informations sur le menu, communication internet.

Les produits locaux qui intéressent le plus les restaurations collectives :

1. Légumes
2. Volailles
3. Viande bovine
4. Viande porcine
5. Produits laitiers de vache
6. Fruits
7. Viande ovine
8. Autres : huile, farine, moutarde

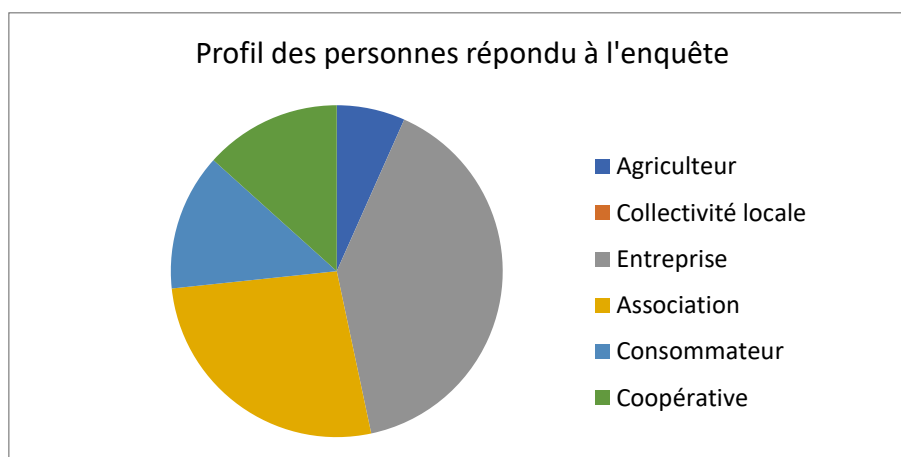
Les freins principaux pour les restaurations collectives dans l'achat de produits locaux :

1. L'offre locale limitée
2. Le prix trop élevé
3. La méconnaissance de l'offre
4. Difficulté pour un seul producteur de répondre aux besoins quantitatifs
5. La complexité
6. Les marchés publics

Les solutions des RC pour pouvoir acheter plus de produits locaux à l'échelle du Pays Dolois :

- Meilleure connaissance de l'offre : Identifier les fournisseurs, publication d'une liste de producteurs en capacité de produire des quantités adaptées pour les RC.
- Accompagner les producteurs locaux pour qu'ils puissent répondre aux marchés publics.
- Regrouper l'offre sur une plateforme d'achat.
- Création d'une plateforme logistique intégrable à un groupement d'achat public.

Réunion de travail avec les associations de consommateurs



Une réunion de concertation a été organisée le 27 janvier 2021 avec les associations de consommateurs.

Les objectifs :

- ✓ présenter le projet « l'alimentation au cœur du Pays Dolois »,
- ✓ évaluer les tendances de consommation,
- ✓ identifier les attentes des associations et de leurs adhérents

Les besoins exprimés par les associations de consommateurs du Pays Dolois :

- **Informers les consommateurs sur l'offre locale**

Qui sont les producteurs ?

Quels produits sont disponibles à l'échelle du Pays Dolois ?

Où les trouver ?

- **Sensibiliser les consommateurs aux produits locaux :**

Expliquer les différents et trop nombreux labels qualité

Familiariser le consommateur avec les produits hors calibres (campagne « légumes moches », fruits disgracieux...)

- **Développer des productions locales**

Aider les agriculteurs à s'installer, ou à se diversifier.

Développer la production de légumes.

- **Travailler sur le gaspillage alimentaire**

Quelles productions agricoles peu ou pas présentes sur le territoire du Pays Dolois pourraient être développées pour répondre à la demande locale ?

- Maraichage (bio)
- Arboriculture
- Porcs (bio)
- Volailles (bio)

Que manque-t-il pour que la consommation de produits locaux se développe sur le territoire ?

- Un accompagnement financier aux porteurs de projets
- Un réseau plus structuré de petits producteurs
- Une communication positive sur l'agriculture
- Des garanties de débouchés (prix et quantité)
- Des ateliers de transformation ou conditionnement (ex : pâtes, farine, poulets, pommes de terre...)

Avez-vous connaissance ou êtes-vous impliqués dans des projets de structuration de filière locales, ou d'autres projets en lien avec l'alimentation (mobilisation de consommateurs, éducation, gaspillage) ?

- L'atelier des transformations des Bouchoux
- Entente bio
- Élan Jardin
- Boucherie bio Seleviande en Bourgogne (groupe FEDER)

PISTES POUR UN FUTUR PLAN D' ACTIONS

Les pistes d' actions concernant la production

→ Le développement des productions locales

Filière	Leviers pour développer la consommation locale	Débouchés possibles	Priorisation de développement
Lait et produits laitiers de vache	Créer des ateliers de diversification pour la production de crème, beurre, fromage fermiers (diversification pour producteur de lait à Comté ou lait standard)	Commerces alimentaires Restaurations collectives	+
Produits laitiers de brebis	- Favoriser l'installation - Aide à l'installation	Vente directe Commerces alimentaires	+
Produits laitiers de chèvre	- Favoriser l'installation - Aide à l'installation	Vente directe	+
Bovin viande	- Travailler sur l'équilibre matière - Valoriser les vaches de réformes	Vente directe Restaurations collectives	+/-
Viande ovine	- Favoriser l'installation - Créer des ateliers de diversification	Commerces alimentaires Restaurations collectives	+/-
Porc	- Créer des ateliers de diversification - Commercialiser le porc en vente directe (hors filière)	Vente directe Commerces alimentaires Restaurations collectives	+
Volailles	- Créer des Ateliers de diversification sur des exploitations existantes (produisant de préférences des céréales) - Aider à l'installation (avantage que l'élevage ne nécessite pas de surfaces trop importantes) - Proposer une offre de volailles découpées pour la restauration collective - Développer les filières existantes (ex : Dornier)	Vente directe Commerces alimentaires Restaurations collectives	++
Œufs	- Créer des Ateliers de diversification sur des exploitations existantes - Aider à l'installation (avantage que l'élevage ne nécessite pas de surfaces trop importantes) - Création de centre d'emballage d'œufs - Création de casserie	Commerces alimentaires Restaurations collectives Vente directe	++
Légumes	- Favoriser l'installation - Aide à l'installation - Relancer la production légumière sur le Finage - Renforcer l'association entente bio - Proposer une offre de légumes transformés (afin de pallier le manque de certains légumes à certaines saisons)	Commerces alimentaires Restaurations collectives Vente directe	++
Fruits	Créer des ateliers de diversification	Commerces alimentaires Restaurations collectives Vente directe	++

→ L'accompagnement des producteurs qui commercialisent en local

- Soutien financier à la création, au développement, à la diversification des exploitations.
- Constitution d'un groupe de producteurs pour rompre l'isolement, se connaître, créer des synergies.
- Recherche de débouchés, mise en contact avec des partenaires potentiels (GMS, restau-co, ...)
- Communication mutualisée auprès du grand public.
- Formation sur le volet commercialisation (facturation, calculer les coûts de production, travail sur la logistique et les coûts engendrés).
- Recherche de foncier agricole (réserve foncière, espaces tests agricoles...)

Les pistes d'actions concernant la transformation

→ Le soutien et la valorisation des outils existants

Structures	Projets
Abattoir de Cramans	- Soutenir le projet de mise aux normes, d'agrandissement, d'augmentation des capacités - Affirmer la spécificité sociale de ce projet porté par un ESAT - Profiter du projet pour aller vers une diversification (aviculture) - Prendre en compte le bien-être animal - Faire connaître l'outil pour le faire connaître dans le tissu local et identifier de nouveaux partenaires locaux (éleveurs de volailles)
Fruitière fromagère	- Rencontrer les 4 fruitières du Pays Dolois et connaître leurs attentes - Accompagner les projets d'extension-modernisation des fruitières à Comté (Pleure, Chevigny) - Encourager le maintien voire l'extension des boutiques de

→ Le lancement d'une réflexion sur l'opportunité d'équipements de transformation

Les consultations menées par le Pays Dolois ont permis d'identifier certaines attentes pour des équipements qui pourraient potentiellement favoriser la structuration de filières et favoriser les circuits courts. Toutefois, à ce stade, il s'agit de pistes qui doivent absolument être mises à l'étude.

Équipements	Avantages espérés	Inconvénients identifiés
Piste d'un équipement de transformation de légumes (légumerie, conservation, unité de surgélation...)	- Pour les restaurations collectives : idéale pour s'approvisionner en produits locaux toute l'année : répond aux problèmes de saisonnalité. - Pour les commerces alimentaires : pertinent car offre non existante actuellement.	- Insuffisance des productions locales pour justifier l'investissement - Concurrence avec d'autres équipements proches, notamment pour les légumeries - Pas de porteur identifié volontaire - Coût de l'outil / rentabilité
Piste « système d'irrigation »	- Étape indispensable pour aller vers des productions plus qualitatives, notamment de légumes. - Présence de deux ASA (Basses vallées du Doubs et de la Loue) et donc d'une culture locale de l'irrigation	- Investissement financier conséquent - Conflit avec l'objectif de limiter la consommation d'eau
Casserie pour œufs	- Demande de la part des restaurations collectives. - Beaucoup d'œufs hors calibres non commercialisés et jetés (et qui pourraient être valorisés par ce biais).	- Insuffisance de la production - Coût de l'outil / rentabilité

Les pistes concernant la distribution

	Leviers pour développer l'approvisionnement local
La restauration collective	• Accompagner les réseaux de restauration collective dans la mise en œuvre la loi EGALIM • Former les animateurs de la restauration collective aux enjeux de transition alimentaire • Trouver des leviers pour prioriser les achats locaux dans le cadre de la commande publique • Encourager les démarches collectives (macantine.gouv, réseau Agorès...) • Réduire les surcoûts au sein de la restauration collective en : – Travaillant sur le gaspillage alimentaire, – Sensibilisant les convives aux produits locaux, – Privilégiant les produits bruts (ex : légumes), entier (ex : volailles) en gros contenant (ex : yaourts en seau), – Modifiant les habitudes de travail en cuisine, • Sensibiliser les enfants et les autres publics de la restauration collective aux enjeux de l'équilibre alimentaire
Les commerces alimentaires	• Donner de la visibilité sur les productions locales = Fédérer et faire connaître les producteurs commercialisant en local • Créer des partenariats longs terme avec les producteurs
Consommateurs	• Mettre en relations les producteurs locaux et les GMS pour que celles-ci proposent davantage de produits locaux à leurs clients. • Encourager la création de points de vente de produits locaux • Donner plus de visibilité aux consommateurs sur l'offre de produits locaux disponible • Mettre en place des actions spécifiques en direction des publics fragiles, en particulier les usagers des associations d'aide alimentaire

CONCLUSION

Le diagnostic agricole et alimentaire du Pays Dolois a permis de dresser les Atouts/Contraintes et Forces/Faiblesses du bassin de production et du bassin de vie du territoire.

Il montre que le Pays Dolois dispose de marges de manœuvre certaines, pour développer les circuits courts, et permettre aux habitants de consommer plus régulièrement des denrées produites à proximité de chez eux.

De plus, cela répond à une aspiration croissante, la demande de proximité étant intimement liée à celle de qualité.

Les enquêtes, concertations et ateliers participatifs ont confirmé une volonté d'avancer des principaux acteurs. Toutefois, un travail de coordination pour créer de l'interconnaissance et des synergies est indispensable. Le Pays Dolois, parce qu'association sans but lucratif, constituée de collectivités publiques, est légitime pour piloter la démarche.

Le déploiement d'un Projet Alimentaire de Territoire (PAT) de niveau 2 sous son égide apparaît donc tout à fait opportun et attendu.

BIBLIOGRAPHIE

Agence Bio. Données territoriales de l'agriculture biologique.

En ligne : <https://www.agencebio.org/observatoire-de-la-production-bio-sur-votre-territoire/>

Agrete Bourgogne-Franche-Comté. 2016. Le porc en Franche-Comté et sa filière IGP.

Agrete Bourgogne-Franche-Comté. 2019. Mémento de la statistique agricole.

Agrete Bourgogne-Franche-Comté. 2019. Mémento de la statistique agricole.

Avenir Bio. Les AMAP du Jura. En ligne : <https://www.avenir-bio.fr/amap,jura,39.html>

Bases de données de la Chambre d'agriculture du Jura : exploitations agricoles et installation agricole

Chambre d'agriculture du Jura. 2020. Diagnostic du système alimentaire du Pays Lédonien - Emergence du Projet Alimentaire Territorial « Bio » du Pays Lédonien

Chambre d'agriculture du Maine-et-Loire. 2017. PAT : Diagnostic de l'alimentation en Loire Layon Aubance.

Chambre interdépartementale d'agriculture du Doubs-Territoire-Belfort. (2018). Diagnostic de l'agriculture diversifiée du Doubs.

Chambre interdépartementale d'agriculture du Doubs-Territoire-Belfort. Diagnostic préalable à la mise en place d'un PAT sur le territoire de Belfort

Diagnostics agricoles PLUI Grand dole, Plaine Jurassienne, Jura Nord

FranceAgriMer. 2018. Evolution des dépenses alimentaires des ménages dans les circuits de distribution de 2008 à 2017.

Ipsos. 2019. Les Français et la consommation en circuit locale.

En ligne : https://www.ipsos.com/sites/default/files/ct/news/documents/2019-11/rapport_ipsos_leclerc_consommation_locale.pdf

Ministère de l'Agriculture. Liste des établissements agréés CE.

Projets alimentaires territoriaux : diagnostic en Bourgogne Franche Comté 2016-2017

Recensements agricoles 1970, 1979, 1988, 2000, 2010 et 2020

Repères et outils pour construire votre Projet Alimentaire Territorial – Edition 2015

ANNEXE – Étude sur les possibilités de développement de la production et de la consommation de légumes locaux

Dans le cadre du PAT « en émergence », le Pays Dolois a fait réaliser par la Chambre d'Agriculture du Jura une étude sur les possibilités de développement de l'offre de légumes locaux. Celle-ci a été publiée à l'été 2024.

Elle complète et approfondit le volet « légumes » le présent diagnostic agricole et alimentaire. Elle présente des pistes d'actions concrètes pour poursuivre la dynamique dans le cadre d'un PAT de niveau 2, en particulier pour impulser de nouvelles productions maraîchères, non présentes sur le Pays Dolois, mobiliser des producteurs volontaires et assurer des débouchés.

L'étude est proposée en intégralité dans les pages qui suivent.