

Manger local CAP ou pas CAP, le projet alimentaire du Val de Saône

PAT de la CAP Val-de-Saône

Date de la dernière actualisation : 14/01/2026



- › PAT labellisé par le MAA : Labellisation Niveau 2
- › Date de labellisation : 2025

Territoire

Caractéristiques et enjeux du territoire

Bourgogne-Franche-Comté

Côte-d'Or

? Enjeux concernant le territoire et sa population :

- Fuite des bassins de consommation au profit des « grandes villes » (Dijon et Dole).
- Certains villages n'ont pas/plus de commerces de proximité.
- Population répartie de façon hétérogène.
- Des personnes âgées isolées et peu mobiles dans certains villages.
- Un pouvoir d'achat moindre par rapport à la moyenne nationale.

? Enjeux concernant l'agriculture locale :

- Après l'âge d'or du maraîchage début 1900, 2 guerres mondiales, l'exode rural, les difficultés de structuration de la profession, des produits du sud plus compétitifs, ont provoqué un long déclin qui amène au constat qu'il n'y a plus que quelques dizaines d'exploitations maraîchères aujourd'hui.
- La majorité des exploitations sont tournées vers les céréales et les grandes cultures (52%), suit le système de polyculture élevage (18%), les cultures légumières ne se situent plus qu'en troisième position (12,5%).
- Enjeu fort de la protection de la ressource eau (captage).
- Phénomène de concentration des exploitations agricoles avec 19% des exploitations possédant plus de 50% des terres.
- Problématique d'installation transmission reprise (en 2010 57% des chefs d'exploitation avaient plus de 50 ans).
- Débouchés déjà saturés pour certains producteurs, essentiellement à l'extérieur du territoire. Beaucoup de producteurs vont chercher les débouchés en « grandes villes » (Dijon et Dole).
- Volonté des producteurs de développer de nouveaux débouchés (restauration collective, restaurateurs et/ou de nouvelles activités (hébergement, accueil à la ferme...)) mais méconnaissance, manque de temps, logistique trop complexe et difficultés à se faire connaître/identifier.
- Structuration d'une filière locale complexe : craintes du collectif exprimées mais intérêt et attentes vis à vis de la dynamique territoriale.
- Peu ou pas d'outils de production/transformation : volonté de davantage de maîtrise sur la chaîne de leurs produits (découpe notamment) mais également politique de rémunération juste permettant de se projeter autour de nouveaux projets.

? Enjeux concernant l'offre et la demande alimentaire :

- Offre et demande locale s'identifient mutuellement assez mal.
- En GMS : très peu d'offre locale et/ou peu identifiée, difficultés d'identification des produits locaux quand présents en rayons.
- En restauration commerciale : initiatives individuelles et flux tendus complexes à gérer pour les producteurs.
- Sur les marchés communaux : peu adaptés aux horaires des travailleurs et/ou offre peu fournie, et multiplicité des marchés locaux pour les producteurs.
- Petits commerces : les consommateurs doivent multiplier les points de vente pour obtenir « toute la gamme » souhaitée.
- Mobilité : peu ou plus de commerces dans les « petits villages », et concentration de l'offre sur Auxonne et Pontailier.

? Enjeux concernant la restauration collective :

- Trouver des produits locaux en volumes suffisants.
- Logistique des derniers kilomètres.
- Produits doivent être adaptés aux contraintes de la restauration collective.
- Contraintes budgétaires serrées.
- Contraintes de temps.

? Enjeux concernant les entreprises du territoire :

- Fermeture de l'usine Orega Thomson à la fin des années 80 après 30 ans de présence sur Auxonne (500 salariés).
- Fermeture de l'Acierie d'Auxonne en 2008 (70 salariés).

- Fermeture du site STL à Villers-les-Pots en 2014 (32 salariés), 3000 tonnes d'oignons déshydratés chaque année.
- Provence Bourgogne (commerce de gros) transféré à Chalon-sur-Saône en 2015.
- Fermeture de l'entreprise France Mottes à Flagey-lès-Auxonne en 2021, qui commercialisaient auprès des maraichers depuis près de 40 ans des plants de légumes prêt à être transplantés pour la production.

Chiffres clés du territoire



Contexte

23 390 habitants
 35 communes
 60,60 habitants/km²
 385,99km² de communes
 111,64 ha artificialisés



Caractéristiques socio-économiques

10% de taux de pauvreté
 7,56% de chômage
 21 210€ de revenu médian



Lutte contre la précarité alimentaire

2 association(s) luttant contre la précarité alimentaire
 0,05 associations par 10 km²
 0,09 associations par 1000 habitants



Organisation de l'espace agricole

17 100,66 hectares de SAU
 44,30% de SAU
 dont 6,75% de SAU en bio
 dont 11,54% de légumineuses
 dont 28,94% de prairies permanentes



Structures agricoles

152 exploitations

24 exploitations en bio



Enjeux environnementaux liés à l'agriculture

Taux de produits phytopharmaceutiques inférieur à 0,01 ug par litre d'eau

Taux de nitrates entre 10 mg et 25 mg par litre d'eau

724 938,33m³ d'eau utilisés pour l'irrigation

en hausse de 77,04% depuis 5 ans

36,54 de haie/ha de SAU



Distribution

19 enseignes de distribution

dont 6 GMS (moyennes et grandes surfaces)



Transformation

166 emplois dans la transformation

-1,78% des emplois dans la transformation depuis 5 ans



Restauration collective

20 restaurants collectifs sur le territoire inscrits sur ma cantine

dont 3 restaurants collectifs qui ont fait leur télédéclaration sur ma cantine

Gouvernance

Porteurs du projet

- › Communauté de communes Auxonne Pontailler Val de Saône (Communauté de communes)

Nom de l'instance de décision

CoTech PAT

Partenaires de l'instance de décision

Collectivités territoriales, État

- › Département de la Côte d'Or

Acteurs de la production agricole dont foncier

- › Chambre d'agriculture de Côte d'Or
- › Aucun partenaire identifié à ce stade du projet
- › Aucun partenaire identifié à ce stade du projet
- › Aucun partenaire identifié à ce stade du projet
- › Aucun partenaire identifié à ce stade du projet

Partenaires engagés dans la mise en oeuvre du PAT

Collectivités territoriales, État

- › Communauté de communes de la Plaine Dijonnaise
- › Communauté de communes Rives de Saône
- › Ville de Chevigny-Saint-Sauveur
- › PETR Val de Saône Vingeanne
- › Communauté de communes du Mirebellois Fontenois

Acteurs de la production agricole dont foncier

- › SAFER
- › Centre de développement de l'agroécologie
- › CIVAM Le Serpolet
- › GIE Bio Froid et Collectif
- › Bio Bourgogne Franche Comté

Acteurs de la restauration collective

- › SHCB
- › API Restauration

Acteurs de la restauration commerciale

- › Mamm Traiteur

Représentants des consommateurs

- › UFC Que Choisir

Acteurs de la santé

- › Centre hospitalier d'Auxonne

Acteurs du social

- > Croix Rouge Insertion
- > Active
- > Entraide cantonale
- > Le Ptit Coup de Pouce
- > Restos du Coeur
- > Secours catholique
- > La Hutte du Berger

Acteurs environnementaux

- > CPIE Bresse du Jura

Autres

- > 3ème élément

Les objectifs stratégiques du projet

1. Accroître la part des produits locaux dans les assiettes des cantines

1.1. Développer une alimentation durable en restauration collective, accroître la part de produits locaux dans les assiettes et garantir une juste rémunération des producteurs
1.2. Réduire les impacts des modes de consommation alimentaire à travers la relocalisation des filières et l'optimisation logistique, du producteur au consommateur

2. Faciliter l'achat de produits locaux pour tous

2.1. Structurer l'offre pour répondre à la demande alimentaire locale et faciliter l'achat de produits locaux

2.2. Contribuer au dynamisme des entreprises artisanales et commerces locaux à travers le développement d'une offre alimentaire locale

3. Répondre aux enjeux agricoles présents et d'avenir

3.1. Apporter un soutien et un accompagnement au secteur agricole qui subit des difficultés en termes de main d'œuvre agricole
3.2. Accompagner les producteurs pour faciliter l'installation et la transmission des exploitations
3.3. Contribuer à une stratégie foncière territoriale qui préserve les terres agricoles de qualité


4. Lutter contre le gaspillage et valoriser les déchets


4.1. Accompagner les habitants du territoire vers des modes de vie et de consommation plus résilients
4.2. Encourager un retour au sol de la matière organique


5. Perpétuer les traditions du Val de Saône


5.1. Accompagner les agriculteurs dans la valorisation de leur métier auprès du grand public et créer du lien du producteur au consommateur
5.2. Faire connaître et mieux identifier les produits locaux
5.3. Valoriser l'histoire du territoire et cuisiner autour des produits locaux


Les principales actions du PAT par axes thématiques


	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Économie alimentaire	Maintien et développement des circuits de proximité	Accompagner les acheteurs dans une démarche d'approvisionnement local et durable	Action réalisée
	Maintien et développement des circuits de proximité	Commercialisation des produits locaux dans les commerces et GMS de proximité	Action en cours
	Organisation des filières	Accompagnement à la structuration et à l'implantation d'un groupement de producteurs souhaitant ouvrir un Point de Vente Collectif	Action réalisée
	Organisation des filières	Construction d'un outil collectif de stockage/logistique : objectif structuration d'une filière locale de produits maraîchers de la production à la distribution	Action réalisée
	Organisation des filières	Accompagner le développement de lieux d'approvisionnement de proximité (notamment distributeurs automatiques)	Action programmée


	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Culturel et gastronomie	Autres actions de mise en valeur du patrimoine alimentaire et gastronomique, et de tourisme	Campagne de communication sur l'alimentation locale en Val de Saône	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Éducation alimentaire	Actions d'éducation alimentaire à destination de la jeunesse	Favoriser l'intégration des thématiques alimentaire et agricole dans les projets éducatifs des écoles et structures extra-scolaires	Action en cours
	Actions d'éducation alimentaire à destination des familles (Grand public - tous consommateurs)	Programme d'animations alimentation	Action programmée
	Formation et sensibilisation des acteurs professionnels et élus aux enjeux de l'alimentation durable	Formation des animateurs périscolaires à l'éducation à l'alimentation	Action programmée

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Nutrition et santé	Santé environnementale : promotion de modes de cultures durables (bio, paysanne, raisonnée, sans pesticides etc)	Animer un programme d'actions agro-environnementales des bassins d'alimentation de captage du territoire	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Justice sociale	Actions d'accessibilité sociale	Mise en place de chèques alimentaires durables	Action programmée
	Actions de coordination entre les acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire	Rapprochement des acteurs de la production agricole et de l'aide alimentaire	Action en cours
	Actions utilisant l'alimentation et agriculture comme vecteurs d'insertion sociale : jardins d'insertion, travail avec structures d'insertion sociale	Renforcer le lien à la terre avec des potagers et jardins partagés	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Environnement	Diminution du gaspillage alimentaire, réduction et recyclage des déchets, collecte sélective des biodéchets	Développer les initiatives de valorisation des biodéchets de la restauration scolaire	Action en cours
	Diminution du gaspillage alimentaire, réduction et recyclage des déchets, collecte sélective des biodéchets	Accompagnement au compostage individuel et collectif	Action en cours
	Diminution du gaspillage alimentaire, réduction et recyclage des déchets, collecte sélective des biodéchets	Déploiement de solutions de tri à la source des biodéchets	Action en cours

	Type d'action	Actions phares	Avancement
 Restauration collective	Respect de la Loi Egalim : augmentation de l'approvisionnement en produits "durables" et de qualité	Créer une cuisine centrale mutualisée	Action en cours
	Suppression des contenants et ustensiles en plastique	Déploiement des bacs inox en remplacement des barquettes plastiques	Action réalisée

Évaluation

Méthode(s) d'évaluation utilisée(s)

> Autre (champ libre)

Accompagnement au suivi-évaluation par Quadrant Conseil dans le cadre de l'AMI qui a été lancé fin 2024.

Coopération

Coopération inter-PAT

Oui

PAT du Département de la Côte d'Or : mise à disposition d'ingénierie pour mise en cohérence des actions, coopération entre le projet de légumerie et le projet de cuisine centrale, actions communes sur la logistique de proximité et l'approvisionnement local...

Coopération interterritoriale

Oui

PAT du Pays Dolois : échanges de bonnes pratiques

InterPAT39 : journée d'étude autour du maraichage en demi-gros

PAT membre des réseaux

> TERADI

> Réseau départemental des territoires SAT/PAT

Moyens financiers et humains

Dispositifs financiers mobilisés

> Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et ses déclinaisons régionales

> Les aides de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)

> Les aides des Régions

> Les aides des Départements

> Politique de la ville et contrat de ville

> Le fonds de soutien à l'investissement local et les dotations d'équipement des territoires ruraux

> Plan de relance

Moyens humains

1 ETP

Coopération interterritoriale

Contact

Agathe Mathey

06 42 27 46 93

agathe.mathey@cotedor.fr

Service Agriculture et Alimentation de Proximité

Chargée de mission Alimentation de proximité

Ancienne route nationale

21130 Auxonne

Détail des sources

Vous souhaitez comprendre le mode de calcul des données ? Consultez le vade mecum des indicateurs.