

Accompagner la transition vers une
ALIMENTATION LOCALE, BIO ET DURABLE
EN RESTAURATION COLLECTIVE

Fédérer pour réussir en Bourgogne-Franche-Comté



SOMMAIRE



Cadre de l'étude,
principaux enjeux
Page 4



Des enjeux à ne pas
manquer en Bourgogne-
Franche-Comté,
20 préconisations
Page 25



État des lieux
en Bourgogne-
Franche-Comté :
quels constats ?
Page 9



Annexes
Page 39



Une expérience riche
d'enseignements :
Mouans-Sartoux (06)
Page 22



Déclarations
Page 59

Le 1^{er} novembre 2018 est promulguée la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. Cette loi précise que les repas servis dans les restaurants collectifs, dont les personnes morales de droit public ont la charge, devront comprendre, au plus tard le 1^{er} janvier 2022, une part au moins égale, en valeur, à 50% de produits locaux ou sous signes d'origine ou de qualité (voir en annexe 1, les définitions de ces différents termes). Les produits issus de l'agriculture biologique devront représenter, en valeur, au moins 20%.

Avant même l'adoption de cette loi, la stratégie de mandat 2016-2021 du Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté inscrivait la promotion d'une agriculture d'excellence et ancrée dans la proximité : "À la fin du mandat, 50% de ce qui sera servi dans l'assiette des lycéens proviendra de l'agriculture locale et/ou biologique"⁽¹⁾. Cette ambition, reprise dans le Plan régional de développement agricole (PRDA), inscrite dans les orientations budgétaires 2019 confirme cet objectif, avec, cependant, une échéance décalée à 2021 qui retarde la mise en application.

Dans ce contexte et face aux questionnements et enjeux, le CESER de Bourgogne-Franche-Comté souhaite apporter un éclairage sur ce sujet. Il a choisi de ne pas limiter sa réflexion à la restauration dans les lycées, considérant que l'ambition du Conseil régional Bourgogne-Franche-Comté doit être élargie au-delà, afin de structurer l'approvisionnement et répondre aux attentes et besoins de la restauration collective régionale dans son ensemble. Il est entendu que la notion de bio promue dans le cadre de cette étude provient d'une agriculture régionale ou nationale.

Les expériences de terrain sont multiples. Ces initiatives, portées à des échelles territoriales variées, permettent non seulement le développement de projets agricoles et alimentaires globaux, mais témoignent également de la responsabilité des acteurs locaux pour co-construire et atteindre à l'échelle d'une région, les objectifs fixés par la loi.

Il s'agit non seulement de donner à voir ces expériences, mais surtout de comprendre les mécanismes de mise en place dans la restauration collective des produits

locaux et bio, le rôle des différents acteurs concernés, de la production à la consommation, d'en extraire les principaux points clefs de réussite et les effets d'entraînement favorables à la structuration d'un projet de territoire. Il ressort de ces expériences, des auditions et des visites sur le terrain que l'approvisionnement de la restauration collective, en produits locaux et bio, est un axe fondamental pour répondre aux attentes. Les projets sont devenus pluriels, complexes, multi-acteurs, multi-échelles. Ils reposent sur des approches globales de mise en réseau et d'accompagnement. Ils interrogent sur le rôle et la responsabilité du Conseil régional.

Maintenir le *statu quo* ne permettra pas la montée en puissance en restauration collective de l'alimentation biologique et de proximité. Partant de ce constat, le CESER formule 20 préconisations pour travailler autrement, afin que cette ambition collective devienne réalité.

Pilotée par la commission Économie-Emploi, la réflexion a mobilisé les compétences de conseillers et d'experts issus de structures diverses. La commission tient à remercier l'ensemble des personnes auditionnées pour leur disponibilité, leur réactivité et le partage de leurs expertises sur le sujet. La commission a été accompagnée par Christophe Lefèvre, chargé d'études.

Ce rapport, rédigé avant la pandémie du Covid-19, ne peut être conclu sans replacer dans le contexte de crise sanitaire les éléments à retenir de ce travail d'autosaisine. L'évidence de la résilience comme mode de pensée et de fonctionnement doit être au centre de nos travaux.

Ce rapport a été adopté à l'unanimité lors de la séance plénière du 11 septembre 2020.

La réflexion a mobilisé les compétences de conseillers et d'experts issus de structures diverses.

(1) Stratégie de mandat 2016-2021, Conseil régional Bourgogne-Franche-Comté, 2016, p. 79.

Cadre de l'étude, **PRINCIPAUX ENJEUX**



Le recours à des produits bio et locaux dans la restauration collective s'inscrit dans un contexte sociétal et un contexte réglementaire dont les grandes lignes rappelées ici donnent la mesure de la complexité du paysage et de la diversité des enjeux. Il en ressort la nécessité de travailler autrement pour dépasser la juxtaposition d'actions et réussir une réelle montée en puissance à l'échelle régionale².

CONTEXTE SOCIÉTAL : MANGER SAINEMENT, DES ENJEUX MULTIPLES ET INTERDÉPENDANTS



Le lien alimentation-santé n'est plus à démontrer et les répercussions des habitudes alimentaires dès l'enfance sur la santé à long terme sont admises par tous. La multiplication des crises alimentaires et sanitaires renforce la volonté des consommateurs de savoir qui produit ce qu'ils mangent et dans quelles conditions. On assiste à l'émergence d'une tendance de fond : la recherche de lien social au travers de l'acte d'achat.

La défiance à l'égard de certaines pratiques industrielles ne cesse de croître. L'alimentation est devenue un acte anxigène pour beaucoup de Français qui ont peur que le contenu de leur assiette ne leur soit néfaste. Une enquête réalisée en 2016 par la Fondation Daniel & Nina Carasso

et Ipsos³ révélait en effet que l'enchaînement des scandales alimentaires mettait à mal le lien de confiance entre les Français et leur alimentation. Les craintes étaient multiples et recouvraient de nombreuses dimensions : la santé, le pouvoir d'achat, les conséquences sociales et environnementales de l'alimentation, l'épuisement des ressources naturelles ainsi que les conditions de vie des agriculteurs.

Dans un rapport d'information à l'Assemblée nationale, la députée Brigitte Allain notait que "pour remédier à cette défiance, les consommateurs se sont tournés vers deux moyens distincts, qui peuvent par ailleurs être complémentaires : l'origine France et la recherche du lien social, fondée sur l'idée qu'en connaissant le producteur, le boucher, le charcutier ou le primeur, l'assurance quant à l'origine et à la qualité du produit sera plus grande⁴."

Les producteurs sont eux-mêmes de plus en plus nombreux à être intéressés par les circuits courts et de proximité. Pour des raisons économiques d'abord, puisque ces modes de commercialisation permettent de réduire le nombre d'intermédiaires, et donc de fixer des prix offrant aux agriculteurs des marges en général plus importantes. Mais pas seulement. Un rapport de la Commission européenne montre que "la majorité des circuits courts sont fortement orientés vers la création de capital social, en renforçant les contacts sociaux entre les individus⁵."

Sans aller plus loin dans l'analyse des attentes sociétales, il ressort qu'à l'échelle d'un territoire, manger sainement relève d'enjeux étroitement imbriqués : sanitaires, économiques, écologiques, en lien avec une évolution de la relation entre territoires ruraux et territoires urbains.

(2) En annexe 1 : définitions des différents concepts utilisés dans ce rapport (alimentation locale, circuits courts, signes de qualité...).

(3) Alimentation durable : les Français de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent, Fondation Daniel & Nina Carasso et Ipsos, 30 septembre au 4 octobre 2016.

(4) Allain Brigitte, Rapport d'information déposé en application de l'article 145 du règlement par la Commission des affaires économiques sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires, Assemblée nationale, n° 2 942, 7 juillet 2015.

(5) Rapport de la Commission au Parlement européen et au Conseil sur l'opportunité d'établir un système d'étiquetage applicable à l'agriculture locale et à la vente directe, Commission européenne, 6 décembre 2013.

L'enjeu de l'empreinte énergétique

L'alimentation constitue un poste important de l'empreinte environnementale de la consommation des ménages français. Les produits alimentaires représentent ainsi 23%⁶ de l'empreinte carbone et 9% de l'empreinte énergétique, 55% des émissions de gaz acidifiants et 23% de l'empreinte eau⁷ (2^e position après le logement).

Selon une étude de l'ADEME⁸, le développement des pratiques agro-écologiques et des productions sous label, notamment biologique, permettrait de réduire de 15% les émissions de protoxyde d'azote (N₂O) et de méthane (CH₄).

En revanche, contrairement à une idée reçue, la dimension locale des circuits alimentaires de proximité n'implique pas nécessairement une réduction des émissions de Gaz à effet de serre (GES). À titre d'exemple, la consommation de gasoil par kilogramme de produits transportés est identique pour un aller-retour en voiture individuelle au supermarché situé à 5 km (pour 30 kg de courses) et pour un trajet de 800 km en camion⁹.

Néanmoins, si la logistique est optimisée, si les points de distribution sont organisés, voire regroupés, les circuits de proximité peuvent s'avérer performants. Sur ce même sujet, le respect de la saisonnalité est fondamental¹⁰.

De même, les productions sous serre (exception faite de celles ayant recours à des sources d'énergie fatale¹¹) peuvent encore augmenter l'empreinte carbone, autre argument pour la consommation de produits de saison.

(6) Analyse des impacts environnementaux de la consommation des ménages et des marges de manœuvre pour réduire ces impacts, ADEME, 2012.

(7) Consommation des ménages et environnement, Commissariat général au développement durable, 2011.

(8) Alléger l'empreinte environnementale de la consommation des Français en 2030. Vers une évolution profonde des modes de production et de consommation, ADEME, novembre 2014.

(9) Ibidem.

(10) Alimentation. Les circuits de proximité, ADEME, juin 2017.

(11) Dans le domaine de la maîtrise de l'énergie, cette expression désigne la quantité d'énergie inéluctablement présente ou piégée dans certains processus ou produits, qui parfois - au moins pour partie - peut être récupérée et/ou valorisée.

L'enjeu environnemental

L'agriculture biologique préserve la ressource en eau, aussi bien en qualité, par la non utilisation d'intrants de synthèse, qu'en quantité, par la culture d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement. Le développement de l'agriculture biologique sur les zones de captages a par ailleurs des effets bénéfiques sur les coûts de traitement de l'eau.



Concernant les déchets, la commercialisation en vente directe permet de mieux valoriser les produits "hors calibre" ou présentant des défauts esthétiques. À l'inverse, en circuits longs, les risques d'altérations des produits frais sont nombreux, du fait de la distance de transport, de la multiplication des intermédiaires et des opérations de manutention.

L'enjeu de l'aménagement du territoire et de la ruralité

Le maintien d'une agriculture périurbaine dynamique, rentable et répondant aux attentes sociales des consommateurs peut contribuer à limiter l'étalement urbain et donc à préserver la qualité de sols souvent fertiles. Son développement est donc un enjeu majeur d'aménagement du territoire.

Par ailleurs, la reterritorialisation agricole, en rendant aux zones rurales leur fonction nourricière, doit permettre de construire de nouveaux rapports, plus équilibrés, entre villes et campagnes. L'alimentation doit être considérée comme un liant entre les différentes fonctionnalités des territoires (plaine, moyenne montagne...), voire comme une source de cohérence territoriale. Il s'agit donc de rendre cohérentes et convergentes les politiques territoriales, pour une action publique ciblée et efficace.

L'enjeu nutritionnel et sanitaire

L'alimentation est un facteur de protection ou de risque. Une alimentation à risque est une alimentation déséquilibrée et peu variée. Selon une étude de Global Burden of Disease¹², depuis 20 ans, l'alimentation est le principal facteur de risque de maladie, de décès et d'incapacité dans le monde.

D'après l'Étude individuelle nationale sur les consommations alimentaires, réalisée par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), 3,5 millions de Français adultes, soit plus de 12% des adultes, n'ont pas accès à une nourriture saine et équilibrée en quantité suffisante. L'insécurité alimentaire a des causes diverses, sociétales et/ou individuelles, territoriales, et concerne une population très hétérogène (familles monoparentales, chômeurs, travailleurs pauvres, jeunes non-qualifiés¹³...).

L'alimentation interroge également sur les modes de production et leurs répercussions tant sur la santé des consommateurs que sur celle des producteurs.

L'alimentation et plus largement la nutrition, qui englobe l'alimentation et l'activité physique, est reconnue comme un enjeu majeur de santé publique. Le Programme national nutrition santé (PNNS), lancé en 2001, a contribué à cette reconnaissance.

L'enjeu de l'autonomie alimentaire

Le degré d'autonomie alimentaire des cent plus grandes aires urbaines françaises est de 2%. C'est-à-dire que 98% du contenu des aliments consommés localement sont importés. La raison n'est pas due à une carence de production sur les territoires en question, puisque dans le même temps 97% de l'agriculture locale sont incorporés dans des produits alimentaires exportés.

Dans l'étude considérée ici¹⁴, l'autonomie alimentaire décrit d'une part la capacité du territoire à produire localement, et avec des ressources agri-

coles locales, les produits alimentaires consommés localement (toutes formes de consommation alimentaire confondues, y compris les produits transformés, et pas uniquement les fruits frais consommés en restauration scolaire par exemple) ; d'autre part à incorporer le plus de produits agricoles locaux dans la consommation alimentaire des ménages.

En Bourgogne-Franche-Comté, les résultats sont les suivants :



CLASSEMENT DES AIRES URBAINES EN MATIÈRE D'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Rang/100	Aires urbaines	Autonomie alimentaire (%)
13	Mâcon	3,57 %
61	Besançon	1,45 %
63	Chalon-sur-Saône	1,42 %
72	Auxerre	1,17 %
74	Dijon	1,08 %
84	Nevers	0,84 %
90	Montbéliard	0,66 %
94	Belfort	0,39 %

Source : UTOPIES (2017)

Seule l'aire urbaine de Mâcon se distingue par une autonomie plus élevée. Les auteurs de l'étude concluent que, s'il n'existe pas de solution type, "un niveau d'autonomie alimentaire moyen raisonnable peut être envisagé autour de 10/15% selon les aires urbaines." Les enjeux développés ci-dessus prennent une dimension particulière dans le cadre de la restauration collective.

(12) Programme de recherche porté par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) depuis le début des années 1990. Ce concept permet de donner une image complète de l'état de santé mondial.

(13) Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3), ANSES, juin 2017.

(14) Autonomie alimentaire des villes - État des lieux et enjeux pour la filière agro-alimentaire française, UTOPIES, mai 2017.

CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

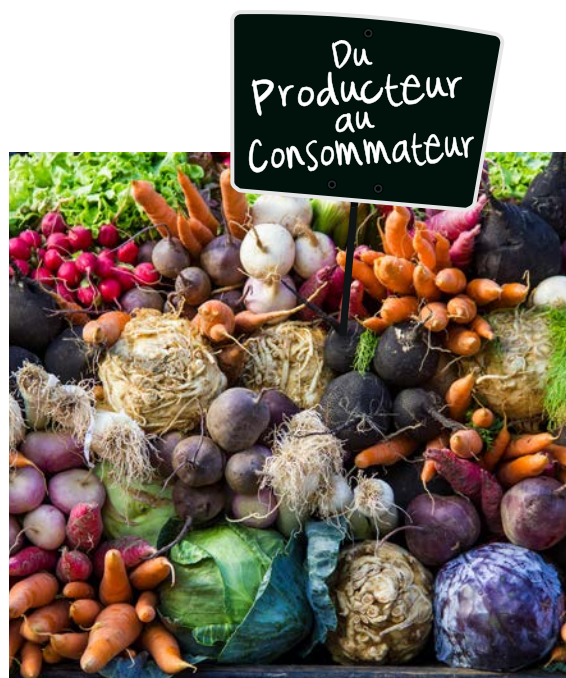
Depuis la publication du décret n° 2011-1000 du 25 août 2011, le Code de la commande publique autorise le recours à des circuits courts. Cette disposition vise à la dynamisation du tissu économique local.

La directive 2014/24/UE du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics prévoit que les pouvoirs adjudicateurs puissent être autorisés à appliquer des critères d'attribution ou des conditions d'exécution de marché afin que les considérations sociales et environnementales soient mieux prises en compte dans les procédures de passation de marché. L'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015, transposition dans le droit français de ce texte, introduit des clauses sociales et environnementales. Elle autorise les acheteurs publics à justifier le recours à une entreprise de proximité, en arguant de la réduction de l'empreinte écologique¹⁵.

En 2014, le Gouvernement a publié un guide juridique destiné à promouvoir un approvisionnement local et de qualité dans la restauration à un échelon régional.

La loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, précise, dans son article 24, que les repas servis dans les restaurants collectifs, dont les personnes morales de droit public ont la charge, devront comprendre, au plus tard le 1^{er} janvier 2022, une part au moins égale, en valeur, à 50% de produits locaux ou sous signes d'origine ou de qualité. Les produits issus de l'agriculture biologique devront représenter une part au moins égale, en valeur, à 20%. Le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs, dont les dispositions entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2022, précise que les proportions de 50% et de 20% correspondent à la valeur hors taxe des achats de produits.

Le droit de la commande publique ne fait aucunement obstacle à la mise en œuvre d'une politique d'achats en faveur des circuits courts. Pour cela, il revient à l'acheteur d'utiliser l'ensemble des outils juridiques mis à sa disposition par le droit de la commande publique :



- Par exemple, l'article L. 2113-10 du Code de la commande publique pose une obligation de principe d'allotir les marchés publics, afin de faciliter l'accès des PME à la commande publique. Un allotissement fin, notamment par type de denrée et par territoire, permet de susciter une large concurrence et de lever les obstacles à l'accès à la commande publique des PME, et notamment des producteurs locaux.

- L'article R. 2152-7 prévoit par ailleurs que l'acheteur peut se fonder sur les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture pour attribuer ses marchés. Ce critère vise à promouvoir le développement des circuits courts de commercialisation dans le domaine des produits agricoles.

- L'article L. 2111-1 fait obligation à l'acheteur de déterminer ses besoins, avant le lancement de la consultation, en prenant en compte des objectifs de développement durable dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale. L'acheteur peut ainsi exiger que les fournisseurs garantissent la fraîcheur ou la saisonnalité de leurs produits, ou garantissent un niveau minimal de produits frais à fournir dans le cadre de l'exécution du marché.

- Enfin, l'acheteur peut également formuler ses exigences (conformément à l'article R. 2111-12) sur la base de spécifications techniques définies, par référence à des labels permettant de garantir la qualité des produits et de leur production.

(15) Code de la commande publique, article L2111-1.

État des lieux en Bourgogne-Franche-Comté
QUELS CONSTATS ?



APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS BIO ET LOCAUX : CONTEXTE

Agriculture : quelques données

Axe fondamental pour répondre aux attentes sociétales, l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et bio interroge les pratiques, les compétences, les filières à structurer, l'identité même de l'agriculteur et vise une ambition fondamentale, celle de la santé publique liée à notre alimentation.



En Bourgogne-Franche-Comté, cet axe s'inscrit dans l'enjeu majeur de maintenir une agriculture solide sur les territoires, au service de l'économie locale et de la valeur ajoutée territoriale.

L'agriculture tient une place importante dans l'économie régionale puisqu'elle participe à hauteur de 4% de la valeur ajoutée, contre 1,7% en moyenne au niveau national.

La structuration de l'agriculture de proximité relève de la capacité des agriculteurs à s'inscrire au sein d'une coopération élargie et d'un jeu d'acteurs complexes.

Les grandes cultures

La région compte 992 170 hectares cultivés en céréales, oléagineux et protéagineux. Les trois-quarts sont implantés en céréales, un quart en oléagineux. Avec 20 000 hectares, la sole de protéagineux a fléchi en 2018. Cependant, depuis 2013, elle a augmenté de 8 000 hectares. L'Yonne et la Côte-d'Or sont les deux principaux départements producteurs, avec respectivement

57% et 25% des surfaces. À l'Est de la région, les protéagineux sont essentiellement fourragers et autoconsommés. Les pois représentent 84% des protéagineux cultivés dans notre région¹⁶.

La production de soja a triplé depuis 2010 et couvre à présent 34 500 hectares. En revanche, celles du chanvre (2 400 hectares) et de la betterave (2 900 hectares) sont en forte diminution depuis 2008.

L'élevage

L'élevage est dominé par la production de bovins viande. Une exploitation sur cinq est spécialisée dans ce type de production, avec 485 545 vaches nourrices. Les principaux départements spécialisés dans l'élevage allaitant sont la Saône-et-Loire et la Nièvre, avec respectivement 43 et 27% de l'ensemble. Les systèmes d'exploitation sont surtout extensifs (en moyenne 78 vaches par exploitation). Les animaux sont principalement de race Charolaise. On note cependant une progression des races Limousine et Salers.

Les élevages de Bourgogne-Franche-Comté sont majoritairement orientés vers l'activité de naissance. En 2018, 185 100 animaux maigres ont été produits et exportés pour l'engraissement comme le Maghreb.

Au total, 117 800 tonnes de viande bovine finie ont été produits dans la région en 2018. Certaines productions s'inscrivent dans des démarches de qualité (voir annexe 1).

L'élevage d'ovins viande représente 1 116 exploitations, pour un total de 170 226 brebis. En 2018, les filières coopératives ont commercialisé 96 600 agneaux.



(16) La filière oléoprotéagineux, Agreste Bourgogne-Franche-Comté, mai 2019.

Toujours en 2018, la région comptait 715 sites d'élevage porcin, soit 388 000 porcs produits, dont 60 % sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Les trois-quarts des porcs abattus dans la région étaient d'origine Bourgogne-Franche-Comté.

On recense encore 288 exploitations spécialisées en aviculture, pour un total de 7,7 millions de poulets de chair (44 % des élevages de volailles sont sous SIQO).

La filière laitière¹⁷

On recense, en zone AOP/IGP, 2 569 exploitations, localisées essentiellement dans le Doubs et le Jura, mais aussi en Haute-Saône (125 exploitations) et en Bourgogne (80 exploitations). En zone de plaine, on compte 1 490 producteurs. La filière bio représente 293 exploitations produisant 55 millions de litres de lait (soit 3,4 % des livraisons régionales, en forte augmentation)¹⁸.



En 2018, une exploitation laitière de la région élève en moyenne 61 vaches laitières et produit 403 800 litres de lait. Lors de la campagne 2017/2018, ces élevages ont livré 1,66 milliard de litres de lait pour un chiffre d'affaires de 700 millions d'euros.

Dans les départements du Doubs et du Jura, qui concentrent respectivement 38% et 20% des productions régionales, le lait est principalement destiné à la filière sous appellation d'origine

protégée (AOP) pour la fabrication de Comté, Morbier, Mont d'Or ou Bleu de Gex.

Les exploitations valorisent majoritairement des prairies permanentes avec un type d'élevage extensif. Au total, 143 établissements, essentiellement des fruitières, fabriquent du Comté, première AOP fromagère de France en volume, pour un total régional de 64 972 tonnes en 2018.

En Haute-Saône, dans le Territoire de Belfort et dans la partie bourguignonne de la région, les agriculteurs produisent du lait dit "de plaine". Cette filière se caractérise par un petit nombre de gros établissements collecteurs et un lait destiné à l'industrie, essentiellement pour des produits de grande consommation. Les élevages sont moins spécialisés et souvent les exploitations combinent élevage et grandes cultures. La région est concernée par d'autres AOP, telles l'Epoisses et le Chaource en Côte-d'Or et dans l'Yonne ou le Munster en Haute-Saône et dans le Territoire de Belfort. En 2016, l'IGP Soumaintrain a été reconnue, suivie en 2017 de l'IGP Brillat-Savarin.

La filière viticole

Cette filière est en pleine évolution, les conversions en bio s'accroissent. Elle n'est cependant pas concernée par notre étude.

Une dynamique de reconversion à l'agriculture biologique¹⁹

En 2017, la Bourgogne-Franche-Comté était la 8^e région française en nombre de fermes biologiques. La dynamique de conversion s'est poursuivie en 2018, avec 324 nouveaux producteurs biologiques, soit 23 540 hectares supplémentaires. Une exploitation sur douze est désormais conduite en bio. Cette dynamique est portée par les filières historiques (polyculture élevage, grandes cultures et viticulture)²⁰.

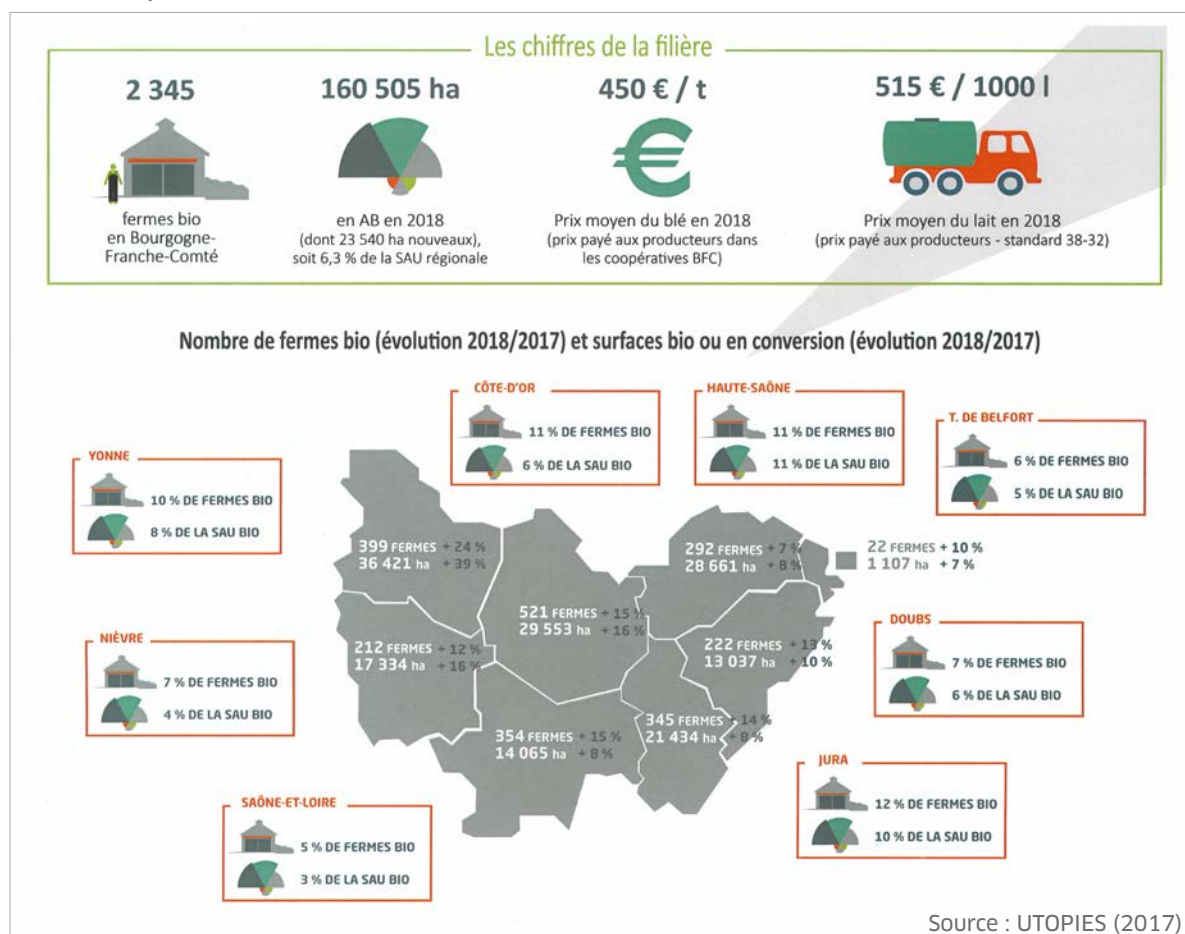
(17) Observatoire prospectif de l'agriculture Bourgogne-Franche-Comté - Résultats 2018, CERFRANCE Bourgogne-Franche-Comté, 2019.

(18) Plan régional pour le développement agricole 2017-2022, Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté, 2017.

(19) En annexe 2 : chiffres clefs de l'agriculture biologique en Bourgogne-Franche-Comté.

(20) Baromètre 2018 de consommation et de perception des produits biologiques en France, Agence Bio, janvier 2019.

Nombre de fermes bio (évolution 2018-2017) et surfaces bio ou en conversion (évolution 2018-2017)



Depuis 2015, la dynamique de conversion est forte et avoisine les 250 nouvelles fermes engagées chaque année. C'est dans les fermes ayant au moins un atelier d'élevage que la dynamique, encouragée par la forte demande en lait bio et favorisée par des systèmes allaitants herbagers souvent proches de l'agriculture biologique, est la plus importante. Les installations en maraîchage sont également en constante augmentation depuis 2013⁽²¹⁾.

Le circuit court : une réponse croissante mais encore modeste à l'attente sociétale

La diversification et les circuits courts occupent une place importante en Bourgogne-Franche-Comté. Ce secteur, par la qualité de ses productions et sa sensibilité aux évolutions de la consommation, répond aux attentes sociétales. De plus, il est créateur de lien entre les agri-

culteurs et le reste de la société. Les initiatives relatives au développement d'une alimentation en produits locaux sont nombreuses, à toutes les échelles du territoire. Elles peuvent se concrétiser sous forme d'un Projet alimentaire territorial (PAT), rassemblant tous les partenaires locaux autour de mêmes objectifs.

En 2016, 16,5 % des exploitations de Bourgogne-Franche-Comté (hors viticulture) vendaient en circuit court en nom propre, soit une augmentation de quatre points par rapport au recensement agricole de 2010⁽²²⁾, une progression cependant inférieure à la moyenne nationale (20%). La vente directe aux consommateurs restait stable. En revanche, la vente avec un seul intermédiaire entre l'exploitation et le consommateur était en forte croissance.

Quoique présente dans tous types d'exploitations, la commercialisation en circuit court est surtout développée dans le maraîchage, l'horticulture et les cultures fruitières.

(21) En annexe 2 : données statistiques par département et culture de l'agriculture biologique en Bourgogne-Franche-Comté.

(22) La vente en circuit court en Bourgogne-Franche-Comté en légère progression depuis 2010, Agreste Bourgogne-Franche-Comté, novembre 2018.

Nombre d'exploitations agricoles commercialisant en circuit court en nom propre en Bourgogne-Franche-Comté

Circuit Court	2010		2016		Évolution
	Nombre	Part	Nombre	Part	
Circuits courts en nom propre	3 397	13,2%	3 688	16,5%	8,6%
dont vente directe à des consommateurs	2 980	11,2%	2 979	13,4%	0,0%
dont vente indirecte avec un seul intermédiaire	1 075	4,2%	1 870	8,4%	74,0%

Source : Agreste Bourgogne-Franche-Comté

LA RESTAURATION COLLECTIVE²⁴

Quelques données

Une enquête récente de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Bourgogne-Franche-Comté analyse les pratiques d'achat de proximité de 1 500 établissements de restauration collective des domaines de la santé, de l'enseignement et du travail. Le nombre de repas servis dans les collèges et lycées de la région est estimé à 29 millions par an pour un montant d'achat inférieur à 62 millions d'euros (soit environ 2,14 euros par repas pour l'acquisition de la matière première).

Pour les produits frais considérés dans l'enquête, ces établissements dépensent plus de 24 millions d'euros :

- viande : un peu plus de 10 millions d'euros (la viande bovine et la volaille sont les plus consommées avec environ 3,5 millions d'euros chacune),
- produits laitiers : aux alentours de 8 millions d'euros,
- fruits et légumes frais : 6 millions d'euros.

Les produits d'origine française représentent en moyenne 79% des produits frais. La viande (exception faite de la viande ovine) et les produits laitiers sont majoritairement originaires de France (85 %), tandis que les fruits et légumes sont très en deçà avec un peu moins des deux tiers.



Les établissements de santé et médicaux-sociaux (hôpitaux, cliniques, EHPAD...) achètent pour près de 156 millions d'euros de produits alimentaires, pour servir 72 millions de repas par an, soit 2,16 euros par repas. La dépense de produits frais bruts s'élève à 60 millions d'euros, dont deux tiers proviennent de France et 22% du département d'implantation ou d'un département limitrophe.

(23) Première approche des pratiques d'achat de proximité dans la restauration collective de Bourgogne-Franche-Comté, Agreste Bourgogne-Franche-Comté, Février 2019.

La différence de proximité observée entre les deux catégories d'établissements peut avoir, selon les auteurs de l'étude, plusieurs explications. Les politiques fortement incitatives en faveur de l'approvisionnement local conduites par les collectivités territoriales dont dépendent les collèges et les lycées peuvent rendre compte des meilleurs résultats enregistrés par ces derniers. À l'inverse, il est possible que la taille des établissements de santé et la gestion de leurs marchés ne leur permettent pas de trouver une offre en adéquation avec les volumes servis. De plus, pour des questions budgétaires, ils doivent souvent faire partie de groupements d'achats nationaux dont ils ne maîtrisent pas les cahiers des charges des appels d'offre et donc le choix des fournisseurs. Enfin, la gestion des repas dans ces établissements est rendue très complexe par les nombreux régimes alimentaires à respecter.

Des actions de restauration collective à différentes échelles

□ Échelle régionale

L'audition de différents acteurs n'a pas permis d'identifier des actions significatives à l'échelle régionale. L'ambition du Conseil régional, rappelée en introduction, peine à se traduire en actions concrètes, chacun des acteurs en responsabilité donnant l'impression d'attendre ses partenaires. Au titre de sa responsabilité partagée avec les lycées, le Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté, autorité organisatrice de la mission restauration scolaire, en a confié l'exploitation aux lycées (commission permanente du 6 juillet 2018)²⁴. Pour communiquer sur les attendus du Conseil régional en la matière, une charte de qualité a été définie pour la période 2018-2022. Ce document détermine les objectifs de la collectivité en matière de qualité des repas servis, selon trois axes : qualité gustative, qualité de service, qualité durable. Elle se décline en 35 sous-engagements. La mise en œuvre de 30 d'entre eux entraîne la reconnaissance, par la Région, d'une restauration d'excellence.

(24) Charte régionale - Qualité de la restauration scolaire, durable et de proximité (2018-2022), Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté.



Le PROJET ALIMENTAIRE de Lons-le-Saunier en quelques dates

1960

- Pénurie d'eau de montagne.

1990

- Problème de qualité de l'eau.
- Présence et augmentation de nitrates et de pesticides.
- Convention avec 15 agriculteurs pour améliorer leurs pratiques.

2000

- Soutien de la municipalité aux conversions à l'agriculture biologique par des débouchés vers la restauration collective.
- Dotation d'une légumerie bio.

2012

- Déclaration d'utilité publique comportant des dispositions relatives à l'agriculture.

2018

- Valorisation des déchets alimentaires du restaurant municipal et de la légumerie bio.

□ Échelle locale

Lons-le-Saunier (39) • Préservation de la ressource en eau et alimentation locale : une ambition combinée

L'histoire commence au début des années 1960, quand Lons-le-Saunier se heurte à une pénurie d'eau de montagne. La ville décide alors d'exploiter une nappe phréatique proche, couverte de pâtures humides. Mais dans les années 1990, la municipalité se trouve confrontée à des problèmes de qualité de l'eau, avec la présence et l'augmentation des taux de nitrates et de pesticides (atrazine notamment). Plutôt que

d'investir dans une unité curative onéreuse, le maire, Jacques Péliissard, décide de passer une convention avec les quinze agriculteurs de la zone, qui s'engagent à améliorer leurs pratiques et bénéficient d'une indemnisation.

Afin de pérenniser la mise en œuvre des pratiques agricoles favorables à la ressource, en 2012 la Déclaration d'utilité publique (DUP) créant les périmètres de protection du captage (1500 hectares) comporte des dispositions relatives à l'agriculture. Dans le périmètre de protection rapprochée (220 hectares) sont ainsi distingués :

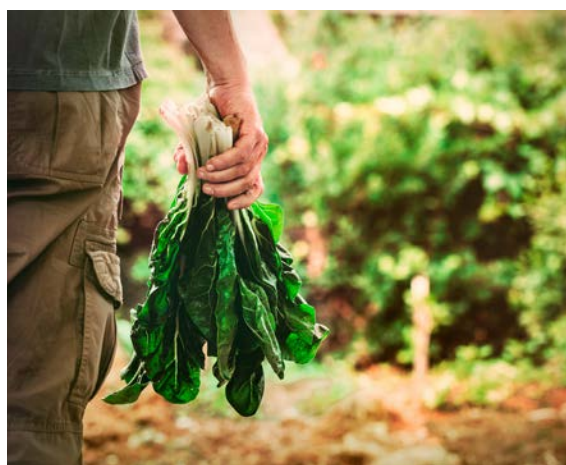
- un premier périmètre de 60 hectares, sur lequel il convient de travailler selon le mode de l'agriculture biologique,
- un second périmètre de 160 hectares, sur lequel les traitements sur les cultures sont limités, la fertilisation est restreinte et les sols sont couverts en hiver.

Au début des années 2000, pour améliorer encore la situation, la municipalité soutint les conversions à l'agriculture biologique par des débouchés vers sa restauration collective. "Notre fonctionnement en régie pour les deux services de l'eau et de la restauration collective nous a beaucoup aidés²⁵", explique Jacques Lançon, conseiller municipal en charge de l'environnement à la mairie de Lons-le-Saunier. La commune a convaincu un agriculteur de passer au blé bio en lui garantissant un volume d'achat et un prix. Une boulangerie locale a accepté aussi de se certifier pour produire du pain bio. Plus tard, la cuisine centrale et la mairie ont persuadé des éleveurs bio de bovins de les fournir en yaourts et fromages, puis ont soutenu la réimplantation de maraîchers locaux.



(25) Quiret Mathieu, Lons-le-Saunier protège ses eaux grâce à ses cantines bio, Les Échos, 29 mars 2010.

Le restaurant municipal de la Ville de Lons-le-Saunier prépare 5000 repas chaque jour. L'équipe placée sous la direction de Didier Thévenet, élabore des repas à destination des écoles, des centres aérés, des entreprises, des foyers pour personnes âgées, des personnes à mobilité réduite ainsi que de l'hôpital depuis la mise en place d'un syndicat mixte. Le restaurant municipal permet aussi à près de 500 personnes de profiter chaque jour, entre 11h30 et 13h, de sa cafétéria et de son self.



La municipalité s'est également dotée d'une légumerie de 400 m², dont l'investissement a été porté par la ville (970 000 euros au total), avec plusieurs soutiens (FEADER, Agence de l'eau, Fonds national d'aménagement et de développement du territoire (FNADT), Conseil départemental, Conseil régional). L'objectif de la ville, à travers cet outil, est de contribuer à la structuration d'une filière bio locale. Environ 800kg de légumes sont travaillés chaque jour dans cette structure. Certains produits sont congelés pour faire face au hors-saison (courgettes, potirons, potimarrons...). Les aliments cuits ne sont pas désinfectés, les autres sont passés au vinaigre blanc. Pour la viande, la transformation est réalisée à l'abattoir municipal. Les viandes sont françaises, sauf l'agneau, importé en partie de Nouvelle-Zélande. Le restaurant s'appuie sur 49 fournisseurs pour la viande. Le bœuf vient du Jura, la dinde de l'Yonne. Un repas préparé coûte 4,21 euros HT, dont 2,12 euros de produit alimentaire. Un repas scolaire est vendu 3,44 euros HT²⁶.

(26) L'ancrage territorial de l'alimentation collective - Retour d'expérience de la ville de Lons-le-Saunier, juillet 2016.



L'approvisionnement de la légumerie a demandé une organisation précise des producteurs. Ces derniers sont regroupés au sein de l'association Entente Bio. Celle-ci fait le lien entre les demandes de la cuisine centrale et les producteurs avec des plannings et une répartition des livraisons pour chaque mois. Ils fournissent majoritairement des pommes de terre et des carottes (60% des ventes). Les 40% restant sont des céleris, betteraves rouges, courges, potimarrons, courgettes, tomates, et, plus récemment, salades et poireaux. "Il n'y a pas de contrat, ni d'appel d'offres, mais un accord moral, un engagement de chacun sur des prix et des volumes afin que tous les acteurs de la filière puissent vivre²⁷."

Depuis juin 2018, tous les déchets alimentaires issus de l'activité du restaurant et de la légumerie bio sont également valorisés. Une convention a été passée avec le GAEC de la Bataille à Desnes, qui lui permet de récupérer 250kg de déchets chaque semaine, lesquels seront ensuite utilisés pour produire du compost²⁸.

Un projet de plateforme de compostage pour l'ensemble des biodéchets du secteur de Lons-le-Saunier est par ailleurs en gestation, en

(27) Bugnot Fabrice, À Lons-le-Saunier, une légumerie pour conforter la filière bio locale (39), Banque des Territoires, 29 novembre 2017.

(28) Les déchets du restaurant municipal valorisés en compost, Le Progrès, 12 juin 2018.

collaboration avec le Syndicat intercommunal de collecte et de traitement des ordures ménagères (SICTOM).

L'expérience menée par la municipalité constitue aujourd'hui un marqueur de territoire. L'image est importante pour les 32 communes de l'Espace communautaire Lons agglomération (ECLA) et ses 34 400 habitants, ainsi que pour le Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays Lédonien. Les agriculteurs de cet ensemble, notamment de plus en plus de jeunes, s'inscrivent dans cette dynamique. Le CFPPA de Montmorot propose désormais des formations qualifiantes en direction de l'agriculture de proximité. Avec l'appui de la Chambre d'agriculture et de réseaux associatifs, ils forment aujourd'hui de futurs maraîchers, des paysans-boulangers...

Le projet alimentaire de Lons-le-Saunier permet à la fois de reconquérir des producteurs, d'améliorer la biodiversité, de réduire le bilan carbone, de favoriser l'emploi local, d'augmenter la qualité sanitaire de l'alimentation et de développer l'image du territoire. Il s'inscrit dans une approche globale, sur l'ensemble du registre environnemental (par exemple, le chauffage urbain est alimenté par deux chaufferies bois, en bouclage sur la ville).



Dijon Métropole (21) • Des actions parties prenantes d'une large ambition

La ville a en charge les repas des écoles maternelles et primaires (10 300 élèves), ainsi que ceux des crèches, soit 1,25 million de repas servis annuellement. La production, réalisée sur un seul site, la cuisine centrale, est distribuée dans une cinquantaine de sites.

Le pain est 100% bio et d'origine locale. Près de 15% des repas servis comportent un composant local et 74% un composant bio.

En 2018, 30% des dépenses de denrées alimentaires étaient consacrés à l'acquisition de produits issus de l'agriculture biologique. Cette part a connu une forte augmentation depuis 2010, tendance qui traduit une volonté politique accrue, prenant en compte les enjeux de santé publique, de santé des agriculteurs, de santé de la planète.

Le "coût assiette" est de 13 euros. La ville demande une participation de 1 à 6 euros aux parents, en fonction de leurs revenus. Le coût lié aux denrées alimentaires représente environ 2 euros. Le reste correspond aux coûts de fonctionnement de la cuisine centrale, aux coûts de transport et à l'animation (part la plus importante).

La cuisine centrale ne peut pas recevoir de produits bruts. Il faut une légumerie pour les transformer. Un projet est en cours au niveau de la métropole. La structure sera en charge de trier, transformer et conditionner les fruits et légumes en vrac issus de la production locale. Ils seront ensuite utilisés par la cuisine centrale et par les autres établissements de restauration collective de l'agglomération. Le projet est porté par le groupe ID'EES 21, soutenu par la Ville de Dijon et Dijon Métropole, en lien avec la Chambre d'agriculture de Côte-d'Or, le Conseil régional et le Conseil départemental de Côte-d'Or. Les objectifs de cet outil sont de :

- donner au plus grand nombre l'accès à des produits frais, de qualité et de provenance locale,



- faciliter l'accès des maraîchers et producteurs locaux à la commande publique locale,
- réduire l'empreinte carbone liée au transport des produits alimentaires.

La politique alimentaire de la métropole est complétée par la constitution d'un espace agricole. En novembre 2013, elle a ainsi acheté le domaine de La Cras (166 hectares), par l'intermédiaire de la SAFER. Depuis cette première action, la métropole a amplifié sa stratégie de recensement, d'acquisition et de mise en culture de nouveaux terrains. La ferme de la Motte Giron, constituée de 59 hectares de terres agricoles, est l'une des plus récentes acquisitions de la collectivité (mars 2017). En septembre 2017, 16 hectares de moutarde ont été plantés entre Corcelles-les-Monts et Plombières-lès-Dijon. L'exploitant de ce site projette de construire un poulailler avec 240 poules pondeuses et un verger de pommiers et cerisiers. En 2018, une ferme maraîchère s'est installée aux portes de Dijon. Le créateur dispose de deux espaces : une parcelle de 3000 m² pour des légumes cultivés en bio, une serre de 300m² pour la culture des jeunes pousses, aliments à fortes valeurs nutritionnelles et gustatives²⁹.

Dijon Métropole est aussi lauréate de l'appel à manifestation d'intérêt Territoires d'innovation de grande ambition (TIGA), géré par la Caisse des Dépôts, pour le compte de l'État dans le cadre du Programme d'investissements d'avenir (PIA3), pour son projet "Dijon, territoire modèle du système alimentaire durable de 2030". Le 13 septembre 2019, ce projet a finalement été retenu par le Gouvernement, avec 23 autres, pour une enveloppe totale de 450 millions d'euros.

(29) Dijon : le Potager des Ducs, une ferme urbaine aux portes de la ville, France 3 Bourgogne-Franche-Comté, 27 septembre 2018.



Le montant prévu de subvention par l'État (PIA) représente 3 millions d'euros, pour un potentiel d'investissement de 6,8 millions d'euros³⁰. Dijon Métropole et ses partenaires ont l'ambition de démontrer que l'évolution vers un système alimentaire durable est une opportunité pour la transformation d'un territoire, tant d'un point de vue environnemental, qu'économique et social. Les impacts attendus sur le territoire sont :

- l'augmentation du volume de production labellisée en agro-écologie, en couvrant de 6 à 8% de la demande locale en 2024 et 10 à 12% en 2030,
- l'augmentation des volumes de chiffre d'affaires des productions labellisées "Dijon Agro-écologie",
- la diminution de l'empreinte carbone des activités du territoire en incluant la production agricole, la transformation, la distribution et la consommation,
- l'augmentation du chiffre d'affaires généré par les actions à vocation économique du projet et des emplois,
- l'augmentation de la part des produits locaux dans l'alimentation des habitants du territoire, ainsi qu'une substitution d'une part des protéines animales par des protéines végétales.

Grand Besançon Métropole (25) • D'une initiative à une mise en réseau : un engagement continu

Le territoire du Grand Besançon Métropole s'articule autour de 68 communes (193 187 habitants en 2016). En 2008, grâce à un financement européen EQUAL³¹, une initiative multi-

acteurs a engagé un travail qui a abouti en 2010 à la rédaction de la charte de l'agriculture de l'agglomération bisontine, signée par la ville et la communauté urbaine, dont les objectifs étaient :

- le maintien d'une activité agricole dynamique,
- la création d'activités agricoles diversifiées en lien avec la ville,
- le développement des liens entre ville et campagne,
- le soutien aux démarches de développement durable en agriculture.

Concernant le deuxième objectif, un axe de travail porte sur la construction de projets agricoles diversifiés répondant aux enjeux de développement du maraîchage. Partant du constat que certaines zones, situées dans la vallée du Doubs notamment, n'étaient plus valorisées par l'agriculture, la charte se propose d'engager des démarches pour reconstruire sur ces sites un devenir agricole, en permettant l'installation



diversifiée sur de petites surfaces, en particulier en maraîchage.

Le troisième objectif entend, entre autre, favoriser les circuits courts et de proximité. Dans ce cadre, Grand Besançon Métropole s'engage à mener des actions de promotion des circuits courts, à repérer, susciter et accompagner des initiatives de nouveaux circuits courts et de proximité, à initier une réflexion sur l'accès de publics diversifiés aux produits locaux commercialisés en circuits courts. De son côté, la ville de Besançon se propose de poursuivre sa politique d'introduction de produits bio et issus de circuits courts dans la restauration collective, de soutenir le développement d'initiatives locales au travers des jardins collectifs, de favoriser l'accessibilité de produits locaux à des publics diversifiés.

Au titre du quatrième objectif, la communauté urbaine s'engage à étudier les leviers de

(30) Territoires d'innovation, 24 projets lauréats : dossier de presse, Gouvernement, 13 septembre 2019.

(31) Les programmes d'initiatives communautaires Equal sont une catégorie de projets cofinancés par le Fonds social européen.

développement de l'agriculture biologique sur son territoire, notamment en menant des actions de communication et de sensibilisation pour la conversion d'exploitations. La ville de Besançon déclare vouloir poursuivre le plan d'action de lutte contre les phytosanitaires engagé sur le bassin versant de la source d'Arcier : conversion de fermes, introduction d'une part plus importante de produits bio approvisionnés en circuits courts dans la restauration scolaire de la Ville de Besançon. Le changement d'échelle introduit par le PAT de l'agglomération bisontine rend nécessaire l'évolution de la charte agricole vers une entrée alimentaire associant les intermédiaires de transformation et de vente³². Grand Besançon Métropole a par ailleurs dévoilé, le 26 juin 2018, les projets inscrits dans le programme Action Grand Besançon. Parmi les projets qualifiés de prioritaires figure l'alimentation de demain.

Auxerre (89) • Une volonté, quelques actions concrètes

À Auxerre, les enfants scolarisés bénéficient de repas préparés à 40% avec des produits bio et pour plus de la moitié de locaux³³. Dans un avenir proche, l'objectif est d'atteindre 70% de circuits courts et 50% de bio.

La cuisine centrale propose du pain, des produits laitiers et même de la viande bio ou locale. Le 100 % bio ne se fera toutefois pas, si une partie des produits doit être importée.

La cuisine centrale est limitée par ses équipements et notamment la taille de sa légumerie. Dans cet environnement contraint, il est impossible de travailler trois produits frais le même jour. D'où le projet d'une légumerie qui pourrait être utilisée par plusieurs communes, sur le territoire de la communauté d'agglomération de l'Auxerrois. Ce projet en est pour l'instant au stade de la recherche des différents intervenants.

Territoire de Belfort (90) • Au cœur du projet : une légumerie

Le Territoire de Belfort dispose d'une légumerie. Cette activité a été créée en 2011 sur le site de l'Établissement et services d'aide par le travail (ESAT) d'Eguenigue, sous l'impulsion du Conseil départemental, puis transférée une année plus tard, avec l'établissement principal vers les Hauts



de Belfort. Cette unité est reconnue et a reçu en 2018 le prix spécial Solidarité des Trophées fournisseurs Agrilocal.

La légumerie se développe sur une surface de 150 m², quasiment trois fois plus petite que celle de Lons-le-Saunier.

Elle jouxte le bâtiment de restauration et la cuisine, dans un même ensemble immobilier.

Par cette activité, l'ESAT développe une offre de services répondant aux besoins des restaurations collectives implantées à proximité, basée sur :

- le choix de légumes issus d'une agriculture raisonnée et de proximité (départements 90, 88, 68), respectant le cahier des charges (livraison de légumes propres, sains, de première fraîcheur et de maturité suffisante pour une consommation immédiate), pour répondre exclusivement aux appels d'offres de la plateforme Agrilocal 90 (voir page 21), commune aux Territoire de Belfort et au Pays de Montbéliard,
- la préparation des légumes : épluchage, coupe selon besoin, conditionnement sous vide sans conservateur, transfert des biodéchets vers la méthanisation, via une structure d'insertion locale, qui assure gracieusement le transport,
- le cheminement des produits vers les clients en respectant la chaîne du froid, le stockage en chambre froide.

La légumerie a traité, en 2018, 80 t de légumes, dont 90% de pommes de terre et carottes, 10% d'autres légumes locaux : navets, céleris et autres. La structure serait en capacité de doubler son volume de production. Par ailleurs, afin d'avoir une meilleure stabilité et d'être moins soumis aux à-coups saisonniers, l'ESAT souhaiterait pouvoir répondre à l'ensemble des restaurations collectives (scolaires, EHPAD et autres), ce qui nécessiterait un développement commercial et/ou un soutien élargi des collectivités et des réseaux.

(32) Projet alimentaire territorial du Grand Besançon.

(33) Berthomieu Lydia, Ce qui manque à Auxerre pour avoir des produits bio à 50 % et locaux à 70 % dans ses restaurants scolaires, L'Yonne Républicaine, 16 novembre 2018.

Actuellement, ses principaux clients sont l'ensemble des collèges du département (pour près de 50% de la production), quelques restaurations collectives privées (Médirest, MACIF, PSA...), l'ADAPEI du Doubs pour la cuisine d'Uzel, quelques restaurateurs, deux lycées publics sur les cinq situés dans le département et deux localisés dans le Pays de Montbéliard (soit moins de 10% de la production pour ces 4 établissements). Pour la structure, la plateforme Agrilocal, qui est l'outil unique utilisé par la légumerie pour répondre aux offres, semble satisfaisante. L'ESAT travaille principalement avec deux producteurs locaux. La structure ne traite pas de production bio. Celle-ci nécessiterait soit un circuit dédié ou un processus de décontamination entre deux productions bio et raisonnée.

Les Projets alimentaires territoriaux (PAT) – Des dispositifs à consolider

La loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt définit ainsi les PAT : "Les projets alimentaires territoriaux [...] sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique³⁴."

Les projets alimentaires territoriaux répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le



(34) Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, article 39.

Programme national pour l'alimentation (PNA) et revêtent trois dimensions :

- économique,
- environnementale,
- sociale.

La Banque des PAT et Politiques alimentaires recense trois territoires en Bourgogne-Franche-Comté.

▣ **PAT de l'agglomération bisontine** (lancé le 1^{er} mars 2017)

Après avoir travaillé 10 ans au développement de circuits très courts (vente directe), accompagné le développement d'une offre locale en légumes et autres productions diversifiées, les partenaires ont constaté la nécessité de travailler les filières locales, d'introduire dans la réflexion les intermédiaires de transformation ou de vente, de regrouper l'offre pour répondre à certaines demandes et d'améliorer les chaînes logistiques.

▣ **PAT Nivernais** (lancé le 1^{er} mars 2017)

L'objectif est de fédérer les territoires nivernais, de coordonner les actions concernant l'alimentation, le développement des circuits courts en lien avec la santé, le développement durable et la cohésion sociale. Ce PAT construit et élaboré avec les Établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) et les PETR du territoire prescrira des actions au plus près des producteurs et des consommateurs.

▣ **PAT de Pays de Montbéliard Agglomération** (lancé le 2 mars 2018)

Le programme vise la mise en place d'un projet alimentaire territorial pour poursuivre les travaux initiés depuis 2009 en termes d'agriculture dans le Pays de Montbéliard et coordonner les initiatives locales autour du développement d'une agriculture diversifiée.

Un travail collectif pédagogique réalisé par des étudiants d'AGROSUP Dijon (UBFC) identifie cependant 60 projets apparentés à des PAT en Bourgogne-Franche-Comté³⁵. Ce recensement, non exhaustif, selon ses auteurs, permet néanmoins d'avoir une vue d'ensemble sur les diversités des initiatives et leurs champs d'actions, en matière de transversalité (du foncier au déchet) et d'échelle territoriale.

(35) Dubois de Labarre Matthieu (tuteur), Baldelli Sophie, Calvi Manon, Glasson Camille, Guey Killian, Jubault Damien, Pauthier Laure, Ribaucourt Julia, Thomann Pauline, Projets alimentaires territoriaux – Diagnostic en Bourgogne-Franche-Comté, AGROSUP Dijon, 2017.

Les plateformes - Des outils à conforter

Les plateformes d'approvisionnement assurent les fonctions logistiques et commerciales pour la mise en relation de l'offre et de la demande, la reconnaissance des outils en place doit permettre de tendre vers des mutualisations au service d'une opérationnalité renforcée.



Agrilocal est un exemple de plateforme. Cette association a pour vocation de promouvoir les circuits courts, le développement de l'agriculture de proximité, de l'artisanat des métiers de bouche et le renforcement de l'économie locale, en particulier via la restauration collective et toute la restauration hors domicile. Initiée dans la Drôme en 2012, la démarche concerne aujourd'hui 36 départements. En Bourgogne-Franche-Comté, sept des huit départements sont adhérents (seule l'Yonne n'est pas adhérente). Manger Bio Bourgogne-Franche-Comté (MBBFC) est un autre exemple de plateforme. Initiée en 2019 par les associations Bio Bourgogne et Inter-bio Franche-Comté, elle a pour ambition de proposer une offre diversifiée de produits biologiques en mutualisant l'organisation logistique et commerciale au service de l'approvisionnement de la restauration collective. Bénéficiaire jusqu'à l'automne 2019, d'un soutien financier du Conseil régional par l'intermédiaire du dispositif "Fonds de confiance" pour sa phase de structuration, MBBFC travaille à la mise en synergie de son projet avec l'Association franco-suisse d'action médico-éducative (AFSAME) à Gy, le réseau des épiceries sociales et solidaires, le Groupement régional d'achat public... L'appartenance au réseau Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM), permet à ce projet de bénéficier d'ingénierie partagée, de références financières, de

formation. Toutes les plateformes adhérentes au réseau MBIM atteignent un équilibre financier en fin de troisième année d'existence.

Facteurs de réussite

- Les actions sont à réaliser à l'échelle locale, celle de l'établissement public de coopération intercommunale (EPCI) le plus souvent, mais pas nécessairement.
- Les actions locales sont nombreuses et diverses. Bien que chacune soit spécifique au territoire qui la porte, elles partagent la même démarche de mise en réseau des acteurs opérationnels, l'implication des élus, "une démarche globale reposant sur un partenariat fort avec les paysans, des relations dans la durée et une compréhension mutuelle³⁶".
- La sollicitation du monde agricole par les citoyens ou des élus est à l'origine de projets dont la construction prend du temps et repose sur un apprentissage progressif.
- La réussite des projets repose sur l'engagement de professionnels de la restauration collective, mettant à profit l'autonomie qui leur est accordée. Ainsi, des actions tout à fait remarquables sont conduites à l'initiative des personnels d'établissements scolaires, c'est notamment le cas dans plusieurs cantines de territoires ruraux.
- Une politique de gestion du foncier, concertée et précise, est un facteur de réussite incontournable. Sans constituer à proprement parler un facteur de réussite, la présence préalable sur le territoire d'outils industriels de transformation ou une structuration de la production déjà effective crée les conditions favorables à certaines initiatives. À l'échelle locale, des actions sont parties prenantes de projets territoriaux de nature différente selon les sites. Aucune cependant, même parmi celles inscrites dans le cadre de larges ambitions, n'est à l'origine d'un projet de territoire transversal et multisectoriel tel celui que Mouans-Sartoux a su construire dans les Alpes-Maritimes.

(36) Propos de Jacques Péliissard, maire de Lons-le-Saunier (Bugnot Fabrice, À Lons-le-Saunier, une légumerie pour conforter la filière bio locale (39), Banque des Territoires, 29 novembre 2017).

Une expérience riche d'enseignements
MOUANS-SARTOUX (06)



Cette expérience est retenue non pas comme modèle à dupliquer à l'identique mais pour sa valeur d'exemple de l'effet cascade d'une politique alimentaire ambitieuse vers un véritable projet de territoire. Sa capacité à assurer un approvisionnement de proximité d'aliments de qualité est un catalyseur d'un projet global multisectoriel.

DESCRIPTION DE LA SITUATION³⁷

Mouans-Sartoux est une ville de 10 500 habitants, située dans les Alpes-Maritimes, entre Cannes et Grasse. La municipalité s'est très tôt penchée sur les questions du lien entre alimentation, santé et environnement, suite, notamment, à la crise de la "vache folle".

Ainsi, elle a commencé, dès 1999, à introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans les cantines, avec le choix d'une restauration en régie municipale. Peu à peu, le bio a pris de plus en plus de place : 23% en 2009, 73% en 2011, pour atteindre 100% en 2012. Les approvisionnements sont majoritairement locaux. Environ 85% des légumes proviennent de la régie agricole de Haute-Combe, un ancien



(37) La régie agricole de Mouans-Sartoux pour alimenter en bio les cantines scolaires, Assises de la transition écologique et citoyenne Alpes-Maritimes - Alpes du Sud, octobre 2018.



domaine de quatre hectares acheté aux portes de la ville (étendu à six hectares en 2015), où un agriculteur recruté sous statut municipal conduit les cultures.

Le budget restauration (comprenant les frais de personnel) atteignait 1,2 million d'euros en 2016, pour 143 500 repas. Le prix de revient d'un repas (tout compris) était de 8,39 euros. La participation des familles variait, en fonction du quotient familial, de 2 à 6,6 euros (prix moyen 3,13 euros). Le coût des denrées d'un repas 100% bio en 2017 était de 2,01 euros.

Les critères d'attribution des marchés publics ont été révisés pour privilégier les producteurs locaux : 40% pour la qualité, 30% pour le respect de l'environnement et 30% pour les tarifs. L'allotissement a été revu en fonction des denrées pouvant être produites localement. Le marché alimentaire est ainsi passé de 8 à 25 lots. La maîtrise du foncier est une préoccupation de l'action municipale. La commune est ainsi propriétaire de près de 200 hectares d'espaces naturels, forestiers et agricoles, certains acquis à l'amiable ou en usant du droit de préemption. En 2012, la ville a adopté un nouveau Plan local d'urbanisme (PLU) passant de 40 à 112 hectares classés en zone agricole. La municipalité évalue son potentiel agricole à 13 zones susceptibles d'accueillir des agriculteurs. L'Agenda 21 et le PLU précisent que les espaces agricoles et naturels existants seront préservés de toute extension urbaine et confortés. À noter qu'un PAT a été construit en articulation avec l'Agenda 21 local de la commune, le PLU et le Projet éducatif local (PEL).

Une Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD) a vu le jour en octobre 2016. Cette structure porte le PAT du territoire. Son objet est la

structuration de l'autosuffisance alimentaire sur le territoire pour permettre à chaque habitant, quels que soient ses revenus, de se nourrir sainement en prenant soin de l'environnement, tout en préservant des espaces nourriciers pour les générations futures.

Un repas conventionnel coûte, en termes d'achat de denrées, entre 1,50 et 2 euros (moyenne établie par le réseau national des directeurs de restauration collective Agores). Mouans-Sartoux est dans la fourchette haute de cette moyenne pour des repas intégralement issus de l'agriculture biologique avec un coût des matières premières de 2,04 euros. Pour obtenir ce résultat, quatre principaux leviers ont été activés :

- La réduction du gaspillage alimentaire est un élément fondamental. Entre 2011 et 2015, les restes alimentaires ont été réduits de 80% (de 147g à 32g en 2015 par assiette). Cette action a permis de dégager une économie de 0,20 euro par repas, compensant ainsi le passage au 100% bio.



- L'intégration de la "cuisine de marché" (produits bruts, en vrac, frais et de saison).

- La connaissance des prix avant achat.

- La réduction de la part de la viande (un repas non carné est proposé chaque semaine).

La motivation, la formation et le plaisir des équipes en cuisine sont les autres clefs de la réussite.



FACTEURS DE RÉUSSITE

- Construire une vision ambitieuse du projet alimentaire du territoire en intégrant la relocalisation agricole 100% bio.
- Fédérer des acteurs différents pour identifier des objectifs communs et surmonter les divergences.
- Bénéficier d'une forte volonté politique qui s'inscrit dans la durée.
- Mettre en place un système de gouvernance garantissant la pérennité et le portage d'une vision globale de la politique alimentaire du territoire.
- Identifier en amont les sources d'information, d'appui technique.
- Avancer pas à pas en actionnant les effets de levier y compris les plus difficiles comme l'urbanisme.

Des enjeux à ne pas manquer
en Bourgogne-Franche-Comté
20 PRÉCONISATIONS



UNE APPROCHE TRANSVERSALE DES GRANDS ENJEUX

L'alimentation locale et durable constitue une porte d'entrée de plus en plus empruntée pour la mise en mouvement des territoires dans la transition écologique et solidaire. Elle impose une approche transversale des grands enjeux précédemment décrits [voir pages 6 et 7] : empreinte énergétique, environnement, aménagement du territoire, autonomie alimentaire, nutrition... Certains prennent une dimension particulière en BFC du fait de ses caractéristiques socio-économiques et territoriales et des priorités définies par le Conseil régional dans ses grands schémas stratégiques. Le sujet de cette autosaisine illustre les difficultés de traduire la parole politique en actes concrets.

L'agriculture pèse grandement dans l'économie de la Bourgogne-Franche-Comté, tous les territoires agricoles ne connaissent cependant pas le même niveau de développement, certaines exploitations étant confrontées à des situations économiques et sociales dramatiques. La reconversion et la diversification sont aujourd'hui nécessaires. L'argument économique est largement partagé, celui de la transition écologique et solidaire l'est moins. Il pourrait être tentant de faire de la réponse à l'attente sociétale la solution aux difficultés que rencontrent plusieurs territoires agricoles. Ce serait oublier que l'approvisionnement en produits de qualité pour l'alimentation locale s'inscrit dans un projet dont la construction prend du temps et engage la responsabilité du secteur agricole dans sa globalité.

Même si le Conseil régional se doit d'avoir une approche globale, sa responsabilité ne relève pas des politiques régionales de la même manière au sein de l'agriculture industrielle, de l'agriculture de filière ou de l'agriculture de proximité. Dans le cas présent, il s'agit d'assumer une politique régionale agricole ciblée auprès des acteurs locaux de la restauration collective et au service des filières de proximité et de la relocalisation des échanges et des productions.

Plus largement, la ruralité est une composante essentielle de l'identité régionale. Le Conseil régional se fixe comme objectif de "valoriser les potentiels des ruralités" et a pour ambition de favoriser un repositionnement stratégique des territoires ruraux dans leur relation avec les territoires urbains pour évoluer d'une situation de dépendance vers une relation de partenariat. La montée en puissance de l'alimentation bio et locale en restauration collective relève de cette volonté tout comme elle s'inscrit dans l'ambition majeure d'accompagner les transitions.

UN FREIN : LA DISPERSION DES FORCES UN ATOUT : LES EXPÉRIENCES LOCALES

De l'analyse de la situation en Bourgogne-Franche-Comté, il ressort que les actions conduites à l'échelle locale, relevant d'expériences solides et bien ancrées, représentent un véritable atout pour dépasser la juxtaposition d'actions locales et aller vers une structuration régionale. Les dispositifs territoriaux et divers outils de mutualisation sont à mobiliser. Une telle démarche est dépendante d'une vision partagée par tous et d'une stratégie définie en concertation, l'une et l'autre étant aujourd'hui absentes.



Cependant, force est de constater la complexité du paysage, de par la multitude des enjeux et des acteurs.

▫ Les professionnels de la filière

Ils interviennent à chaque étape de la restauration collective, mais tous ne partagent ni les mêmes objectifs, ni les mêmes attentes, ni les mêmes modèles économiques.

▫ Les institutions

- L'État à l'échelle nationale : par les politiques publiques nationales et les réglementations.
- L'État en région : par son intervention dans une logique de secteurs plus ou moins cloisonnés définie par l'organisation ministérielle, plusieurs secteurs intervenant parfois sur un même sujet, chacun tentant d'y répondre avec une certaine précipitation : ADEME, ARS, Rectorat...
- Les collectivités : régionale, départementales, locales.
- Les restaurants scolaires et cantines concernent tout particulièrement le champ de l'Éducation nationale. Le partage des responsabilités entre l'État et les collectivités au sein d'un même établissement (par exemple Conseil régional et Rectorat pour les lycées), et la répartition des responsabilités par collectivité selon les niveaux de formation (écoles primaires, collèges et lycées), ne font qu'ajouter à la complexité.
- Les communes et les EPCI et leurs partenaires associatifs gèrent également des accueils de loisir périscolaire avec restauration dans des cadres contractuels (délégation de services publics, convention d'objectif et de moyen...).
- La Chambre régionale d'agriculture, dont l'audition n'a pas permis de bien identifier toutes les interventions, et les Chambres départementales, bien impliquées sur le terrain, notamment dans leur relation avec les Conseils départementaux, dans la promotion des plateformes Agrilocal.

Complexité à l'origine d'un sentiment de confusion, parfois de concurrence

Qui pilote ? Quel rôle respectif pour les agences de l'État, le Conseil régional ? Quelle coordination entre les politiques publiques ? Quelles priorités ? Quelle échelle temps ? Quelle cohérence entre les ambitions affichées et les mesures concrètes ?



20 PRÉCONISATIONS POUR UNE RÉELLE AVANCÉE DANS L'EXERCICE D'UNE RESPONSABILITÉ COLLECTIVE

Ces préconisations interrogent sur le rôle et la responsabilité des acteurs, tout particulièrement du Conseil régional. Si l'échelle locale est déterminante, toutes les mesures ne relèvent pas de décisions prises au seul niveau local, certaines sont à décider au niveau régional.

Il s'agit d'agglomérer les forces, de privilégier les approches globales, les mises en réseau déjà en œuvre à l'échelle locale.

Il s'agit de définir une vision commune, adopter une stratégie partagée, clarifier la gouvernance, notamment en identifiant le PILOTE d'un travail nécessairement collégial.

LE FONCIER - UNE RESSOURCE : DES DÉCISIONS POLITIQUES À PRENDRE

L'introduction de produits locaux dans la restauration collective suppose l'existence d'une offre agricole structurée sur le territoire. À ce titre, le maintien, voire le développement du potentiel de production agricole régional, en termes de foncier, est le premier défi à relever. Une politique volontariste de gestion du foncier s'impose.

Les outils de planification et de gestion du foncier peuvent permettre d'établir des politiques favorables aux zones agricoles. Les documents d'urbanisme sont des leviers incontournables pour conserver et développer les surfaces agricoles. Des Zones agricoles protégées (ZAP) ou des Périmètres de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains (PPEANP) ont ainsi vu le jour.

Pour autant, en dépit de ces outils, une étude du Réseau d'observation de la consommation des espaces en région (ROCER), datée de 2019, relève que la Bourgogne-Franche-Comté se place au deuxième rang pour le nombre de m² artificialisés par habitant³⁸.

Cette problématique du foncier implique de localiser les terres dont la qualité est compatible avec les cultures envisagées et décider celles à retenir. Cette décision est particulièrement importante dans la diversification des zones AOP et interroge sur l'utilisation de terrains laissés à l'abandon.

Les mesures de protection du foncier agricole ne peuvent être limitées à l'artificialisation des terres, elles doivent être élargies à une anticipation de stockage, avec des orientations d'utilisation prioritaires, validées collectivement afin également de faire face à un danger majeur, celui de la spéculation, susceptible d'être amplifié.

LA CONNAISSANCE DU POTENTIEL AGRICOLE

I- Identifier le potentiel agronomique des terres par une cartographie

Afin de valoriser au mieux le potentiel agronomique des terres, notamment pour le maraîchage et les productions fruitières,

le CESER préconise de confronter la cartographie régionale des terres agricoles avec les cartes des ressources hydriques, essentielles pour ces productions. Un tel instrument doit permettre de repérer les secteurs les mieux à même d'assurer un développement pertinent des cultures à mettre en place. Il doit contribuer à la prise en compte de la préservation de ces enjeux dans les documents d'urbanisme.

(38) Actions et réflexions du ROCER, ROCER, février 2019.

LA PRÉSERVATION DU FONCIER : DEUX RISQUES, ARTIFICIALISATION ET SPÉCULATION

2- Un SRADDET prescriptif sur les questions foncières

Il est indispensable de renforcer la vigilance sur la consommation des terres agricoles, afin de maintenir les potentialités nourricières du territoire régional.

À cet égard, le projet de Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires (SRADDET) Bourgogne-Franche-Comté semble aller dans le bon sens, dans sa dimension foncière. Cette dimension prescriptive doit être assumée, en préservant un développement équilibré et de solidarité entre les territoires.

3- Permettre l'acquisition et la gestion de terre par des régies agricoles

L'expérience menée à Mouans-Sartoux montre tout l'intérêt d'acquérir et de gérer des terres par des régies agricoles communales ou intercommunales. Sans la généraliser, une telle démarche pourrait être encouragée.



4- Protéger les surfaces contre le reboisement sur les terres de qualité agricole

Sur les terres de qualité agricole, le CESER préconise la protection des surfaces contre le reboisement. Des outils départementaux pourraient inciter les communes à mettre en place une réglementation sur la maîtrise du reboisement.

L'EAU : ADAPTER POUR PRÉSERVER

LA QUANTITÉ

En France métropolitaine, le volume moyen annuel des précipitations est évalué à 501 milliards de m³. On estime que 60% de ce volume retourne à l'atmosphère par évapotranspiration. La pluie efficace correspond aux 40% restants qui rejoignent le sol, participant ainsi aux écoulements et à l'alimentation des nappes d'eau souterraines. À ce flux s'ajoutent 11 milliards de m³ d'eau provenant des pays voisins et se retranchent 18 milliards de m³ s'écoulant de la France vers ces pays³⁹.



L'épisode de sécheresse de 2018, très important en Bourgogne-Franche-Comté, a conduit le Conseil régional à adopter, dans le cadre d'une décision modificative, un plan d'intervention de 10 millions d'euros pour accompagner les agriculteurs fragilisés. Au-delà de cette mesure conjoncturelle, la collectivité régionale a fait de l'enjeu climatique une ligne directrice et structurante de sa politique agricole. Il est encore trop tôt pour faire le bilan de l'été 2019, mais la situation semble s'être aggravée. En Côte-d'Or, par exemple, le franchissement des seuils d'alerte a été observé sur l'ensemble des bassins

(39) Morenas Adrien, Rapport d'information déposé en application de l'article 145 du règlement par la mission d'information sur la ressource en eau, Assemblée nationale, 21 juin 2018.

versants du département, dont quatre bassins en alerte renforcée et treize en situation de crise⁴⁰. Les usages de l'eau seront donc affectés par le changement climatique, ce qui engendrera ou accentuera des conflits. Les milieux aquatiques seront également perturbés. Pour l'agriculture, il faudra concilier une offre annoncée en diminution avec une demande qui, par endroits déjà, n'est pas satisfaite.

La question du stockage de l'eau est à prendre en compte. Le Gouvernement va autoriser la mise en place d'une soixantaine de retenues d'eau sur le territoire d'ici 2022 pour mieux gérer l'irrigation des terres agricoles. Les points de vue divergent sur l'opportunité de ces équipements. Dans son budget primitif 2019, le Conseil régional annonçait vouloir apporter son appui à la réalisation d'une opération de stockage en Côte-d'Or et valoriser le retour d'expériences obtenu pour proposer la mise en place d'une mesure dédiée à ce type de réalisation dans le futur Programme de développement rural (PDR).

5- Préserver l'eau : adapter les techniques et privilégier des cultures faiblement consommatrices

La culture de légumes de plein champ nécessite de l'eau. Pour préserver cette ressource, il convient :

- d'encourager la sobriété et l'efficacité des usages, en informant mieux les citoyens sur la nécessité de protéger l'eau,
- de réguler en amont la ressource, grâce notamment à l'innovation et à la modification des pratiques,
- de soutenir la culture de variétés moins consommatrices en eau,
- de favoriser l'émergence, dans l'ensemble des territoires, de solutions adaptées aux besoins et aux contextes locaux, utilisant les techniques modernes d'irrigation (goutte-à-goutte, micro-aspersion...), et de ressources spécifiques, à mettre en œuvre si besoin.

LA QUALITÉ

Concernant les captages, sur les quelque 35 000 zones recensées en France pour l'alimentation en eau potable, 400 sont fermées chaque année. Les

(40) Latour François, Sécheresse : un record historique est atteint en Côte-d'Or, le préfet appelle à la vigilance de chacun, France 3 Bourgogne-Franche-Comté, 6 septembre 2019.

raisons en sont diverses. En 2012, la Direction générale de la santé (DGS)⁴¹ a publié une étude donnant un aperçu des causes de ces fermetures. La principale est liée à la qualité de la ressource en eau (41% des cas), suivie de la rationalisation des captages (19% des abandons). Parmi les paramètres qualitatifs, les pollutions diffuses d'origine agricole (nitrates et/ou pesticides) sont à l'origine du plus grand nombre d'abandons (19%). Sur la base des normes européennes et françaises, 127 captages sont identifiés en Bourgogne-Franche-Comté.



Le développement de l'agriculture biologique apparaît comme l'une des solutions efficaces pour atteindre le bon état des eaux sur un territoire donné. Le coût complet de dépollution du stock des eaux souterraines, à l'échelle nationale, serait supérieur à 522 milliards d'euros⁴², dont 10% concerneraient l'agriculture. L'expérience menée à Lons-le-Saunier est à cet égard exemplaire.

6- Conforter la politique publique de protection des captages : assurer un suivi efficace

Dans les secteurs les plus sensibles des Aires d'alimentation de captage (AAC), seuls sont autorisés les systèmes n'entraînant pas de pollution diffuse : agriculture biologique, forêt, agroforesterie...

Il convient d'aller au-delà en assurant un suivi sur la durée.

(41) Abandons de captages utilisés pour la production d'eau destinée à la consommation humaine, Direction générale de la santé, février 2012.

(42) Coûts des principales pollutions agricoles de l'eau, Commissariat général au développement durable, septembre 2011.

LA STRUCTURATION DE LA FILIÈRE "ALIMENTATION"

▫ La production de l'alimentation de proximité

L'autonomie alimentaire de la Bourgogne-Franche-Comté est faible, à l'exception, dans une certaine mesure, de l'aire urbaine de Mâcon. Pour relever le défi d'un approvisionnement alimentaire local, il convient de faire progresser de façon significative la place de l'alimentation de proximité. La progression est dépendante de la structuration de la filière, chaque maillon du système alimentaire devant être soutenu.

L'agriculture de proximité relève de la capacité des agriculteurs à s'inscrire au sein d'une coopération élargie et d'un jeu d'acteurs complexe. Outre un impact filière, parfois qualifié de minime (de tonnage à produire, de foncier à mobiliser...), le repositionnement de la place de l'agriculture dans les projets de territoire est sans nul doute, une opportunité pour fédérer les acteurs autour de l'alimentation durable de proximité.

Pour les agriculteurs, faire le choix de l'alimentation de proximité signifie de profonds changements. Quelles que soient leurs motivations, la rémunération est le critère décisif pour répondre à une sollicitation accrue. Aucune évolution ne sera possible, en termes de production, si les agriculteurs ne peuvent pas vivre convenablement de leur travail, et ainsi investir dans les reconversions et les adaptations demandées.



7- Contractualiser, pour permettre aux agriculteurs de vivre de leur travail

Pour toutes les filières, une contractualisation pluriannuelle juste et équitable doit être mise en place.

Elle doit être coordonnée par le Conseil régional avec la profession agricole, les restaurateurs,

pour identifier volumes et prix permettant la structuration durable des partenariats.

LE CHANGEMENT DE PRATIQUES DES AGRICULTEURS

La décision de changement de pratiques revient aux agriculteurs eux-mêmes. Cette initiative peut être encouragée, accompagnée par les collectivités. Plusieurs exemples d'interventions concrètes, recensées au niveau national, peuvent inspirer l'action des collectivités : dispositifs "couveuses", expérimentation de nouveaux modes de culture, majoration à l'aide au redéploiement d'activités agricoles s'il y a un projet d'agriculture biologique ou de maraîchage...



Une question reste posée en Bourgogne-Franche-Comté : vers quels agriculteurs le Conseil régional doit-il orienter son action ? S'il y a consensus sur le principe d'expérimentation, il n'en va pas de même sur les bénéficiaires : les secteurs agricoles en difficulté ? Les secteurs économiquement solides ? Les agriculteurs dont la décision de reconversion est guidée par les enjeux environnementaux et territoriaux ?

La Politique agricole commune (PAC) positionne les aides à la conversion et au maintien de l'agriculture biologique sur le second pilier, dédié au développement rural. Elles visent à compenser les surcoûts et manques à gagner liés aux pratiques biologiques. Elles se déclinent en deux volets : aide à la conversion (CAB) et aide au maintien (MAB) et sont ouvertes dans tous les Programmes de développement rural (PDR). Malgré un cadrage national des mesures, ce sont les conseils régionaux qui sont autorité de gestion pour toutes les mesures du second pilier. Des retards de versement ont été un frein à la conversion de certains.

L'INSTALLATION DE NOUVEAUX PRODUCTEURS

Au-delà de l'accompagnement pour l'installation proprement dite et l'élaboration du projet, des mesures sont à prendre pour l'accès au foncier. La responsabilité des agriculteurs est aussi engagée. Mettre à disposition du foncier pour une activité de maraîchage, accepter que son repreneur change l'activité de l'exploitation ou même l'aider dans son installation, requiert un profond changement de culture, de références. Plus que de mesures, il s'agit de confiance et de connaissance mutuelle. Provoquer la rencontre des différents acteurs est une initiative à développer.

8- Réaliser des audits collectifs pour favoriser la diversification vers de l'alimentation locale, bio et durable

Le lien à l'histoire, le poids des investissements, parfois celui des mentalités, ne permettent pas toujours aux agriculteurs de s'ouvrir à d'autres pratiques ou filières.

Le soutien par le Conseil régional à la réalisation d'audits collectifs doit favoriser les diversifications, pour augmenter le nombre d'hectares couverts par les cultures vivrières, contribuant ainsi à plus d'autonomie alimentaire.

▣ La transformation et la conservation

Pour intégrer les productions locales de viandes ou de légumes dans la commande publique de la restauration scolaire par exemple, les ateliers de transformation ou de découpe existants doivent être confortés, d'autres peuvent même s'avérer nécessaires.

Concernant les abattoirs, leur nombre n'a cessé de décroître au cours des quarante dernières années. Au début des années 1980, la France en comptait plus de 700. Ils n'étaient plus que 263 en 2015. Il y a eu une concentration des volumes sur un petit nombre d'abattoirs privés. En 2017, on recensait 17 abattoirs de boucherie en Bourgogne-Franche-Comté, pour un volume traité de près de 148 000 tonnes. Sur cet ensemble, on identifie trois établissements de taille industrielle, dont deux appartenant à des groupes nationaux, cinq abattoirs intermédiaires et neuf outils locaux (moins de 5 000 tonnes). Quelques abattoirs locaux situés en zone rurale

rencontrent des difficultés compte tenu de leur faible activité. Depuis 2000, sept abattoirs de faible capacité ont fermé leur porte. Le maintien des abattoirs de proximité est fondamental pour favoriser le développement des activités agricoles et du commerce local, essentiel à l'aménagement du territoire. L'exemple de l'établissement d'Autun pourrait être suivi. Les pouvoirs publics se sont mobilisés pour le mettre aux normes et le faire fonctionner, pour atteindre le point d'équilibre.

Concernant la transformation des légumes, l'exemple de Belfort montre tout l'intérêt d'une légumerie qui permet d'adapter les quantités préparées au nombre de repas et d'éviter ainsi le gaspillage. Des outils de conservation sont indispensables pour concilier consommation de fruits et légumes variés toute l'année et saisonnalité. Plusieurs initiatives montrent que ce choix d'équipement, coûteux et adapté à certains types de restauration (cuisine centrale) s'inscrit plus facilement dans un projet global qui prévoit la restructuration de l'espace de restauration et de stockage.

9- Conforter les abattoirs de proximité - Soutenir la création d'outils de transformation mutualisés

Le Conseil régional doit accompagner le développement de ces dispositifs, sous réserve d'une mutualisation, de contractualisation, d'un respect strict des règles d'hygiène, le tout encadré par un modèle économique viable.

□ Le transport et la logistique

Comme rappelé précédemment, la dimension locale des circuits alimentaires de proximité



n'implique pas nécessairement une réduction des émissions de Gaz à effet de serre (GES). L'optimisation de la logistique contribue à la performance des circuits de proximité. Les plateformes telles qu'Agrilocal et Manger Bio Bourgogne-Franche-Comté (MBBFC) sont des outils sur lesquels s'appuyer. Outre leur intérêt sur la question environnementale, elles contribuent à la structuration des filières.

10- S'appuyer sur les plateformes mutualisées Agrilocal et Manger Bio Bourgogne-Franche-Comté, s'impliquer dans leur développement



Les plateformes Agrilocal et Manger Bio Bourgogne-Franche-Comté [voir page 21] sont des outils complémentaires et intéressants à valoriser.

Multiplier ce type de structures n'est pas pertinent. En revanche, il est recommandé de privilégier les plateformes existantes et d'en assurer le développement, tant du point de vue technique que financier. La forme et la nature de cet accompagnement est à décider entre collectivités et acteurs des plateformes.

LA MISE EN RÉSEAU

La structuration consiste à mettre du lien entre les acteurs. L'objectif est de permettre une meilleure

organisation, en renforçant les actions collectives et en promouvant les échanges et le partenariat.

II- Créer des réseaux d'acteurs publics et privés

Les collectivités doivent faciliter la création de réseaux mettant en relation les acteurs susceptibles de réorienter leurs activités vers les demandes en approvisionnements locaux.

Dans cette perspective, il revient aux acteurs publics, dont le Conseil régional, de :

- se porter garant de la cohérence d'ensemble, de l'efficacité et de la durabilité,
- créer les conditions favorables à l'interconnaissance, à la construction de liens entre acteurs,
- soutenir l'innovation, l'expérimentation et les démarches collectives.

□ La restauration collective

L'approvisionnement en produits locaux, dans une logique de qualité, ne peut se faire sans modifier l'organisation et le fonctionnement des restaurants. Cette démarche bouscule les



schémas habituels, depuis la rédaction des marchés publics jusqu'à la préparation et le service des repas.

La réussite du projet passe par l'implication du maximum de personnes (cuisiniers, responsables des achats, représentants des convives, personnels de service, équipe éducative...) pour qu'il soit vécu de manière collective. Le bon fonctionnement du tandem gestionnaire - cuisinier est généralement une condition préalable au succès. Ils doivent être prêts à s'investir dans la démarche, qui, à son démarrage, demande une implication significative.



LA CONNAISSANCE DE L'OFFRE LOCALE ET DES ACTEURS

La restauration collective est souvent déconnectée des réalités de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Ainsi les achats de produits se font parfois sans référence à des calendriers de saisonnalité, à un mode de production particulier, à une zone géographique de provenance...

12- Favoriser la connaissance de l'offre

Une meilleure connaissance de l'offre suppose d'abord un recensement des gammes et produits disponibles, des grammages et conditionnements, des quantités, des qualités, des périodes de disponibilité, des prix, des fournisseurs et de leurs circuits de distribution...

Elle repose sur un partenariat avec les acteurs économiques du territoire mobilisant, notamment, les PAT et les plateformes d'approvisionnement collectif, telle Agrilocal.

LA DÉFINITION DES BESOINS, LA RÉDACTION DES PIÈCES DU MARCHÉ

L'acheteur public doit ensuite s'attacher à identifier les attentes des usagers du service, au regard notamment de la saisonnalité ou de la fraîcheur des produits. Il lui est possible aussi de définir ses besoins de telle sorte qu'ils autorisent le recours à des critères environnementaux, ayant trait à la qualité, au goût et à la saisonnalité des produits ou à des délais de livraison rapides.

13- Faciliter l'utilisation des outils de la commande publique

Les acheteurs doivent s'appuyer sur les dispositions du Code de la commande publique et pratiquer l'allotissement fin de marchés rendu possible par l'article L2113-10.

Celui-ci prévoit aussi que la nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminées avec précision avant le lancement de la consultation en prenant en compte des objectifs de développement durable. Il s'agit d'un moyen pour réduire les déplacements des véhicules de livraison, donc de privilégier certains modes d'approvisionnement, notamment locaux.

L'évolution des procédures bouscule les habitudes et représente une charge de travail très importante. Une démarche de formation peut s'avérer nécessaire. La gestion des effectifs doit par ailleurs être adaptée à ces nouvelles contraintes.



LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La quantité de nourriture gaspillée varie de 115 g (cantines scolaires) à 170 g (établissements de santé) par personne et par repas. Les causes du gaspillage sont multiples : méconnaissance sur la conservation des aliments, mauvais dosages lors des achats ou de la préparation, pratiques commerciales incitant à acheter plus que nécessaire.

Le choix d'un approvisionnement local peut impacter indirectement la réduction du gaspillage. Pour autant, la collectivité doit être en mesure d'évaluer finement ses prévisions de commandes, afin que les producteurs s'organisent

en conséquence, dans le respect de la commande publique et du délai de livraison. La prise en compte de la qualité gustative et le savoir-faire des professionnels de cuisine doivent également permettre de limiter le gaspillage.

La multiplicité des entrées que recouvre cette problématique (finances, déchets, équilibre alimentaire, gestion, pratiques de restauration...) passe par l'implication de tous.

14- Favoriser une cuisine économe

Il s'agit :

- d'évaluer avec précision les besoins en s'appuyant sur les recommandations du Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN),
- d'adapter les procédés permettant de réduire le gaspillage.

En zone de production chaude, la cuisson lente à basse température devrait être privilégiée (16 à 18 heures). Cette pratique permet d'économiser 15% des produits. Comme il s'agit d'une cuisson de nuit, elle peut également engendrer une réduction de la facture énergétique.

LA FORMATION D'UN LARGE PUBLIC : PARTAGER LES PRATIQUES ET CONVAINCRE⁴³

La formation doit favoriser l'évolution de la pratique professionnelle dans chacune des phases de la restauration collective, permettre une bonne compréhension des enjeux et la capacité à inscrire son action dans une dynamique de coopération multi-acteurs et multi-partenariales. Elle vise un large public : professionnels, élus et consommateurs.

Trois points d'attention sont à formuler :

- La nécessité de décloisonner prend pleinement son sens dans le champ de la formation : dépasser les frontières parfois fortement ancrées entre secteurs, entre modes de financement, entre acteurs de formation. Au-delà de l'efficacité et de la qualité, réunir les publics de formation ne peut que favoriser la construction de liens entre acteurs et contribuer à la connaissance réciproque.
- Il s'agit de répondre aux besoins de formation par une offre coordonnée, adossée à une réelle expertise.

⁽⁴³⁾ En annexe 3, panorama des dispositifs existants. Bien que non exhaustif, il montre que les dispositifs proposés sont déjà nombreux et très complets.

- Sans détailler ici les enseignements tirés de la complexité du paysage de la formation professionnelle, on en retiendra les principaux points de vigilance : ne pas laisser place à l'effet d'aubaine, ni à l'empilement de dispositifs.

15- Partager les pratiques, dépasser les frontières sectorielles, mobiliser l'expertise locale pour répondre aux besoins de formation exprimés par les acteurs

À ce jour, l'effort est à porter sur une offre de formation continue. Le partage de pratiques en est sans aucun doute la voie essentielle et pragmatique. La structuration des filières crée les conditions favorables à la mise en commun des expériences. Des parcours de formation dédiés construits à la demande ou s'appuyant sur l'offre existante doivent être envisagés. En formation initiale, la création d'un diplôme spécifique ne se justifie pas. En revanche, s'impose l'introduction, dans les formations professionnelles concernées, d'une sensibilisation aux enjeux.



16- Élargir les possibilités d'accueil en espace-test pour les porteurs de projet d'installation en alimentation de proximité

La mise en situation pratique, dans la conduite d'un projet de production de produits bio et locaux, permet au porteur d'être accompagné et de s'intégrer dans une dynamique de coopération et d'ouverture.

À ce titre, le principe de l'accueil en espace-test (lieu pour se former, tester et démarrer son activité), proposé par différentes structures⁴⁴, est à retenir en favorisant la mise en réseau et en l'adaptant aux spécificités de la restauration collective.



17- Sensibiliser aux enjeux pour convaincre par une information adaptée à chacun des publics

La place de l'alimentation bio et locale en restauration collective reste dépendante d'initiatives individuelles et de choix bousculant parfois fortement des habitudes proches d'un héritage culturel.

Plus généralement, la sensibilisation et l'éducation à l'alimentation sont des facteurs clés pour faire évoluer les habitudes alimentaires des jeunes et des adultes.

Plusieurs formes de communication en direction de ces différents publics sont envisageables, en mobilisant, notamment, les associations de jeunesse et d'éducation populaire. Il conviendra de veiller à la rigueur scientifique des messages.

(44) Les Semeurs du possible (réseau bourguignon), Graines de Maraîchers (Grand Besançon), Le Serpolet (Dole).

LA GOUVERNANCE

Sans mise en place d'une réelle gouvernance, le paysage restera à l'identique : un foisonnement d'actions inégalement réparties sur le territoire, une dispersion des forces et des moyens, toute avancée significative restant alors vœu pieux.

Le Conseil régional se place comme un acteur parmi d'autres en charge de restauration collective, plus spécifiquement l'acteur local en charge des lycées aux côtés des collectivités intervenant respectivement au niveau du primaire et du secondaire. Il est évident qu'à l'échelle locale, il reste beaucoup à faire pour fédérer les forces et mutualiser les équipements. Le rôle du Conseil régional se place également à un autre niveau : piloter un travail collégial pour inscrire dans une vision commune et une stratégie partagée à l'échelle régionale, les nombreuses dynamiques à l'œuvre à diverses échelles du territoire Bourgogne-Franche-Comté.

18- Le Conseil régional, le PILOTE pour la transition vers une alimentation locale, bio et durable en restauration collective

Sans reprendre les grandes orientations du SRADDET "Ici 2050" ou les avis successifs formulés par le CESER, il s'agit bien ici :

- de fixer un cap et une trajectoire de changement sur le long terme en misant sur le potentiel des territoires, en fédérant les acteurs autour d'orientations stratégiques globales, laissant ainsi la place aux initiatives locales,
- de "dépasser les modèles actuels peu soutenables au regard des défis qui nous font face".

Il est évident que le pilotage d'une telle politique alimentaire relève de la responsabilité de la seule collectivité régionale, sa mise en œuvre reposant sur la construction d'une alliance des acteurs concernés.



19- Le Conseil régional, la FORCE OPÉRATIONNELLE pour la coordination des acteurs

La réponse au constat de complexité, de confusion et de dispersion ne peut être : "pour mieux simplifier, complexifier plus". L'exigence de collégialité a pour corollaire l'organisation de la concertation. Elle doit rester souple et efficace, sans création de divers comités, et prévue pour mettre en relation directe les acteurs concernés, élus et professionnels.



L'EUROPE : LA PRÉSENCE DE LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Par les fonds européens, outils indispensables d'accompagnement des politiques publiques, l'Europe est un acteur essentiel en région.

La nouvelle génération des fonds européens sera à nouveau gérée par le Conseil régional, autorité de gestion, qu'il s'agisse du FEADER (agriculture) ou du programme LEADER (développement rural). L'alimentation de proximité, ambition phare des collectivités territoriales, doit bénéficier de l'accompagnement des soutiens européens, dans les investissements liés à la production, à la transformation/conserverie et au développement des filières en faveur de cet objectif.

Bien qu'elle apporte un soutien significatif dans les territoires, l'Europe y reste encore mal identifiée. La responsabilité du Conseil régional ne se limite pas à la gestion des fonds européens, il doit inscrire la Bourgogne-Franche-Comté dans la dimension européenne.

20- Le Conseil régional, le Responsable de la présence européenne de la Bourgogne-Franche-Comté

Le Conseil régional doit peser dans les débats actuels pour que la stratégie française intègre dans la génération nouvelle des fonds européens, les objectifs à atteindre et les moyens à engager pour l'alimentation de proximité, locale, bio et durable.

À SUIVRE

Le CESER salue avec optimisme et satisfaction l'axe stratégique défini par le Conseil régional sur l'alimentation locale et bio dans les lycées : "À la fin du mandat, 50 % de ce qui sera servi dans l'assiette des lycéens proviendra de l'agriculture locale et/ou biologique".

De nombreuses initiatives, projets et expérimentations existant sur le territoire bourguignon-franc-comtois fonctionnent avec succès. Ils s'inscrivent dans des contextes différents avec des acteurs déterminés à faire bouger les lignes dans ce domaine et sur les territoires qu'ils soient urbains ou ruraux.

Cependant, la déperdition d'énergie, le manque de réflexion sur la mutualisation des moyens et la faiblesse de mise en réseau des différents acteurs sont autant de freins qui empêchent de franchir un cap significatif pour amplifier les réalisations sur tous les territoires intercommunaux bourguignons-francs-comtois.

En effet, même si les initiatives multiples tentent d'améliorer la qualité de la restauration collective par le développement d'une alimentation locale, bio et durable, cette ambition partagée n'est, en fait, pas pilotée.

Au fil de nos auditions et de nos échanges pour construire cet avis, nous avons constaté que ce sujet se confrontait à de nombreux freins, que l'on peut traduire par 3 C : CONTRAINTES, CONFUSION, CONCURRENCE.

Le Conseil régional peut décider de sursoir et laisser les choses en l'état sans rien faire de plus. Dans ce cas, il risque de passer complètement à côté de son engagement vis-à-vis des habitants de Bourgogne-Franche-Comté, mais surtout de perdre une opportunité de montrer sa capacité à fédérer et donner une image de la région plus dynamique et proactive, au-delà des clivages politiques et partisans.

Il peut en revanche faire le choix de 3 autres C, traduisant une volonté d'être ambitieux collectivement : COHÉRENCE, CONCERTATION, COORDINATION.

C'est pourquoi, 20 préconisations ont été élaborées collectivement concernant les acteurs et les domaines structurant de cette thématique majeure pour l'avenir de notre société.

Au-delà, le Conseil économique, social et environnemental demande au Conseil régional d'être LE PILOTE du développement d'une alimentation de proximité et bio sur les territoires avec l'État en Région, les collectivités et les structures privées, et d'organiser des Assises sur cette thématique, pour partager cette ambition avec tous les acteurs publics et privés concernés.

En cohérence avec ses travaux précédents, le CESER recommande au Conseil régional d'inscrire son action dans un périmètre élargi à l'échelle interrégionale, la notion de proximité dépassant les limites administratives dans les territoires de franges.

Nonobstant ce qui a été évoqué précédemment, la crise de la Covid-19 pose avec acuité la question de l'autonomie alimentaire et met sur le devant de la scène le sujet de l'alimentation de proximité, des circuits courts. Elle rend plus prégnantes les problématiques identifiées dans ce travail d'autosaisine, accréditant ainsi les préconisations.

Cette crise a montré que, dans l'urgence, il était possible d'évoluer rapidement, pour s'adapter. Parmi les nombreuses initiatives locales, plusieurs expérimentations sont à retenir (voir annexe).

Dans ce contexte de crise sanitaire, le mouvement vers une alimentation locale s'est accéléré, se pose maintenant la question de sa poursuite que conditionne la prise en compte de nombre des enjeux identifiés dans ce rapport.

20 préconisations ont été élaborées collectivement concernant les acteurs et les domaines structurants de cette thématique majeure pour l'avenir de notre société.

"La vraie générosité envers l'avenir consiste à tout donner au présent."

L'Homme révolté, Albert Camus, 1966



ANNEXES

Annexe 1

Quelques définitions

40

Annexe 2

Données sur l'agriculture biologique

43

Annexe 3

Données sur la formation

45

Annexe 4

Exemples d'initiatives prises pendant la crise sanitaire

47

Annexe 5

Commission Économie-Emploi

49

Annexe 6

Personnes auditionnées

49

Annexe 7

Table des sigles

50

Annexe 8

Bibliographie

52

Quelques définitions

Alimentation locale (ou de proximité)

Dans la grande famille de la consommation "responsable", on parle souvent de l'alimentation locale. Or, il n'existe pas de définition précise du mot "local". Selon le point de vue, il peut renvoyer à plusieurs interprétations.

L'achat local a une forte connotation géographique, mais la distance entre le lieu de production et de vente peut varier selon le contexte des régions, les entreprises, les consommateurs et les marchés alimentaires.

Dans son étude "Première approche des pratiques d'achat de proximité dans la restauration collective de Bourgogne-Franche-Comté", l'Agreste Bourgogne-Franche-Comté définit la proximité ainsi : "La proximité est définie [...] comme un produit frais provenant du département ou des départements limitrophes à la restauration collective interrogée."

Nous retiendrons cette définition dans la suite de ce rapport.

Circuits courts et de proximité

Les circuits courts alimentaires sont une forme de distribution très ancienne.

Comme l'alimentation locale, le terme de "circuit court", bien que très employé, ne fait également l'objet d'aucune définition officielle. Selon les auteurs, il s'agit de modes de commercialisation des produits qui limitent le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur et/ou la distance géographique entre les deux.

Selon le ministère de l'Agriculture, un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles s'exerçant 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 (par exemple, restauration traditionnelle ou collective...)⁴⁵.

Considérant cette définition trop restrictive, le Labo de l'ESS désigne sous ce terme "une relation transparente entre plusieurs acteurs de l'économie obéissant à quatre critères incontournables :

- la création de liens sociaux et de coopération,
- l'équité dans les échanges financiers,
- une approche participative,
- une logique pédagogique."

Signes de qualité

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

AOP

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine. Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains.

IGP

L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle ne se crée pas, elle consacre une production existante et lui confère une protection à l'échelle nationale et internationale.

(45) Renforcer le lien entre agriculteurs et consommateurs - Plan d'action pour développer les circuits courts, 2009.

AOP en Bourgogne-Franche-Comté

• Filière laitière

Près de 60 % des exploitations agricoles ayant des vaches laitières en Bourgogne-Franche-Comté sont habilitées à produire des produits laitiers sous Indication géographique (IG), soit 2 670 fermes. En outre, 291 opérateurs de transformation ont également reçu cette habilitation, dont 121 pratiquent l'affinage. En sorte que le tiers de la production nationale sous indication géographique se fait dans la région.

Reconnue en 1958, le Comté fut la première appellation fromagère de France.

Il représente à lui seul 70 % du volume régional commercialisé sous IG, avec plus de 54 700 tonnes commercialisées en 2015. L'aire d'appellation se situe dans les départements du Doubs, du Jura et dans une partie de la Saône-et-Loire. Deuxième appellation en volume, le Morbier est produit dans la même zone géographique que le Comté et bénéficie du même réseau de fabrication. La zone d'appellation du Mont d'Or, fromage à pâte molle de production saisonnière, est restreinte au Haut-Doubs, alors que le Bleu de Gex, seule appellation à pâte persillée de la Bourgogne-Franche-Comté, se situe dans le Haut-Jura. Les aires de production du Chaource et de l'Époisses, respectivement quatrième et cinquième AOP régionales en termes de volumes commercialisés, s'étendent dans l'Yonne et en Côte-d'Or.

On trouve aussi en Saône-et-Loire deux AOP de fromages de chèvre : le Mâconnais (75 tonnes en 2015) et le Charolais (63 tonnes). Le fromage de chèvre élaboré à la ferme et vendu en circuit court ne relève pas de l'IG.

• Filière viande

Avec trois AOP viande (deux en volaille et une en viande bovine), la Bourgogne-Franche-Comté se place en tête des régions françaises. L'AOP Volaille de Bresse, reconnue en 1957, est la plus ancienne des appellations d'origine en agro-alimentaire. L'aire d'appellation se situe en Bresse, principalement en Saône-et-Loire et dans l'Ain. L'AOP Dinde de Bresse est uniquement attribuée pour la période des fêtes de fin d'année. L'AOP Bœuf de Charolles, l'une des quatre AOP viande bovine en France, a été obtenue en 2010. Si les volumes sont encore réduits (500 tonnes environ, en 2015), le potentiel de développement est important (progression des tonnages de 20 % en 2016). L'aire d'appellation se situe principalement dans l'ouest de la Saône-et-Loire.

IGP en Bourgogne-Franche-Comté

• Filière laitière

Environ 5 000 tonnes d'Emmental français Est-Central et de Gruyère, fromages à pâte pressée cuite, ont été commercialisées en 2015 sous IGP dans la région. L'aire de production de ces deux fromages couvre les départements de l'ancienne Franche-Comté.

• Filière viande

La Commission européenne a enregistré la dénomination Charolais de Bourgogne en IGP, par règlement paru le 31 mai 2017. L'aire géographique de l'IGP comprend 1 505 communes des départements de l'Ain, du Cher, de la Côte-d'Or, de la Loire, de la Nièvre, du Rhône, de la Saône-et-Loire et de l'Yonne. Dans ce secteur, la majorité des surfaces fourragères sont issues de prairies naturelles de qualité floristique. La production, en 2016, atteignait 463 tonnes, pour 1 500 éleveurs.

Environ 10 000 tonnes de charcuterie sont produites chaque année sous IGP : la Saucisse de Morteau et la Saucisse de Montbéliard, réparties entre 215 opérateurs régionaux. Ce tonnage représente 22 % du volume en IGP nationale. Les aires de production couvrent les quatre départements de l'ancienne Franche-Comté. Cette dynamique est confortée par l'IGP Porc de Franche-Comté, sur la même aire de production, avec une dizaine de producteurs de porcs.

La région compte également deux IGP en volailles : Volailles de Bourgogne et Volailles du Charolais, pour un volume de près de 2 900 tonnes produites en 2015. L'aire de production de l'IGP Volailles du Charolais occupe l'ouest de la Saône-et-Loire, tandis que l'IGP Volailles de Bourgogne couvre les quatre départements de l'ancienne Bourgogne.

• Autres filières

Relancée dans les années 2000, obtenant même en 2009 une protection juridique par la reconnaissance d'une IGP Moutarde de Bourgogne. Les graines de moutarde sous IGP sont produites sur l'ensemble des départements de l'ancienne Bourgogne, excepté une partie du Morvan et du Haut-Charolais. En 2015, la production atteignait une centaine de tonnes (37 exploitations sous IGP).

STG

La Spécialité traditionnelle garantie (STG) correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition. La particularité de la STG se définit par deux éléments : la spécificité et l'aspect traditionnel. La STG vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit, sans toutefois que celui-ci ne présente nécessairement de lien avec son origine géographique.

La STG relève d'un usage, d'un savoir-faire, d'une pratique ancienne, typique, nationale, régionale ou locale mais qui peuvent être réalisés en dehors du pays ou de la région de provenance ou de fabrication du produit.

Quelques définitions (suite)

Label Agriculture biologique (ou label AB)

C'est un label de qualité français créé en 1985 et fondé sur l'interdiction d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse. Il permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique. Depuis le 1^{er} janvier 2009, les critères du label AB sont alignés sur le label bio européen, moins contraignant que le label AB initial et autorisant notamment la présence de traces accidentelles d'OGM. Le label bio européen a vocation à se substituer progressivement au label AB. Bio Cohérence est une marque de certification privée, créée le 12 avril 2010, en réaction à une diminution des exigences du cahier des charges du label AB. Sur le plan environnemental et social, le cahier des charges de Bio Cohérence est même plus exigeant que l'ancien cahier des charges du label AB.

Certification Haute valeur environnementale (HVE)

Elle s'appuie sur des indicateurs de performance environnementale qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. La certification permet d'attester que les éléments de biodiversité (haies, bandes enherbées, arbres, fleurs, insectes...) sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, climat, eau, sol, biodiversité, paysages) est réduite au minimum. Au 1^{er} janvier 2019, la région comptait 51 exploitations HVE⁴⁶.

Label rouge

Le Label Rouge⁴⁷ est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur aux autres produits similaires habituellement commercialisés. La qualité, dans ce cas, se rapporte à l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit. Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur :

- des conditions de production qui se distinguent de celles des produits similaires habituellement commercialisés,
- l'image du produit au regard de ses conditions de production,
- les éléments de présentation ou de service.

⁽⁴⁶⁾ Source ministère de l'Agriculture et de l'alimentation.

⁽⁴⁷⁾ Les Labels rouges en Bourgogne-Franche-Comté en 2016, Agreste BFC, juin 2018.

Label rouge en Bourgogne-Franche-Comté

Sur les 429 LR reconnus au niveau national, 84 comptent au moins un opérateur habilité (opérateur producteur primaire et/ou opérateur aval) présent sur le territoire de la région en 2016.

La région compte deux LR en viande charolaise, commercialisés sous trois marques différentes. Les deux labels produisent 1 162 tonnes de viande de bœuf au niveau régional (19,4 % du tonnage national). Un peu moins de 2 500 bovins sont abattus dans la région, chaque année.

Un seul LR concerne la viande de porc fraîche, sous la dénomination "Le Porc de Franche-Comté Label Rouge". Il est associé à l'IGP Porc de Franche-Comté, garantissant la provenance des animaux (nés, élevés et abattus en Bourgogne-Franche-Comté). Chaque année, de l'ordre de 10 000 carcasses de porcs sont produites sous LR dans la région (884 tonnes).

Seules 83 exploitations spécialisées ovines (sur les 1 600 que compte la région) sont habilitées en LR. La production d'agneaux LR de la région est commercialisée sous la marque "Tendre Agneau". Le nombre d'agneaux abattus dans la région est supérieur à celui produit (4 500 animaux sont abattus et découpés dans la région, pour un total de 87 tonnes en 2016).

On dénombre en Bourgogne-Franche-Comté 54 LR en volaille, cependant seuls 21 sont représentatifs (132 exploitations) et concernent cinq variétés : le poulet, la dinde, le chapon, la pintade et la poularde. Ces labels peuvent être produits sous IGP. Ainsi l'IGP Volailles de Bourgogne est-elle associée à neuf Labels Rouges, l'IGP Volaille du Charolais à un seul. Trois abattoirs et ateliers de découpe sont en outre habilités en Label Rouge.

Plusieurs produits transformés bénéficient également d'un LR en Bourgogne-Franche-Comté. Dans le domaine de la charcuterie, la région propose deux labels, l'un pour le jambon persillé, l'autre pour les saucisses chevillées fumées (ces dernières, systématiquement associées à l'IGP Saucisse de Morteau). Ces deux labels représentent 230 tonnes de charcuterie produites. Dix opérateurs interviennent au sein de cette filière, contribuant ainsi à l'économie locale.

La région compte par ailleurs quatre des cinq LR farine. Dans le domaine des productions laitières, elle produit également un des trois fromages labellisés, l'Emmental Label Rouge, systématiquement associé à l'IGP Emmental Est Central. Enfin, la Bourgogne-Franche-Comté se distingue encore par une recette traditionnelle de préparation d'escargots à base de beurre persillé, dont le LR est exclusivement produit sur le territoire régional.

Données sur l'agriculture biologique

(Source : Résultats 2018 de l'Observatoire Prospectif de l'Agriculture Bourgogne-Franche-Comté, édition 2019)

• SITUATION PAR DÉPARTEMENT

Côte-d'Or

La transition agricole engagée depuis 2015 s'est poursuivie en 2018. Le département compte 521 fermes (+15%), soit 29 553 hectares (+16%). Les fermes sont essentiellement à dominantes grandes cultures, polyculture-élevage ou viticulture. En 2017, le passage à l'agriculture biologique a concerné des fermes engageant un parcellaire important.

Doubs

On recense 222 exploitations bio (+13%), couvrant 13 037 hectares (+10%). Les activités d'élevage sont majoritaires sur ce département (près de 70 % des fermes). En 2017, les fermes en élevage et en polyculture-élevage représentaient 60 % des nouveaux engagements. On dénombrait 95 ateliers bovins laitiers et 36 ateliers bovins allaitants.

Jura

Le développement de l'agriculture biologique se poursuit également. Ce département compte désormais 345 fermes (+14%), pour une surface de 21 434 hectares (+8%). À l'instar du Doubs, les nouvelles conversions concernent principalement les secteurs élevage et polyculture-élevage (respectivement 33% et 22% des engagements). En 2017, le nombre d'ateliers bovins laitiers s'élevait à 85 et celui de bovins allaitants à 44.

Nièvre

On recense 212 fermes certifiées bio (+12%), représentant 17 334 hectares (+16%). Maraîchage, arboriculture, petits fruits et apiculture poursuivent leur développement, en augmentation régulière depuis plusieurs années. Trois arrêts ont été enregistrés en 2017, correspondant à des départs à la retraite. Ces fermes ont toutefois été reprises en agriculture biologique.

Haute-Saône

On dénombre 291 fermes (+7%), soit 28 661 hectares (+8%). Il s'agit du département où la surface agricole utile (SAU) bio est la plus importante (11%). La filière polyculture-élevage domine, avec 117 exploitations. L'élevage comptabilise 70 fermes. Ces productions majoritaires rassemblent 71% des fermes biologiques, avec notamment 93 éleveurs de vaches laitières.

Saône-et-Loire

Ce département compte 354 fermes (+15%) pour une surface de 14 065 hectares. Les secteurs les plus dynamiques sont l'élevage et la polyculture-élevage, la viticulture et le maraîchage. En 2017, cinq arrêts d'activité en agriculture bio ont été recensés. Trois fermes ont été cédées en polyculture-élevage – deux pour départ à la retraite (reprises en bio), une dernière dont les surfaces sont retournées en conventionnel – une en maraîchage et une en viticulture, pour des raisons techniques.

Territoire-de-Belfort

On recense 22 fermes bio dans ce département (+10%), représentant 1 107 hectares (+7%). Le retard pris s'explique par la perte, en 2016, de surfaces bio en grandes cultures et cultures fourragères de producteurs encore en activité. Le Territoire-de-Belfort est tourné vers l'élevage et la polyculture-élevage, qui représentent un peu plus de 60% des fermes.

Yonne

La dynamique engagée depuis plusieurs années s'est fortement accélérée en 2018, aussi bien en nombre d'exploitations (399 fermes, +24%) qu'en surface (36 421 hectares, +39%). Les conversions concernent principalement les grandes cultures et les systèmes en polyculture-élevage. Quatre arrêts ont été constatés en 2017, deux correspondent à des départs en retraite, avec reprises des fermes en agriculture biologique, deux sont retournées en conventionnel.

• SITUATION PAR PRODUCTION

Grandes cultures

La dynamique de conversion constatée depuis 2015 s'est poursuivie en 2018. Les prix toujours bas en conventionnel et les aides attractives à la conversion bio ont décidé de nouveaux agriculteurs à s'engager. On constate par ailleurs de nouvelles motivations. L'interdiction de certaines substances actives fait craindre une impasse à venir pour l'agriculture conventionnelle. En outre, le regard sociétal, de plus en plus négatif par rapport à l'utilisation des produits phytosanitaires de synthèse, incite aux conversions.

Données sur l'agriculture biologique (suite)

Élevage

La dynamique de conversion est forte, avec 163 exploitations nouvellement engagées en 2017 (+20%), où les bovins prédominent. L'agriculture franc-comtoise est tournée vers l'élevage laitier, très attractif en agriculture biologique, tandis que la Bourgogne présente une spécialisation en élevage allaitant.

Concernant l'élevage de bovins allaitants (398 fermes, pour 47 000 hectares), la dynamique de conversion entamée s'est nettement ralentie en 2017. La demande en viande bovine bio reste présente, mais contrairement à d'autres secteurs de production, les opérateurs d'aval n'incitent pas activement aux conversions.

À l'inverse, pour le secteur bovins lait (330 fermes, pour 39 000 hectares), la hausse des conversions s'est poursuivie en 2017, avec 42 nouveaux élevages bio. Ces exploitations sont concentrées dans le Doubs, le Jura et la Haute-Saône. La demande en lait bio reste soutenue, en sorte que les opérateurs économiques encouragent les conversions. À noter que le prix du lait bio n'a pas connu de baisse significative depuis 2006.

La région compte 46 élevages porcins certifiés en agriculture biologique. La Saône-et-Loire, le Doubs et la Haute-Saône regroupent la moitié des élevages régionaux. La dynamique de conversion est faible (deux conversions et une installation en 2017). La taille des élevages est assez disparate, la production allant d'une dizaine de porcs charcutiers par an à plus de 1 000.

On recense 130 élevages ovins viande, 14 élevages ovins lait et 57 élevages caprins. On a enregistré en 2017 la conversion de 43 fermes. La majorité des ateliers ovins viande est située en Bourgogne. Les ateliers ovins lait sont en revanche répartis sur toute la grande région. La faiblesse des conversions en caprins s'explique en partie par l'absence de filière organisée pour la collecte du lait bio. Celui-ci est par conséquent surtout valorisé en filière courte et très souvent transformé à la ferme. Ces élevages sont également répartis sur toute la grande région. Néanmoins, la Saône-et-Loire se démarque grâce à ses AOC et sa filière plus structurée.

L'élevage de volailles (121 ateliers, dont 74 de poules pondeuses et 47 de volailles de chair) poursuit sa progression, avec 12 ateliers nouvellement certifiés en 2017. La filière poules pondeuses prédomine, avec des ateliers essentiellement implantés en Saône-et-Loire et dans le Jura. Que ce soit pour les œufs ou la volaille de chair, les débouchés sont tournés avant tout vers la vente directe ou les circuits courts. Toutefois, avec l'implantation de nouveaux opérateurs dans la région, des élevages plus importants destinés aux filières longues se développent.

Maraîchage et légumes de plein champ

La Bourgogne-Franche-Comté compte 273 fermes spécialisées dans la production de légumes bio (596 hectares). Elle a enregistré, en 2017, 31 nouvelles installations. Les principaux légumes produits dans la région sont les pommes de terre, les oignons, les poireaux, les carottes, les courges, les betteraves.

On distingue trois catégories principales de production : le maraîchage diversifié, les légumes de plein champ et une combinaison des deux systèmes.

Le maraîchage diversifié bio désigne la production d'une large gamme de légumes (entre 30 et 40 espèces) sur une petite surface, avec différents degrés de mécanisation dans un objectif de vente directe.

Le maraîchage de plein champ, pratiqué surtout par des céréaliers ou des polyculteurs-éleveurs, concerne la production d'une gamme plus faible et une mécanisation plus poussée, dans un objectif de volume pour une vente en demi-gros vers les magasins spécialisés ou la restauration collective.

Arboriculture et petits fruits

Cette filière concerne 76 fermes (en activité principale), soit 388 hectares. La Saône-et-Loire est le département totalisant la plus grande surface en conversion, avec 21 nouveaux producteurs (41,5 hectares).

On recense par ailleurs 116 fermes dont la production arboricole et de petits fruits est une activité secondaire.

Données sur la formation

Au regard de la mise en place de la loi EGALIM, quel est le positionnement de la région Bourgogne-Franche-Comté dans les secteurs de la formation et de l'information ?

Quels sont les besoins professionnels identifiés ?

Quelles sont les compétences recherchées ?

Quel impact sur la formation ?

On peut supposer qu'une adéquation de la formation aux mutations économiques, territoriales et sociétales doit permettre de développer les compétences nécessaires, de pérenniser les emplois et de participer au changement de pratiques indispensable pour un avenir en harmonie avec l'environnement.

Quelles formations sont concernées ?

Quels secteurs ?

Quels publics ?

De prime abord, il paraît évident de s'intéresser aux secteurs directement concernés : agricole et agroalimentaire ainsi que la restauration collective.

Cependant, il semble indispensable de dépasser ce cadre. La nécessité d'agir vite dans tous les secteurs, pour une alimentation saine et un développement durable, dans un contexte d'urgence écologique, doit impacter la formation de manière plus large.

Dans quelles mesures et selon quels dispositifs la formation peut-elle permettre une montée en compétences des apprenants (scolaires, étudiants, apprentis, stagiaires de la formation professionnelle) et des personnes déjà en activité (salariés, exploitants) ?

• RÉSUMÉ SUR L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE EN BFC

Cinq missions définies par le livre 8 du code rural :

- assurer la formation,
- participer à l'animation et au développement des territoires,
- insertion scolaire, sociale et professionnelle,
- développement, expérimentations, innovations agricoles et agroalimentaires,
- coopération internationale (stagiaires, étudiants...).

• UNE GRANDE DIVERSITÉ DE FORMATIONS DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE

On peut identifier de nombreux métiers, pour tous les niveaux : du CAP agricole au titre d'ingénieur, vétérinaire et doctorat.

On distingue huit secteurs professionnels : production, transformation, commercialisation, aménagement de l'espace et de l'environnement, activités hippiques, services, équipement pour l'agriculture, élevage et soins aux animaux.

Le Bac STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) est le seul bac technologique du domaine agricole. Après le bac est proposé le BTSA. Plus de la moitié des titulaires de BTSA poursuivent leurs études en licence professionnelle (il en existe près de 90 dans le secteur) afin d'approfondir leurs connaissances.

L'enseignement agricole est composé de trois types de structures (chiffres France) :

- 215 établissements publics intitulés LEGTA (lycée d'enseignement général et technologique agricole) ou LPA (lycée professionnel agricole) ainsi que 214 sites de formation d'apprentis publics : la plupart de ces établissements disposent d'exploitations agricoles au sein desquelles les élèves réalisent des travaux pratiques.
- 188 établissements privés sont affiliés au CNEAP (Conseil national de l'enseignement agricole privé) et 39 à l'UNREP (Union nationale rurale d'éducation et de promotion).
- 369 MFREO (Maisons familiales rurales d'éducation et d'orientation) accueillent des élèves en alternance dès la classe de 4^e. D'origine associative, les MFR ont une pédagogie particulière basée sur la pratique avec une approche disciplinaire (près de 30% des élèves sont formés dans les MFR).

En Bourgogne-Franche-Comté, on recense :

- 46 établissements publics : 21 LEGTA et LPA, 15 CFPPA et 10 CFA (5 433 élèves et étudiants).
- 42 établissements privés : 12 lycées, 26 MFREO, 4 CFA (5 216 élèves et étudiants).

Données sur la formation (suite)

• CHAMBRE D'AGRICULTURE DE BFC

Elle propose des formations courtes (quelques jours) à destination des agriculteurs non-salariés en activité.

Plusieurs thématiques sont proposées, avec des offres sur tout le territoire : accompagnement humain, bâtiment, cultures-agronomie, agriculture biologique, élevage, énergie, entreprise, environnement, foncier-urbanisme, installation-transmission, machinisme, outils de pilotage, politiques agricoles, réglementation, transformation-vente, directe-diversification, vignoble.

Deux thématiques sont en lien avec le sujet d'autosaisine :

- agriculture biologique : 28 formations différentes sur les quatre départements de l'ancienne Bourgogne,
- transformation-vente directe-diversification : 31 formations.

• RESTAURATION COLLECTIVE

Deux métiers identifiés : cuisiniers et chef de cuisine en restauration collective.

Chef de cuisine en restauration collective

La formation se compose de trois modules, complétés par deux périodes en entreprise.

Module 1. S'initier à la bureautique et aux outils informatiques.

Module 2. Organiser la production en assurant la sécurité alimentaire et suivre la gestion d'une cuisine collective.

Module 3. Cuisiner en restauration collective et encadrer la réalisation de la prestation.

L'ensemble de ces modules (3 au total) permet d'accéder au titre professionnel de niveau IV (bac technique) de chef de cuisine en restauration collective.

Des qualifications partielles, sous forme de Certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs modules.

Gérant en restauration collective

La formation se compose de cinq modules, complétés par deux périodes en entreprise.

Module 1. Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Module 2. Construire un plan de menus en fonction des contraintes en restauration collective.

Module 3. Prévoir et contrôler la mise en œuvre des prestations restauration collective.

Module 4. Gérer le personnel en restauration collective.

Module 5. Gérer et contrôler le budget en restauration collective.

L'ensemble de ces modules permet d'accéder au titre professionnel de niveau 5 (BTS/DUT) de gérant/e en restauration collective.

Exemples d'initiatives prises pendant la crise sanitaire

La crise sanitaire liée à la pandémie de Covid-19 a soulevé la question de l'autonomie alimentaire et a rappelé la grande fragilité de nos systèmes d'approvisionnement alimentaire, notamment dans les villes. L'autonomie alimentaire est un des enjeux ciblés dans ce rapport (voir page 7). Pour notre région, seule l'aire urbaine de Mâcon se distingue par une autonomie plus élevée. Encore qu'elle soit très modeste.

Pour faire face, de nombreuses initiatives ont été prises, au niveau des territoires. Elles confirment ce que nous observions en introduction de nos préconisations, à savoir la richesse des expériences conduites au niveau local. Nous souhaitons mettre en lumière quelques-unes d'entre elles, en raison de leur caractère d'exemplarité, ou de leur lien avec nos préconisations. Il est impossible de toutes les citer. Nous rappelons cependant que pour une plus grande efficacité de ces actions, pour permettre leur pérennité dans le temps, au-delà de la crise, il conviendra d'aller vers une structuration régionale.

Sur ce sujet, voir également le dossier paru dans Télérâma (18 au 24 avril, n°2773) : "L'autonomie alimentaire, une illusion ?"

• PLATEFORMES "J'VEUX DU LOCAL"

Cette initiative a été lancée par le Département de Saône-et-Loire, en partenariat avec la chambre d'agriculture, afin de promouvoir les circuits alimentaires de proximité et la consommation de produits locaux.

Cette plateforme web référence l'ensemble des acteurs de l'alimentation de proximité de Saône-et-Loire. On y trouve, sur une carte, plus d'une centaine de producteurs en circuits-courts et une cinquantaine de lieux de vente de produits locaux.

La proximité se trouve également chez les artisans et commerçants. Ces derniers peuvent assurer le maillon de la mise en relation entre les producteurs qui ne souhaitent pas forcément faire de la vente directe et les consommateurs. Cette action permet à la profession agricole de renouer des partenariats avec tous les opérateurs locaux que sont les artisans et commerçants. Un travail avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et la Chambre de Commerce et de l'Industrie est en cours afin de référencer très prochainement les premiers artisans, puis des restaurateurs...

Le Conseil régional travaille à s'approprier cet outil, en vue d'une généralisation à l'ensemble des départements de Bourgogne-Franche-Comté. Déjà, il a été repris en Côte-d'Or, dans l'Yonne, en Haute-Saône, dans le Doubs et le Territoire de Belfort.

• CARTE INTERACTIVE DES PRODUCTEURS LOCAUX (Territoire de Belfort)

Dès le début du confinement, une carte interactive des producteurs locaux a été mise en ligne par le Département pour aider les Terrifortains à localiser les producteurs locaux proches de chez eux et ainsi les soutenir (initiative lancée à la demande des élus un mois avant "J'veux du local !"). Cette carte recense : les producteurs locaux, les produits qu'ils proposent (viande, œufs, produits laitiers, légumes, poisson et escargots, épicerie, brasserie) et leurs coordonnées.

<https://www.territoiredebelfort.fr/agriculture/carte-interactive-des-producteurs-locaux-du-territoire-de-belfort>

• CONTRACTUALISATION AVEC LA GRANDE DISTRIBUTION

Le Conseil régional travaille avec la Chambre régionale d'agriculture et les acteurs de la distribution de production agricole et agroalimentaire pour mettre en avant les produits régionaux.

Une campagne de communication est en cours d'élaboration pour mettre en avant les produits régionaux et les bonnes pratiques entre des producteurs et des distributeurs. L'objectif est de sensibiliser les consommateurs à l'achat local, utile à l'économie, à l'emploi du secteur et au territoire.

Une réflexion est en cours concernant la création d'un label régional qui pourrait venir valoriser un produit ou une contractualisation entre producteurs et distributeurs en qualifiant l'origine, la qualité du produit, le côté équitable et durable de la contractualisation. Ce label s'inscrit dans la logique de la poursuite des EGA-LIM (états généraux de l'alimentation), en proposant d'avancer vers une contractualisation gagnant-gagnant, avec une juste rémunération de chaque acteur de la filière, favorisant les producteurs régionaux.

Enfin, un travail est conduit pour aider au développement d'initiatives de production de lait UHT régional.

Exemples d'initiatives prises pendant la crise sanitaire (suite)

• GROUPEMENT FONCIER AGRICOLE (GFA) CITOYEN CHAMPS LIBRES DE MÂLAIN (Côte-d'Or)

Le GFA promeut des liens éthiques de solidarité, de coopération et d'échanges entre citoyens, autour de l'installation et du maintien de paysans et de porteurs de projets en milieu rural. Il est un outil d'acquisition collectif de foncier agricole. Il met à disposition ses terres sous forme de bail rural dans le cadre d'une agriculture respectueuse des Hommes, de l'animal et de l'environnement.

Le GFA compte 123 associés et gère 9 hectares. Il projette d'en acquérir une vingtaine supplémentaire d'ici la fin de l'année.

Dès le 3 avril, pour faire face à la crise, le GFA a mis en place des paniers d'alimentation. À la bière, au pain, aux œufs produits sur place ont été ajoutés des légumes, fruits, fromages et de la viande de 16 producteurs partenaires.

• "DRIVE" FERMIER DE NEVERS (Nièvre)

Le service économique des entreprises à la Chambre d'agriculture de la Nièvre, en lien avec la ville de Nevers, l'agglomération, et l'association ASEM (Acteurs solidaires en marche), a contacté trois cent quatre-vingts producteurs nivernais au début de la crise sanitaire pour connaître leur situation. Les retours de cette enquête ont permis de mettre en place un « drive » fermier à Nevers. Une formule identique a vu le jour à Cosne-sur-Loire la semaine suivante.

Trois tailles et trois tarifs différents ont été proposés : 20, 30 et 40 euros, composés de salade, pommes, fromages de vache et chèvre, fromage blanc, steak, œufs, farine, pâtes, lait, jus de fruit, selon les paniers.

• CHALET FERMIER DE RIOZ ET VERGERS DE RIOZ (Haute-Saône)

En Haute-Saône, l'approvisionnement local est déjà très développé. Il s'est organisé par espace géographique. Le confinement semble avoir confirmé les demandes d'alimentation locales. Situé à proximité de l'échangeur nord de Rioz (sur la RN 57), et en bordure des Vergers de Rioz (12 hectares), le Chalet fermier a ouvert le 5 décembre 2019. Regroupant 14 producteurs, sur un axe de 20 km environ, il propose des produits alimentaires locaux et de saison. La période de confinement a renforcé cette initiative. Les agriculteurs se sont organisés pour commercialiser leurs productions en automatique.

• FOURNITURE AUX PERSONNELS DES EHPAD (Territoire de Belfort)

Plus de 1200 paniers de légumes locaux ont été offerts par le Département au personnel des EHPAD durant le confinement (environ 200 à 300 paniers par semaine). Ces paniers, composés de légumes de saison (pommes de terre, carottes, poireaux, céleris, endives, salades, radis, oignons, navets, asperges...), ont été produits par un maraîcher local (Ferme Tacquard, à Reppe) et ont permis de soulager les personnels des EHPAD de certaines courses alimentaires quotidiennes.

• INITIATIVES DANS LA RESTAURATION

Pendant la crise, des restaurants ont su se réinventer, en proposant, outre des "Drive", des paniers composés de produits alimentaires locaux et de saison. C'est le cas du Charlemagne, à Pernand-Vergelesses.

La restauration collective n'a pas été en reste. Ainsi la cuisine centrale de Lons-le-Saunier (Jura), qui a lancé un appel au monde agricole, aux filières et aux producteurs locaux afin que ceux qui auraient des difficultés à écouler leur production prennent contact avec elle. Pour aider une laiterie de la Saône-et-Loire voisine, la cuisine a ainsi revu des menus et remplacé le camembert prévu par du Brillat-Savarin.

Personnes auditionnées

- **BAQUÉ Christian**, conseiller économique, social et environnemental de Bourgogne-Franche-Comté, représentant Bio Bourgogne et Interbio Franche-Comté.
- **BLANG Thierry**, responsable formations et projets en développement territorial au CFPPA de Montmorot.
- **BÔLE Virginie**, conseillère économique, sociale et environnementale de Bourgogne-Franche-Comté, représentant les Jeunes agriculteurs.
- **CHÂTEAU Patrice**, adjoint au maire de Dijon délégué à l'environnement.
- **CRÉDOZ Pierre-Emmanuel**, directeur du PETR du Pays lédonien.
- **DREVET Simon**, adjoint à la gestionnaire du lycée Le Castel.
- **ÉLVEZI Patrick**, président de l'Espace Communautaire Lons Agglomération (ECLA).
- **HALLIEZ Michel**, directeur de l'Agriculture et de la Forêt, Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté.
- **LAGRÉ Vincent**, chargé de mission à Manger Bio Bourgogne-Franche-Comté.
- **LANÇON Jacques**, conseiller municipal en charge de l'environnement à la mairie de Lons-le-Saunier.
- **LARDIER Chloé**, gestionnaire du restaurant Gloria Mea Fides.
- **LEFÈVRE Louis**, directeur adjoint Lycées, Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté.
- **LEMAÎTRE Frédérique**, gestionnaire du lycée Le Castel.
- **LESTOILLE Marie-Christine**, cheffe de pôle Animation de la politique de l'alimentation de la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté.
- **LINARD Jean-Luc**, directeur général de la Chambre régionale d'agriculture de Bourgogne-Franche-Comté.
- **MATHIEU Bertrand**, chef de cuisine du lycée Le Castel.
- **MOREL Christian**, agriculteur.
- **PÉLISSARD Jacques**, maire de Lons-le-Saunier.
- **PÉROLE Gilles**, adjoint au maire de Mouans-Sartoux en charge de l'éducation (entretien téléphonique).
- **POTHERAT Cédric**, chargé de gestion restauration, Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté.
- **RAKOTONANTOANDRO Andry**, chargé de mission alimentation de proximité et installation, Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté.
- **THÉVENET Didier**, directeur du restaurant municipal, Lons-le-Saunier.
- **VIPREY Florent**, chef du service régional de l'Information statistique et économique de la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté.

Commission Économie-Emploi

- GUYOT Nicole, **présidente**
- BELOT Marie-Paule
- BELZ Hubert
- BÉRAUD Richard
- BÉVALOT Françoise
- BLAIN Pascal
- BOUQUET Philippe, **rapporteur**
- CARDIS Jacques
- CARRETTE Sandrine
- CHAMOUTON Michel
- DELATTRE Élisabeth
- DENIS Silvère
- DESMEDT Christophe
- DUGOURD Jean-François
- GODIN Marie-Caroline
- GRIMAUD Élisabeth
- LAURIAUT Christophe
- LETESSIER-MUTSCHLER Pascale
- LOUPIAS Sylvie
- MARMIER Sylvain
- MARTIN-GARRAUT Aurélie
- MASSON Annie
- MICHEL Didier
- MOINE Alexandre
- MOREAU Élise
- PARENT Anne, **rapporteuse**
- PATRIAT Marc
- PEREIRA Patrick
- PREGERMAIN Carole
- SCHAMELHOUT Jean-Gabriel

- LEFÈVRE Christophe, chargé d'études

Table des **SIGLES**

AAC	Aire d'alimentation de captage	DCE	Directive cadre sur l'eau
ADAPEI	Association départementale de parents et d'amis des personnes handicapées mentales	DGAL	Direction générale de l'alimentation
ADEME	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie	DGS	Direction générale de la santé
AFSAME	Association franco-suisse d'action médico-éducative	DRAAF	Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
AGT	Acide gras trans	DUP	Déclaration d'utilité publique
AMAP	Association pour le maintien d'une agriculture paysanne	ECLA	Espace Communautaire Lons Agglomération
ANSES	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail	EPCI	Établissement public de coopération intercommunale
AOC	Appellation d'origine contrôlée	ESAT	Établissement et service d'aide par le travail
AOP	Appellation d'origine protégée	ESS	Économie sociale et solidaire
APCA	Assemblée permanente des chambres d'agriculture	FCP	Filières courtes de proximité
ARS	Agence régionale de santé	FEADER	Fonds européen agricole pour le développement rural
ATR	Avances de trésorerie remboursables	FEDER	Fonds européen de développement régional
BAO	Boîte à outils	FNADT	Fonds national d'aménagement et de développement du territoire
CAB	Conversion à l'agriculture biologique	GAB	Groupement d'agriculteurs biologiques
CASDAR	Compte d'affectation spéciale pour le développement agricole et rural	GABNI	Groupement des agrobiologistes de la Nièvre
CAT	Conseil alimentaire territorial	GAEC	Groupement agricole d'exploitation en commun
CEREMA	Centre d'études et d'expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement	GAL	Groupe d'action locale
CIVAM	Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural	GCO	Grand conseil d'orientation
CNRC	Conseil national de la restauration collective	GEMRCN	Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition
CPIE	Centre permanent d'initiatives pour l'environnement	GES	Gaz à effet de serre
CUD	Communauté urbaine de Dunkerque	GIE	Groupement d'intérêt économique
CUMA	Coopérative d'utilisation de matériel agricole	GIEE	Groupement d'intérêt économique et environnemental
		GRAP	Groupement régional alimentaire de proximité
		HACCP	Hazard analysis critical control point
		HVE	Haute valeur environnementale

IG	Indication géographique	PNNS	Programme national nutrition santé
IGAS	Inspection générale des affaires sociales	PPEANP	Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains
IGP	Indication géographique protégée	PRDA	Plan régional de développement agricole
LEMA	Loi sur l'eau et les milieux aquatiques	PRPGD	Plan régional de prévention et de gestion des déchets
LR	Label Rouge	PTCE	Pôle territorial de coopération économique
MAB	Maintien de l'agriculture biologique	RHD	Restauration hors domicile
MAAF	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt	ROCER	Réseau d'observation de la consommation des espaces en région
MBBFC	Manger Bio Bourgogne-Franche-Comté	RPD	Redevance pour pollutions diffuses
MBIM	Manger Bio Ici et Maintenant	RRN	Réseau rural national
MEAD	Maison d'éducation à l'alimentation durable	SAFER	Société d'aménagement foncier et d'établissement rural
MEDDE	Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie	SARL	Société à responsabilité limitée
MFR	Maison familiale rurale	SAS	Société par actions simplifiée
MTES	Ministère de la transition écologique et solidaire	SAU	Surface agricole utile
OMS	Organisation mondiale de la santé	SCEA	Société civile d'exploitation agricole
ONVAR	Organisme national à vocation agricole et rurale	SCoT	Schéma de cohérence territoriale
PAC	Politique agricole commune	SICTOM	Syndicat intercommunal de collecte et de traitement des ordures ménagères
PAT	Projet alimentaire territorial	SDAGE	Schéma directeur d'aménagement et de gestion des eaux
PDR	Programme de développement rural	SIQO	Signe d'identification de la qualité et de l'origine
PDRR	Programme de développement rural régional	SRADDET	Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires
PEI	Partenariat européen pour l'innovation	STG	Spécialité traditionnelle garantie
PEL	Projet éducatif local	TIGA	Territoires d'innovation de grande ambition
PETR	Pôle d'équilibre territorial et rural	UBFC	Université de Bourgogne-Franche-Comté
PIA	Programme d'investissements d'avenir	ZAP	Zone agricole protégée
PLU	Plan local d'urbanisme	ZP-AAC	Zone de protection de l'aire d'alimentation du captage
PLUi-HD	Plan local d'urbanisme intercommunal – Habitat et déplacements		
PNA	Programme national pour l'alimentation		
PNDAR	Programme national de développement agricole et rural		

Bibliographie

• TEXTES RÉGLEMENTAIRES

EUROPE

Directive 91/676/CEE du Conseil, du 12 décembre 1991, concernant la protection des eaux contre la pollution par les nitrates.

Directive 2000/60/CE du Parlement européen et du Conseil, du 23 octobre 2000, établissant un cadre pour une politique communautaire dans le domaine de l'eau.

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°834/2007 du Conseil, du 28 juin 2007, relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91.

Règlement (CE) n°889/2008 de la Commission, du 5 septembre 2008, portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2008 en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.

Règlement (UE) n°1305/2013 du Parlement européen et du Conseil, du 17 décembre 2013, relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER) et abrogeant le règlement (CE) n° 1698/2005 du Conseil.

Directive 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil, du 26 février 2014, sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/CE.

FRANCE

Loi n°64-1245 du 16 décembre 1964 relative au régime et à la répartition des eaux et à la lutte contre leur pollution.

Loi n° 92-3 du 3 janvier 1992 sur l'eau.

Loi n°2006-1772 du 30 décembre 2006 sur l'eau et les milieux aquatiques.

Loi n°2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement.

Décret n°2011-1000 du 25 août 2011 modifiant certaines dispositions applicables aux marchés et contrats relevant de la commande publique.

Loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt.

Loi n°2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte.

Ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics.

Loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Décret n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Code de la commande publique (version en vigueur au 22 juillet 2019).

• PLANS/PROGRAMMES RÉGIONAUX

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020, juin 2013

Programme Ambition Bio 2022 - Plan d'actions des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation en France, juin 2018

• CONSEIL RÉGIONAL BFC

Stratégie de mandat 2016-2021, 2016

Plan régional pour le développement agricole 2017-2022, 2017

Élaboration du Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires - Note n°1 - État initial de l'environnement, octobre 2017

Orientations budgétaires pour 2019.

Projet de Plan régional de prévention et de gestion des déchets (PRPGD) de Bourgogne-Franche-Comté, avril 2019

SRADDET, ici 2050 - Rapport d'objectifs (projet), juin 2019

• CONSEIL ÉCONOMIQUE, SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL

Damien Thierry.
Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée, janvier 2014

Denier-Pasquier Florence.
La gestion et l'usage de l'eau en agriculture, avril 2013

CESER BFC

Bouquet Philippe.
Le climat change, la Franche-Comté s'adapte, juillet 2010

Denosjean Gilles.
Préparation des SDAGE 2022-2027 - Avis du CESER sur les "questions importantes" pour les 3 bassins Rhône-Méditerranée, Seine-Normandie et Loire-Bretagne, 30 avril 2019

Rigaud Thierry, Schneider Marie-Laure.
Avis du CESER sur le projet de Plan régional de prévention et de gestion des déchets (PRPGD) de BFC, 25 juin 2019

AUTRES CESER

Arcoutel Jean-Pierre, CESER Occitanie/Pyrénées-Méditerranée.

Comment renforcer les filières agricoles et agroalimentaires de la région Occitanie pour favoriser l'approvisionnement et la consommation alimentaire locale ? Quel impact du e-commerce sur les modes de distribution existants ?, 11 octobre 2018

• ÉTUDES, RAPPORTS

Renforcer le lien entre agriculteurs et consommateurs - Plan d'action pour développer les circuits courts, 2019

Commissariat général au développement durable.

Consommation des ménages et environnement, 2011

Commissariat général au développement durable.

Coûts des principales pollutions agricoles de l'eau, septembre 2011

Direction générale de la santé.

Abandons de captages utilisés pour la production d'eau destinée à la consommation humaine, février 2012

ADEME.

Analyse des impacts environnementaux de la consommation des ménages et des marges de manœuvre pour réduire ces impacts, 2012

INRA, ADEME, MAAF, MEDDE.

Quelle contribution de l'agriculture française à la réduction des émissions de gaz à effet de serre ? Potentiel d'atténuation et coût de dix actions techniques, juillet 2013

Commission européenne.

Rapport de la Commission au Parlement européen et au Conseil sur l'opportunité d'établir un système d'étiquetage applicable à l'agriculture locale et à la vente directe, 6 décembre 2013

Bibliographie (suite)

ADEME.

Alléger l'empreinte environnementale de la consommation des Français en 2030. Vers une évolution profonde des modes de production et de consommation, novembre 2014

L'ancrage territorial de l'alimentation collective - Retour d'expérience de la ville de Lons-le-Saunier, juillet 2016

Ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer.

Atlas régional de l'occupation des sols en France, octobre 2016

UTOPIES.

Autonomie alimentaire des villes - État des lieux et enjeux pour la filière agro-alimentaire française, mai 2017

Commissariat général au développement durable.

L'alimentation : un nouvel enjeu de développement durable pour les territoires, septembre 2017

Fabrique Territoires Santé.

Alimentation et territoires : comment garantir localement une alimentation de qualité et accessible à tous ?, février 2018

Agence Bio.

Bio en restauration hors domicile - Entre loi et réalité, novembre 2018

UFC-Que choisir.

Qualité des eaux des captages prioritaires douze ans après le Grenelle de l'environnement, une expérimentation réussie à généraliser d'urgence - Enquête sur la protection contre les pollutions agricoles de 102 captages prioritaires, mars 2019

Allain Brigitte, Assemblée nationale, n° 2 942.

Rapport d'information déposé en application de l'article 145 du règlement par la Commission des affaires économiques sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires, 7 juillet 2015

Aubry Christine, Chiffolleau Yuna, Innovations agronomiques, n° 5.

Le développement des circuits courts et l'agriculture périurbaine : histoire, évolution en cours et questions actuelles, 2009

Béchet Béatrice, Le Bissonnais Yves, Ruas Anne, INRA, IFFSTAR.

Sols artificialisés et processus d'artificialisation des sols, déterminants, impacts et leviers d'action, décembre 2017

Dubois De Labarre Matthieu (tuteur), Baldelli Sophie, Calvi Manon, Glasson Camille, Guey Killian, Jubault Damien, Pauthier Laure, Ribeaucourt Julia, Thomann Pauline, AGROSUP Dijon.

Projets alimentaires territoriaux - Diagnostic en Bourgogne-Franche-Comté, 2017

Commissariat général au développement durable.

L'alimentation : un nouvel enjeu de développement durable pour les territoires, septembre 2017

Morenas Adrien, Assemblée nationale.

Rapport d'information déposé en application de l'article 145 du règlement par la mission d'information sur la ressource en eau, 21 juin 2018

Poisson Marie, Saleilles Séverine, Économies et sociétés (série AG), n° 34.

Déterminants et processus d'émergence des systèmes agro-alimentaires localisés alternatifs, 2012

• STATISTIQUES

Agreste Bourgogne-Franche-Comté.

La Bourgogne-Franche-Comté, une région riche de 131 indications géographiques en 2015, mai 2017

ADEME.

Alimentation. Les circuits de proximité, juin 2017

Ministère de l'Agriculture
et de l'Alimentation.
État des lieux des GIEE en 2018, 2018

CERFRANCE Bourgogne-Franche-Comté.
**Observatoire prospectif de l'agriculture
Bourgogne-Franche-Comté - Résultats
2017**, 2018

Bio Bourgogne, Interbio Franche-Comté.
**Observatoire régional de l'agriculture
biologique en Bourgogne-Franche-Comté
Données 2017**, 2018

Agrete Bourgogne-Franche-Comté.
**Les labels rouges en Bourgogne-Franche-
Comté en 2016**, juin 2018

Agrete Bourgogne-Franche-Comté.
**La vente en circuit court en Bourgogne-
Franche-Comté en légère progression
depuis 2010**, novembre 2018

UFC-Que choisir.
**Qualité des eaux des captages prio-
ritaires douze ans après le Grenelle de
l'environnement, une expérimentation réus-
sive à généraliser d'urgence - Enquête sur
la protection contre les pollutions agricoles
de 102 captages prioritaires**, mars 2019

Agrete Bourgogne-Franche-Comté.
**Mémento de la statistique agricole 2018
Bourgogne-Franche-Comté**, décembre 2018

CERFRANCE Bourgogne-Franche-Comté.
**Observatoire prospectif de l'agriculture
Bourgogne-Franche-Comté - Résultats
2018**, 2019

Agence Bio.
**Baromètre 2018 de consommation et de
perception des produits biologiques en
France**, janvier 2019

ROCER.
Actions et réflexions du ROCER, février 2019

Agrete Bourgogne-Franche-Comté.
**Première approche des pratiques d'achat
de proximité dans la restauration collective
de Bourgogne-Franche-Comté**, février 2019

Agrete Bourgogne-Franche-Comté.
**Analyse de l'activité d'abattage en 2017
Bourgogne-Franche-Comté - Une activité
dynamique en Bourgogne-Franche-Comté**,
mars 2019

Agrete Bourgogne-Franche-Comté.
La filière oléoprotéagineux, mai 2019

• GUIDES PRATIQUES

GAB d'Île-de-France.
**Comment introduire durablement des
produits biologiques dans un restaurant
scolaire ? - Guide d'accompagnement à
l'attention des gestionnaires et des cuisin-
iers des collèges et des lycées d'Île-de-
France**, août 2009

ADEME, Conseil général de Gironde.
**Cahier de préconisations pour la réduction
du gaspillage alimentaire en restaura-
tion collective**, mai 2012

Centres permanents d'initiatives pour
l'environnement.
**Comment réduire le gaspillage alimentaire
au sein de sa restauration collective ?
- Élément de méthode et recueil de
pratiques auprès des CPIE**, décembre 2012

Ministère de l'Écologie,
du Développement durable et de
l'Énergie, ministère de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
**Protection d'aire d'alimentation de cap-
tage en eau potable contre les pollutions
liées à l'utilisation de fertilisants et de
pesticides**, avril 2013

Ministère de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
**Favoriser l'approvisionnement local et de
qualité en restauration collective**, 2014

Agriculture Biologique & Développement
Local.
**Quand une régie municipale innove pour
agir sur la qualité de son eau potable, Ville
de Lons-le-Saunier**, 2014

Bibliographie (suite)

CREPAN, ADEME.

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective - Guide méthodologique à destination des chefs cuisiniers, des intendants, des acheteurs, de toute personne ayant un projet, Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, octobre 2014

ADEME, Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie.

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective - Guide pratique, octobre 2015

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Soutiens financiers mobilisables pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité, 2015

ADEME, GECO Food Service.

Synthèse réglementaire concernant la gestion des biodéchets en restauration, mai 2016

Fondation pour la nature et l'Homme, réseau Restau'Co.

Bonus cantine bio et locale - Une prime pour la conversion des restaurants collectifs, septembre 2018

Agence française pour la biodiversité.

Ma commune sans pesticides - Le guide des solutions, octobre 2018

ADEME.

Manger mieux, gaspiller moins - Pour une alimentation saine et durable, avril 2019

• OUVRAGES

Claudel Julien, Veyrat Stéphane, Court Circuit.

Quand les cantines se rebellent, 2015

Proucelle Rodolphe, Presses Académiques Francophones.

Des leviers d'action pour une restauration collective durable - Étude socio-économique de la restauration collective de la Communauté de communes du Pays de Redon (35), 2014

• ARTICLES DE PRESSE

Conseil général du Territoire-de-Belfort.
Des légumes frais prêts à l'emploi, in Vivre le territoire, février 2012

Conseil général du Territoire-de-Belfort.
Le manger local prend racine, in Vivre le territoire, novembre 2013

CERDD.

Un projet alimentaire durable pour une transition écologique et sociale à Grande-Synthe, avril 2017

Le Progrès.

Les déchets du restaurant municipal valorisés en compost, 12 juin 2018

France 3 Bourgogne-Franche-Comté.

Dijon : le Potager des Ducs, une ferme urbaine aux portes de la ville, 27 septembre 2018

Échos des communes.

Le Potager des ducs, un pas vers l'autosuffisance alimentaire de Dijon Métropole, 2 octobre 2018

ADEME.

La #restauration collective mobilisée contre le #gaspillage #alimentaire, 16 octobre 2018

Conseil départemental de l'Yonne.

L'assiette locale : bâtiment écologique et circuits courts, in Au fil de l'Yonne, novembre 2018

Ville de Grand Synthe.

Projet de fermes urbaines multi-services - Dossier de presse, 2019

ADEME.

La France s'est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025, février 2019

Gouvernement.

Territoires d'innovation, 24 projets lauréats : dossier de presse, 13 septembre 2019

Berthomieu Lydia, L'Yonne Républicaine.
Ce qu'il manque à Auxerre pour avoir des produits bio à 50 % et locaux à 70 % dans ses restaurants scolaires, 16 novembre 2018

Blanchard Luc, Banque des Territoires.
Légumerie et restauration collective vont très bien ensemble (90), 23 juin 2014

Bugnot Fabrice, Banque des Territoires.
À Lons-le-Saunier, une légumerie pour conforter la filière bio locale (39), 29 novembre 2017

Chatelier Valentin, France 3 Bourgogne-Franche-Comté.
Nièvre : un collectif se mobilise pour sauver l'abattoir de Corbigny, 6 mars 2019

GIRARD Laurence, Le Monde.
Des agriculteurs bio attaquent l'État pour retard de paiement des aides, 22 février 2019

Guerny (du) Stanislas, Les Échos.
Les abattoirs de proximité de plus en plus sollicités par les petits producteurs, 8 septembre 2015

Joly Jean-Mathias, Le journal du Centre.
Aides versées en retard et plafonnées, le casse-tête des agriculteurs bio de la Nièvre, 4 mai 2019

Latour François, France 3 Bourgogne-Franche-Comté.
Sécheresse : un record historique est atteint en Côte-d'Or, le préfet appelle à la vigilance de chacun, 6 septembre 2019

Lebret Myriam, L'Yonne Républicaine.
Auxerre développe les circuits courts et le bio dans ses restaurants scolaires, 6 avril 2016

Pierre Jenny, Le Journal du Centre.
Abattoir de Corbigny : où en est le projet de reprise ?, 17 mars 2018

Jouret Caroline, France 3 Bourgogne-Franche-Comté.
Le projet de légumerie du Conseil départemental prend forme à Perrigny-les-Dijon, octobre 2017

Mercier Théophile, Agri Bourgogne.
Une légumerie bio va bientôt sortir de terre à Clamecy, 11 avril 2019

Pfeiffer Tiphaine, France 3 Bourgogne-Franche-Comté.
Côte-d'Or : où en est le projet d'abattoir mobile de l'éleveuse Émilie Jeannin, 6 mai 2019

Quiret Mathieu, Les Échos.
Lons-le-Saunier protège ses eaux grâce à ses cantines bio, 29 mars 2010

Thomas Françoise, Agri 71.
Le débouché proximité pour les fruits et légumes, 22 octobre 2018

• REVUES

Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté.
Manger local et bio en Bourgogne-Franche-Comté,
n° 1, avril 2018
n° 2, septembre 2018
n° 3, avril 2019

• DOCUMENTAIRE

Bodin Guillaume, Dahu Production.
Zéro phyto 100 % bio, 2018

Sites **internet**

ADEME
www.ademe.fr

Agence Bio
www.agencebio.org

Agreste Bourgogne-Franche-Comté
<http://agreste.agriculture.gouv.fr/en-region/bourgogne-franche-comte>

Agrilocal
www.agrilocal.fr

Bio Bourgogne
www.biobourgogne.fr

Conseil économique social
et environnemental
www.lecese.fr

Interbio Franche-Comté
www.interbio-franche-comte.com

Ministère de l'Agriculture et de
l'Alimentation
www.agriculture.gouv.fr

OPTIGEDE⁴⁸
www.optigede.ademe.fr

Un Plus Bio
www.unplusbio.org

(48) Destinée aux collectivités et aux entreprises, OPTIGEDE est une plateforme d'échanges et de diffusion d'outils et retours d'expérience sur l'économie circulaire et les déchets.

A large, stylized, light gray graphic of a tree or plant with many leaves, positioned behind the title.

DÉCLARATIONS

Dominique Guyon , au nom de la Confédération paysanne	60
Christian Baqué , au nom de Bio Bourgogne et Interbio Franche-Comté	60

Dominique Guyon, au nom de la Confédération paysanne

Je tiens tout particulièrement à féliciter la commission Économie-Emploi pour le travail réalisé.

En tant que membre de la commission Territoires-Environnement, je me réjouis et j'ose espérer que consommer 50 % bio et local ne soit pas qu'une utopie et que l'on puisse aller encore plus loin.

Notre situation de zone intermédiaire en Bourgogne-Franche-Comté doit nous inciter à protéger nos ressources tout en favorisant la valeur ajoutée de nos produits.

La Confédération Paysanne votera favorablement cette autosaisine.

Réponse de **Christian Baqué**, au nom des organisations de développement de l'agriculture biologique de BFC

Au nom des organisations spécifiquement dédiées au développement de l'agriculture biologique et de ses filières que je représente ici, à savoir Bio Bourgogne, Inter Bio Franche-Comté ainsi que la Fédération régionale d'agriculture biologique BFC, je veux tout d'abord souligner la qualité, le souci d'équilibre et l'objectivité du travail que la commission Économie-Emploi soumet à notre appréciation. Les organisations bio formuleront à son égard un vote favorable.

Le développement de l'alimentation locale et/ou bio repose, ainsi qu'il est souligné dans le rapport, sur le volontarisme politique de la Région et sur sa capacité à organiser une vraie et équitable coopération des acteurs agricoles impliqués sur ce dossier. Partenariat oblige, et tant mieux, les structures bio et le réseau des chambres consulaires vont être amenées à conduire sur le terrain le travail que nécessite la structuration de cette filière. Il est à souhaiter que les outils élaborés et mis en place par les acteurs ne soient pas proposés dans un esprit de concurrence, qu'il s'agisse de visibilité politique, d'intérêt corporatif ou de financement, mais qu'ils soient mis au service d'une structuration cohérente et équitable de la filière. Le souci d'équilibre qui a manifestement prévalu dans la production du présent rapport est à cet égard un modèle à suivre pour les décideurs institutionnels comme pour les acteurs du monde agricole.

Cela étant dit, je formulerai juste trois remarques, qui ne sont pas des critiques, mais des compléments.

La première est ponctuelle. La plate-forme d'approvisionnement "Manger Bio BFC" est à présent opérationnelle, elle ne l'était pas encore tout à fait lors de la présentation qu'en avait fait le salarié en charge de ce projet et dont j'avais conseillé l'audition. J'ajouterai, en complément de ce qui en est dit dans le rapport, que l'approvisionnement en produits bio et locaux qu'elle propose pourra être complété, si besoin est et durant la période de montée en charge de la structure, par des produits issus de la plate-forme Biocoop restauration.

Ma seconde remarque est plus générale, et s'adresse en premier lieu à la Région.

Les volumes de produits bio locaux qu'exigera le développement de la filière restauration hors foyer sont potentiellement importants. L'offre doit être au rendez-vous de la demande. Cela n'est possible qu'à condition que se maintienne une forte dynamique de conversion, et des conditions favorables à la pérennisation des engagements.

En qualité d'autorité de gestion des fonds FEADER, la Région devra veiller à ce que l'enveloppe dédiée au financement de l'aide "Conversion en agriculture biologique" soit à la hauteur des besoins, et ce d'autant plus que la durée d'attribution de cette aide passera dans la nouvelle programmation de la PAC de 5 à 3 ans, changement assez peu incitatif.

Dans cette perspective, il apparaît d'autant plus nécessaire que soit réouverte par la Région la mesure "Maintien en agriculture biologique", aide permettant de consolider les engagements.

Les débouchés qu'offre la filière RHF aux producteurs bio sont encore trop peu visibles, leur attractivité dépend d'un volontarisme politique clairement affiché et mis en œuvre. Pour la grande majorité des futurs producteurs bio, l'absence de la sécurité financière qu'assure l'aide maintien est un obstacle de taille. Choisir par exemple, dans ces conditions, de diversifier son exploitation céréalière nouvellement convertie et d'orienter son activité vers l'approvisionnement de la restauration collective en légumes plein champ semblera à beaucoup un pari trop incertain.

Ma dernière remarque est un point de vigilance. La loi EGALIM formule ainsi les exigences en matière d'approvisionnement de la Restauration Hors Foyer. "50% de produits locaux ou sous signe d'origine ou de qualité".

Or, il faut que cesse la confusion, manifestement entretenue à l'attention du public par certains acteurs du monde agricole entre proximité et qualité.

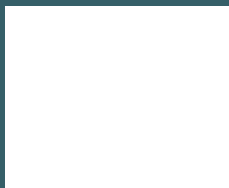
Un article récemment paru dans Terres de Bourgogne, restituait les paroles d'un élu de la Chambre d'agriculture de la Nièvre faisant la promotion du site "j'veux du local", site créé par le réseau des Chambres. Je cite : "Il "faut" mieux (sic) consommer local que ce soit bio ou non et vous aurez ainsi la certitude que la qualité soit au rendez vous".

Sur la foi de telles déclarations, les œufs d'une poule pondeuse élevée en cage avec 20 ou 30000 autres de ses congénères, nourrie d'OGM brésilien et d'antibiotiques, devraient être déclarés produits de qualité dès lors que l'atelier-usine se trouve sur le territoire qu'il approvisionne, à des prix évidemment imbattables. Il en irait de même pour un poulet de chair élevé hors sol et abattu à 35 jours, et un poulet de plein air label rouge ou bio abattu à 81 jours.

Je prends volontairement des exemples caricaturaux ; la réalité est souvent moins choquante, mais aussi plus difficile à démêler. Le terme "alimentation durable"

choisi pour le titre du rapport est un critère qui aurait dû être mis en avant dans la loi.

C'est pourquoi il est nécessaire de définir dans les appels d'offre de la restauration collective, des critères de qualité précis, y compris le bien-être animal et l'origine des intrants, de poser des exigences qui permettent de compléter ce que la formule légale a de flou et de potentiellement dangereux. Proximité ne signifie pas, par principe, qualité. Il est légitime de préférer un produit local de qualité à un produit bio importé, mais, à qualité et proximité égales, il n'est pas indifférent de choisir un produit bio plutôt qu'un produit conventionnel.



Conseil économique, social et environnemental

👁 Site de Besançon

4 square Castan | CS51857 | 25031 Besançon cedex
Tél. 03 81 61 62 90

👁 Site de Dijon

17 boulevard de la Trémouille | CS23502 | 21035 Dijon cedex
Tél. 03 80 44 34 32



www.ceser.bourgognefranche-comte.fr