

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Diagnostic agricole et alimentaire
de la Communauté de Communes
du Grand Pontarlier



www.grandpontarlier.fr

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Sommaire

INTRODUCTION	4
PARTIE 1. LE TERRITOIRE DU P.A.T.	15
I. Le P.A.T. dans les outils de planification territoriale de la CCGP	15
— SCoT et PCAET	15
— Plan Local d'Urbanisme intercommunal et Habitat (PLUiH)	16
— Le Projet Agricole et Alimentaire Interdépartemental Doubs – Territoire de Belfort (PAAI)	16
II. Les partenaires : acteurs publics et privés du territoire	17
— La gouvernance	17
— Les acteurs du territoire	18
III. Identification des dynamiques de la ccgp	19
— Quelques chiffres	19
— Les compétences de la CCGP au service du P.A.T.	23
IV. Les tendances alimentaires en France et à l'échelle de la CCGP	25
— Éléments de connaissance et chiffres clés	25
— La consommation alimentaire des habitants du Grand Pontarlier	28
PARTIE 2. FONCIER AGRICOLE, LIMITES ET OPPORTUNITÉS	31
I. Le foncier agricole : évolution et occupations des sols	31
— L'occupation des sols	32
— L'agriculture biologique	32
II. La transmission et l'installation	35
III. Le Grand Pontarlier, un territoire résilient ?	37
— Le Haut-Doubs et le Comté	37
— Pour une Alimentation Résiliente Citoyenne Et Locale (PARCEL)	38
IV. Réseau des acteurs et initiatives locales	42
V. AFOM	46
VI. ENJEUX	47
PARTIE 3. L'économie alimentaire du territoire	48
I. La production alimentaire	48
— La population agricole	48
— Les types de productions	49
— Les signes officiels de la qualité et de l'origine, SIQO : définition de l'AOP/AOC	50
— Les signes officiels de la qualité et de l'origine, SIQO : définition de l'IGP	56
— La marque « Bœuf Comtois »	61

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

II. Les formes de diversification.....	63
III. Les outils de transformation du territoire	65
 L'abattoir de Pontarlier	65
 Les autres entreprises	66
IV. La distribution et la commercialisation	66
V. AFOM.....	69
VI. ENJEUX.....	71

PARTIE 4. ACCESSIBILITÉ SOCIALE, GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET ÉDUCATION .. 72

I. La précarité alimentaire.....	72
 Éléments de connaissance et chiffres clés	72
 Réseau des acteurs.....	74
II. Le gaspillage alimentaire	81
 Éléments de connaissance.....	81
 Chiffres clés	82
 Réseau des acteurs et initiatives locales	85
III. AFOM.....	87
IV. ENJEUX.....	89

PARTIE 5. RESTAURATION COLLECTIVE ET APPROVISIONNEMENT LOCAL 90

I. Éléments de connaissance	90
II. Chiffre clés.....	94
III. Réseau des acteurs	94
IV. AFOM.....	97
V. ENJEUX.....	98

PARTIE 6. ENVIRONNEMENT.....99

I. Le changement climatique et ses conséquences.....	99
 Éléments de connaissances et chiffres clés.....	99
II. La ressource en eau	103
III. Milieux naturels et biodiversité	108
IV. ENJEUX.....	112

LA SUITE DU PROJET 113

Présentation des cinq axes stratégiques du Projet Alimentaire Territorial du Grand Pontarlier	113
Calendrier 2022-2024	114

INTRODUCTION

PENSEZ LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE DE DEMAIN...

« En France, comme dans la plupart des pays industrialisés, la sécurité alimentaire¹ est souvent considérée comme acquise de longue date »². Notre modèle agro-industriel actuel a largement rempli sa mission : fournir une nourriture abondante à une population sans cesse croissante, tout en permettant à la France de structurer un puissant secteur exportateur³.

Or, ce modèle qui demande toujours plus « d'intensification (mécanisation, usage massif d'intrants chimiques, sélections végétales et animales), de spécialisation (à l'échelle des exploitations, des régions françaises et des industries), de concentration (des acteurs économiques aux différents maillons des filières) et de globalisation (augmentation de la part de production agricole et agroalimentaire échangée au niveau international), présente aujourd'hui des limites et des vulnérabilités majeures »⁴.

Notre système alimentaire s'est éloigné de sa vocation nourricière, si bien que notre sécurité alimentaire pourrait même se voir un jour définitivement compromise sans changement rapide de trajectoire. Tous ces facteurs entraînent un risque croissant de perturbations et de choix que les acteurs des filières se doivent de mieux cerner pour renforcer la résilience alimentaire.

Des surfaces agricoles en recul pour nourrir une population croissante

DIVISION PAR DEUX

Des surfaces agricoles par habitant en France depuis 1950. Soit tout juste la surface nécessaire pour satisfaire le régime alimentaire moyen actuel en France (4200 m²/habitant). (Source : Agreste, Statistique agricole annuelle 2019)



Des déséquilibres dans la répartition de la valeur économique au sein des filières

20%



Des exploitations agricoles françaises ont eu des revenus négatifs ou nuls en 2017.

(Source : Insee, 2020)

6.5 €



Reviennent à la production agricole sur 100 € de dépenses alimentaires des ménages.

(Source : OFPM, 2019)

Pénurie de main d'œuvre et crise de vocation



1 AGRICULTEUR SUR 2

...en âge de partir à la retraite d'ici 2026.

(Source : MSA, 2019)

659 000

Emplois agricoles permanents en 2020, contre 2.3 millions en 1970.

(Source : Agreste, recensement agricole 2020 et 1970)

Des difficultés à accéder au foncier agricole et un phénomène de concentration des fermes

+ 50 %

D'augmentation du prix du foncier agricole en 20 ans.

+ 25 %

D'augmentation de la taille moyenne des fermes en 10 ans. (Source Agreste, 2020)

¹ La sécurité alimentaire d'un territoire est assurée lorsque « tous ses habitants ont à tout moment la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active », Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale, 2012

² « Qui veille au grain ? Du consensus scientifique de l'action publique », Les Greniers d'Abondance, Février 2022

³ 26 % des produits agricoles français sont exportés et 24 % des produits alimentaires transformés en France sont exportés, UTOPIES, mars 2022

⁴ « Résilience alimentaire. Nourrir les territoires en temps d'incertitude », UTOPIES, Mars 2022

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Le Programme National pour l'Alimentation (PNA)

Face à ce constat, le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA) s'appuie sur la troisième édition du **Programme National de l'Alimentation (PNA 3) conçu pour une période de 5 ans, de 2019 à 2023**. L'objectif de ce programme n'est autre que « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique »⁵.

Le PNA 3 est structuré autour de **trois axes thématiques** (la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation alimentaire) et **deux axes transversaux** (les P.A.T. et la restauration collective).

De manière concrète, le PNA 3 a vocation à :

- Prendre en compte la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse et la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Préciser les modalités permettant d'associer les collectivités territoriales pour assurer l'ancrage territorial de cette politique alimentaire ;
- Encourager le développement des circuits courts et de la proximité géographique entre producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs et consommateurs ;
- Proposer des catégories d'actions dans le domaine de l'éducation et de l'information pour promouvoir l'équilibre et la diversité alimentaire, les produits locaux et de saison ainsi que la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, dans le respect du Programme national nutrition santé (PNNS) ;
- Prévoir des actions pour l'approvisionnement de la restauration collective, publique comme privée, en produits agricoles de saison ou en produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO), notamment issus de l'agriculture biologique.

Les actions prévues dans le PNA 3 sont regroupées dans le programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN) qui décline l'action du gouvernement en matière d'alimentation. Un de ses objectifs est de **faire émerger, dans chaque département, au moins un P.A.T d'ici 2023**. Pour y parvenir, l'État propose la mise en œuvre d'actions de soutien technique et financier au développement de ces projets.

Ainsi, des appels à projets sont régulièrement lancés depuis 2014 à l'initiative du ministère en charge de l'alimentation dans le but de favoriser l'émergence des P.A.T. dans les territoires.



⁵ Article L1 (point I) du code rural et de la pêche maritime (CRPM)

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

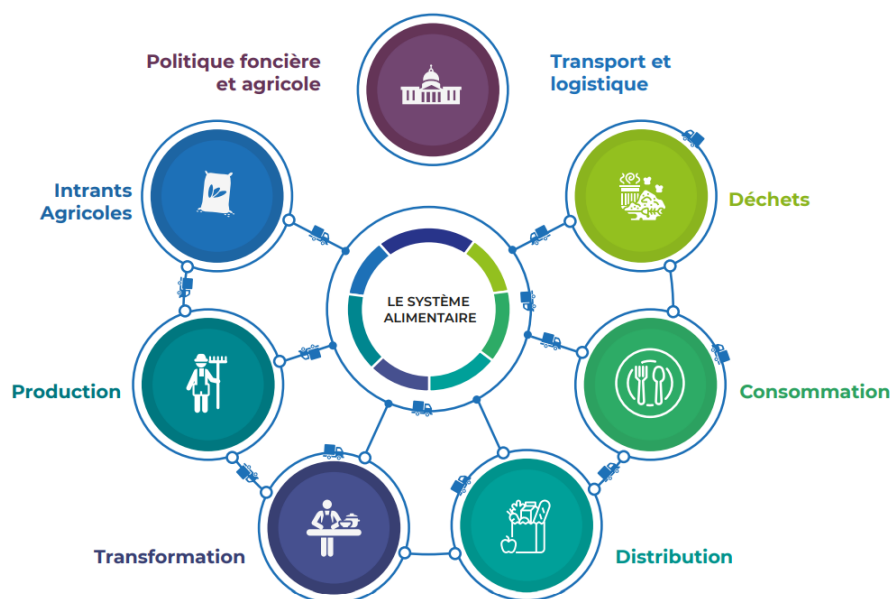
Qu'est-ce qu'un P.A.T. ?

Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture⁶ qui encourage leur développement depuis 2014, les Projets Alimentaire Territoriaux (P.A.T.) sont des outils au service des **partenaires locaux** qui ont la volonté de **s'engager ensemble** pour **développer une stratégie alimentaire cohérente** en adéquation avec les besoins et les contraintes de leur territoire. Ils répondent ainsi à l'objectif de **structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial**⁷.

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs locaux, les P.A.T. donnent un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques publiques locales.

Les projets alimentaires territoriaux répondent ainsi à un enjeu d'ancrage territorial et revêtent :

- **Une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs, etc.
- **Une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agro écologique, dont la production biologique, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.
- **Une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine, etc.



Représentation simplifiée d'un système alimentaire

⁶ LOI n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt

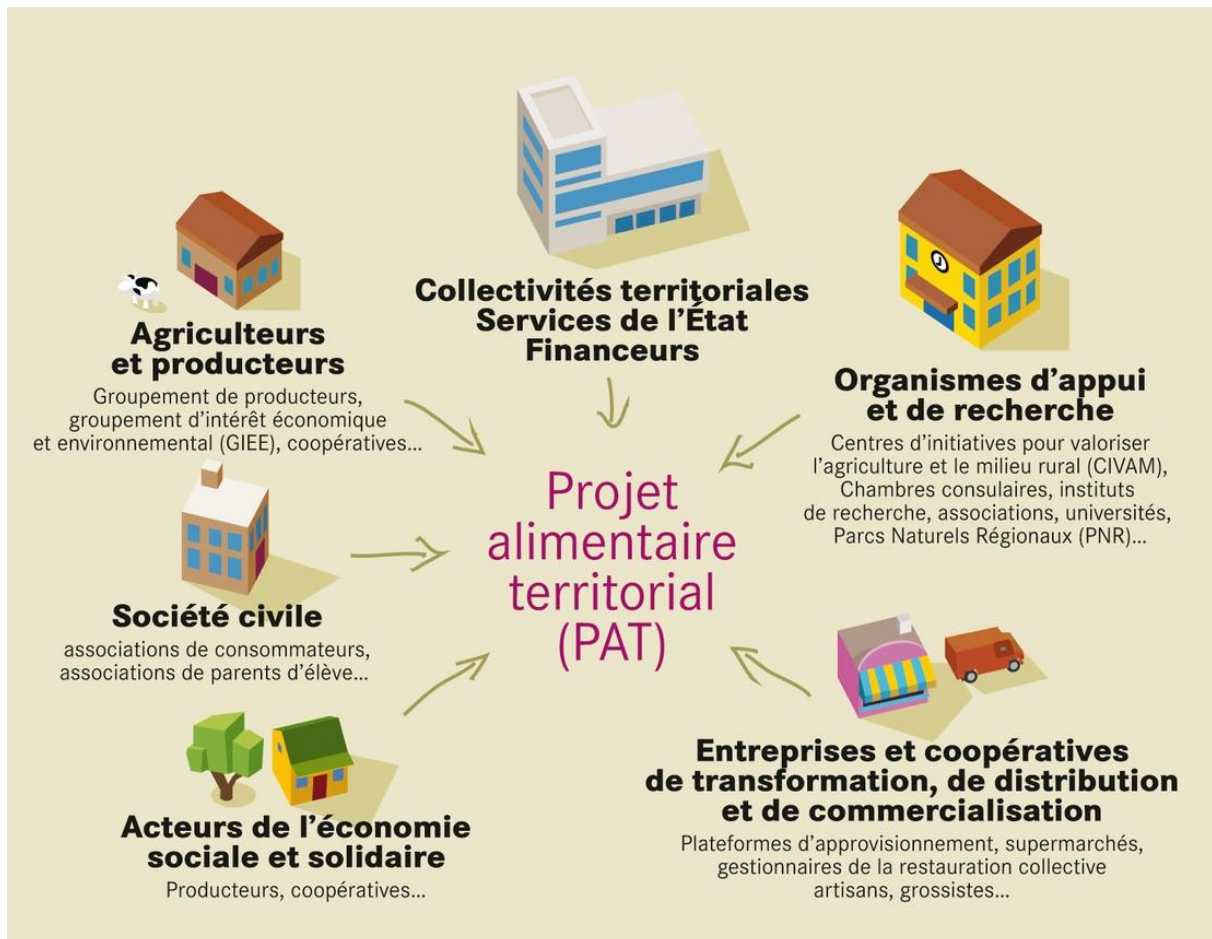
⁷ « Les systèmes alimentaires correspondent à l'ensemble des règles de fonctionnement, des modes d'organisation, des technologies et des pratiques qui déterminent les modes de consommation, de production, de transformation, de conditionnement, de stockage et de distribution des biens alimentaires », Gael Plumecocq, 2022

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Le P.A.T. constitue également une réelle opportunité de **réunir et fédérer les acteurs locaux dans leur diversité** pour **construire une stratégie alimentaire** qui réponde le plus fidèlement aux besoins du territoire.

Les P.A.T. sont ainsi des **projets collectifs** visant à **rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les acteurs de la société civile et les consommateurs** et à développer l'agriculture ainsi que la qualité de l'alimentation sur un territoire donné.



Quels sont les acteurs impliqués ?

- Agriculteurs et producteurs
- Collectivités territoriales, services de l'Etat, financeurs
- Acteurs de la transformation, la commercialisation, la distribution et la logistique
- Organismes d'appui et de recherche
- Associations
- Consom'Acteurs

Les trois étapes majeures du P.A.T. :

- Un diagnostic agricole et alimentaire partagé
- Une stratégie et un plan d'actions basés sur le diagnostic
- La mise en place, le suivi et l'évaluation des actions dégagées dans le plan d'actions

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Les grands enjeux d'un P.A.T

1. Économie alimentaire – Création de valeurs et d'emplois sur toute la chaîne de l'économie alimentaire

Inclut la production, la transformation, la distribution, la commercialisation et la consommation alimentaire. Les principaux enjeux sont la structuration de filières au sein du territoire, le renouvellement des générations d'agriculteurs par la transmission et l'installation, la création de valeur ajoutée dans la chaîne alimentaire, l'adaptation aux mutations des comportements alimentaires et des pratiques d'achats, la promotion d'une économie circulaire plus juste, etc.

2. Urbanisme et aménagement du territoire

Lié à la qualité du milieu de vie, dont les paysages et espaces de loisirs, les commerces de proximité alimentaires, la préservation des terres agricoles. Les principaux enjeux sont par exemple la préservation des espaces agricoles, l'accessibilité au foncier ou encore une planification intercommunale intégrant pleinement la question agricole alimentaire.

3. Accessibilité sociale

Renvoi à la notion de droit à l'alimentation et de sécurité alimentaire : accès économique, physique à une alimentation de qualité, en quantité suffisante, de nature adaptée.

Les principaux enjeux sont l'accessibilité à une alimentation saine, de qualité et locale, la lutte

contre la précarité alimentaire, la création de lien sociaux par l'alimentation, favorable à la cohésion sociale.

4. Environnement

Réduction des gaz à effet de serre (GES) (agricoles, de transport, de conservation), adaptation au changement climatique (productions, préservation de l'eau), gestion des déchets, méthodes de productions plus responsables. Les principaux enjeux sont le développement de l'agroécologie et des modes de production vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement, la réduction de l'empreinte carbone de nos assiettes, etc.

5. Nutrition et santé

Prévention des problèmes de santé liés à l'alimentation et l'environnement du lieu de vie, proposition de produits de qualité. Les principaux enjeux sont la prévention, l'éducation des comportements alimentaires afin d'éviter une exposition aux risques, la sécurité et la transparence sanitaire, etc.

6. Culture et gastronomie

Valorisation et maintien de traditions agricoles ou culinaires sur le territoire, affirmation d'une identité, valorisation touristique de ce patrimoine, etc.



DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Cette diversité d'échelles implique pour les acteurs institutionnels locaux (DDT, Chambre d'agriculture, départements, etc.) de jouer un rôle de coordination et d'animation important.

Afin de faciliter cette coordination, une **cartographie d'initiatives et d'équipements régionaux en lien avec l'alimentation** a été élaborée pour accompagner les acteurs bourguignons et francs-comtois. Cette dernière répertorie l'existant pour développer les liens entre territoires et ainsi améliorer la complémentarité entre les initiatives. En ligne depuis fin 2019, cette cartographie collaborative répertorie à ce jour plus de 1 600 équipements et projets alimentaires en Bourgogne-Franche-Comté : projet de valorisation d'étangs piscicoles, association de sauvegarde de variétés de céréales anciennes et paysannes, AMAP, etc.

Partenariat Chambre d'Agriculture 25/90 (CIA25/90) et Communauté de Communes du Grand Pontarlier (CCGP)

Forte de son expérience dans l'accompagnement et la mise en œuvre de plusieurs P.A.T. dans le Doubs et le Territoire de Belfort, **la CIA25/90 constitue un partenaire privilégié dans le développement du projet**, d'autant que ses champs d'intervention en faveur des P.A.T. font preuve d'une grande diversité.

A titre d'exemple, la chambre d'agriculture joue un rôle de facilitateur et de coordinateur du fait de ses multiples compétences au croisement du secteur agricole et du conseil aux collectivités (alimentation de proximité, circuits courts, gestion du foncier, diversification...).

La CIA25/90 accompagne également le P.A.T. à travers le développement d'une animation territoriale efficace par la réalisation d'un important travail de réseau et de mobilisation des principaux acteurs locaux de l'agriculture et de l'alimentation.

Ainsi, elle soutient la CCGP dans la réalisation du P.A.T. en apportant une contribution technique, par le travail des agents spécialisés dans la réalisation de projet alimentaire (élaboration du diagnostic, mis en œuvre du plan d'actions, etc.), et financière par le portage de certaines actions et le financement d'études nécessaires à la réalisation du projet.

Lancement du P.A.T. du Grand Pontarlier

C'est donc dans ce contexte favorable et après avoir consulté les acteurs du territoire que la Communauté de Communes du Grand Pontarlier a obtenu **une reconnaissance officielle de niveau 1 auprès de la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté en octobre 2021.**

Ainsi, le 21 mars 2022, la Communauté de Communes du Grand Pontarlier (CCGP), en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Doubs et du Territoire de Belfort (CIA 25/90), a annoncé le lancement du projet intitulé « **Tous mobilisés autour du Projet Alimentaire Territorial Durable du Grand Pontarlier** » lors d'un séminaire organisé à la salle des fêtes de la commune de Houtaud.

Ce séminaire de présentation fut l'occasion de présenter les grandes étapes du projet ainsi que le lancement du **diagnostic agricole et alimentaire du territoire de la CCGP.**

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER



L'ensemble des acteurs de l'alimentation du territoire du Grand Pontarlier ont été invités à participer au séminaire de lancement du P.A.T. – Une soixantaine de personnes y ont participé

Le diagnostic partagé : objectif et méthodologie

Le diagnostic partagé est un **outil stratégique et obligatoire pour la construction du P.A.T.** Il constitue le **point de départ du projet** afin d'engager une réelle politique alimentaire sur le territoire.

Ce document permet **d'établir un état des lieux** de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et d'identifier les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Lancé en début d'année 2022, le diagnostic agricole et alimentaire du Grand Pontarlier permettra d'identifier les enjeux du P.A.T. sur la base des spécificités du territoire de la CCGP. Il permettra également de connaître les intentions des acteurs et élus locaux en terme de transition alimentaire.

Objectifs du diagnostic :

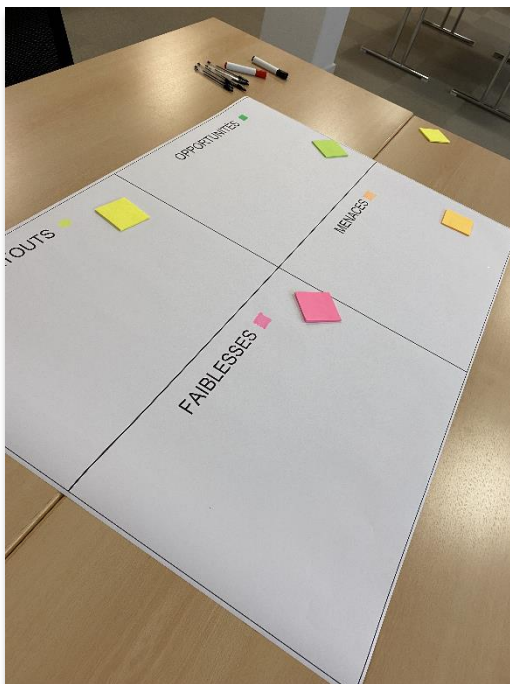
- Recenser les informations nécessaires à l'émergence d'une stratégie alimentaire territoriale cohérente et réaliste au regard des spécificités du territoire du Grand Pontarlier
- Initier une mise en réseau des acteurs locaux de l'alimentation (associations, producteurs, commerçants, restaurateurs, etc.).
- Créer une dynamique autour des enjeux liés à une alimentation locale, durable et accessible à tous
- Sensibiliser les acteurs locaux aux enjeux liés à la relocalisation du système alimentaire
- Connecter les différentes problématiques gravitant autour de l'alimentation (accessibilité sociale, environnement, gaspillage, éducation, etc.)

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Afin de venir compléter les données existantes et alimenter la réflexion, **quatre groupes de travail thématiques** ont été organisés du 6 mai au 28 juin 2022.

Premier groupe de travail réuni à la Communauté de communes du Grand Pontarlier



- « Foncier, limites et opportunités » – 6 mai 2022
- « Accessibilité sociale, gaspillage alimentaire et éducation » – 19 mai 2022
- « Restauration collective et approvisionnement local » – 1^{er} juin 2022
- « Circuits courts, vente directe et diversifications » – 28 juin 2022

Chaque réunion de travail, d'une durée de 3 heures, a permis de présenter les données et analyses associées au thème choisi et d'y réagir directement. Les participants furent sélectionnés en fonction de leurs compétences et ces nombreux échanges ont permis de valider, modifier et suggérer de nouvelles pistes de réflexions pour la suite du projet.

Les participants ont également été mis à contribution dans le cadre d'un travail de groupe visant à dégager les atouts, faiblesses, opportunités et menaces spécifiques au territoire. Ce travail a ensuite permis de **dégager les principaux enjeux sur lesquels la stratégie et le plan d'actions du P.A.T. reposeront.**

Au total, plus de 80 personnes ont participé à ces différents groupes de travail, montrant ainsi leur mobilisation et leur intérêt pour le projet.

En parallèle, un diagnostic de la production agricole et de la consommation alimentaire a été réalisé sur la base des données existantes avec l'aide de la Chambre d'agriculture du Doubs et du Territoire de Belfort afin d'identifier les possibilités de relocalisation de l'alimentation et la capacité nourricière du territoire.

Enfin, un questionnaire anonyme intitulé « **Qu'y-a-t-il dans votre assiette ?** » a permis aux habitants de la CCGP de s'exprimer sur leurs habitudes de consommations alimentaires et leurs attentes en termes de consommations de produits locaux. Ce questionnaire fut relayé par les communes via leur site internet et réseaux sociaux, par les commerçants et associations du territoire, ainsi qu'à l'occasion du super comice de Pontarlier. Au total, 278 réponses ont pu être obtenues pour alimenter le diagnostic partagé. Les résultats de ce questionnaire sont à retrouver aux pages 26 à 28 du diagnostic.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Définitions

Produit local

« Il n'existe pas de définition partagée des produits alimentaires locaux. La notion de produit alimentaire local est attachée à l'acte de consommation de ce produit. L'acte de consommation ainsi que la ou les étapes de production du produit alimentaire doivent avoir lieu à une distance géographique considérée comme raisonnable par le consommateur.

Cette distance est subjective à plusieurs égards. Elle dépend :

- Du produit consommé, selon que la production est possible ou non à proximité du lieu de consommation ;
- Des éventuelles étapes de transformation et, partant, du lieu de production des matières premières ;
- Eventuellement, du lieu de production des intrants (ex : alimentation animale) ;
- De la caractérisation géographique d'un territoire : le local est-il considéré à l'échelle de la commune, du département, de la région, du territoire national ?

Les travaux sur la notion de proximité dans certaines filières alimentaires montrent que cette notion n'est pas toujours exprimée en distance mais fait référence à l'appartenance à un territoire (terroir, région, France...)»⁸⁹.

Dans le cadre de ce diagnostic, le « produit alimentaire local » correspond à tout produit alimentaire produit à l'échelle du Pays du Haut-Doubs, c'est-à-dire dans un rayon d'environ 25 km autour de Pontarlier. Néanmoins, au regard de la définition donnée ci-dessus, il convient de préciser que certains produits alimentaires pourront être considérés comme locaux au-delà de ce périmètre. Ces produits locaux dits de « deuxième couronne » devront toutefois être produits dans un rayon d'environ 80 km autour de Pontarlier.

Diversification

La diversification agricole consiste à créer une activité complémentaire en prolongation de celle(s) déjà en place. Elle peut prendre différentes formes selon le modèle agricole choisi par l'exploitant.

Un agriculteur qui se diversifie peut ainsi développer une nouvelle production en introduisant une diversité d'animaux et de cultures sur la ferme : maraîchage, élevage (porcs, volailles, moutons, etc.), miel, houblons..., ou faire évoluer son cahier des charges pour produire sous signe officiel de qualité (AOP, Agriculture Biologique, etc.).

Mais se diversifier pour un agriculteur, c'est aussi élargir son champ d'action et de compétences. Ainsi, il peut s'orienter vers la transformation de tout ou partie de sa production (le lait en beurre, yaourts, crèmes, fromages..., les fruits et légumes en soupe, confitures, sirops, jus..., les produits carnés en terrines, pâtés, caissettes, etc.) et/ou commercialiser ses produits en vente directe ou en circuit court.

Quelquefois, la diversification peut prendre la forme d'un accueil du public (ex : activité de restauration ou de découverte, ferme pédagogique, hébergement à la ferme, etc.).

Elle connaît toutefois certaines limites et nécessite un engagement supplémentaire de la part de l'agriculteur. Ainsi, la diversification bute parfois sur des contraintes liées au milieu (sols ou climat peu adaptés à certaines cultures), à l'absence de ressources en eau d'irrigation, au travail (si la culture de diversification nécessite du travail pendant une période déjà saturée) ou de matériel (équipement non disponible dans l'exploitation ou chez un prestataire proche).

⁸ Voir notamment : Blézat Consulting, « *Étude sur la notion de proximité dans la filière des fruits et légumes frais* », Étude réalisée pour FranceAgrimer, 2016

⁹ « *Les produits locaux* », Conseil général de l'alimentation de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), Rapport n°20074, Janvier 2021

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

La diversification peut également concerner des exploitations agricoles ayant mis en place des productions peu présentes (hors bovins lait en filière longue).

Autonomie alimentaire

L'autonomie alimentaire peut se définir par la part de la consommation alimentaire satisfaite par la production locale. La garantie d'une autonomie alimentaire nécessite ainsi la prise en compte non seulement de l'étape de la production agricole, mais également des différentes activités de transformation, de distribution et de restauration reliant le champ à l'assiette, sans oublier les activités de supports des filières (semences, intrants, équipements, packaging, etc.).

La France présente aujourd'hui une autonomie alimentaire de 60% avec de fortes disparités entre les filières. Ce taux global est essentiellement porté par la transformation alimentaire (72%) alors que la production agricole assure moins de la moitié de la consommation de produits agricoles bruts (43%)¹⁰.

Transition alimentaire

La transition alimentaire est un terme transversal, à la fois économique, social et environnemental, couvrant tous les secteurs et impliquant tous les acteurs de l'alimentation. Il désigne le processus selon lequel la société doit assurer une transition vers des modes de productions et de consommation plus durables, en anticipant de nombreux aléas environnementaux et sociaux.

Autrement dit, la transition alimentaire désigne les attentes ou les efforts entrepris par les différents acteurs de la chaîne (producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, autorités publiques) pour respecter davantage l'environnement, améliorer le statut nutritionnel des aliments, développer les produits bio et frais, lutter contre la malnutrition et l'obésité, promouvoir et respecter le bien-être animal, etc.

Circuits courts et vente directe

Les circuits courts sont utilisés pour valoriser un mode de vente limitant le nombre d'intermédiaires mais ne prévoit pas de notion de proximité physique¹¹. La définition des circuits courts correspond à une vente présentant un intermédiaire au plus. Les circuits courts regroupent de nombreuses formes de vente. Ces ventes concernent les fruits et légumes mais aussi la viande, le vin, le miel, les fromages, etc.

La vente directe correspond à une remise des produits du producteur au consommateur. Contrairement aux circuits courts, il n'existe aucun intermédiaire entre la production et la distribution du produit. Dès lors les produits issus de l'achat-revente ne peuvent être commercialisés dans le cadre d'une vente directe.

Accès à l'alimentation pour tous / Justice sociale

La notion d'accessibilité renvoie à la garantie pour tous d'un accès économique et physique à l'alimentation.

L'accessibilité économique signifie que l'alimentation doit être financièrement abordable. Les individus doivent pouvoir acheter de la nourriture pour un régime alimentaire adéquat sans avoir à sacrifier d'autres besoins fondamentaux tels que la santé, les frais de scolarité ou encore le loyer.

L'accessibilité physique implique que l'alimentation doit être accessible à chacun, y compris aux personnes physiquement vulnérables comme les enfants, les malades, les personnes souffrant d'un handicap ou les personnes âgées, lesquelles peuvent éprouver des difficultés à sortir pour se procurer de la nourriture.

¹⁰ « Résilience alimentaire. Nourrir les territoires en temps d'incertitude », UTOPIES, Mars 2022

¹¹ « Produits alimentaires commercialisés en circuits courts », Ministère de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique, Septembre 2022

PARTIE 1. LE TERRITOIRE DU P.A.T.

I. LE P.A.T. DANS LES OUTILS DE PLANIFICATION TERRITORIALE DE LA CCGP

La Communauté de Communes du Grand Pontarlier est actuellement engagée dans l'élaboration de nombreux documents de planification, soit à l'échelle du Pays du Haut-Doubs (PCAET et SCoT), soit à l'échelle de son territoire (PLUiH). Si pendant longtemps la planification territoriale ne s'est pas intéressée à l'alimentation, l'intégration des politiques alimentaires dans les documents d'urbanisme semble gagner de l'importance. Le P.A.T. entre ainsi **en cohérence avec d'autres politiques publiques locales** concernées par la question de l'alimentation.

SCoT et PCAET

L'élaboration du projet de **Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET)** a été approuvée par le Syndicat Mixte du Pays du Haut-Doubs, le 18 octobre 2018 après délibération des cinq conseils communautaires des Communautés de Communes du Grand Pontarlier, de Montbenoît, de Frasné-Drugeon, d'Altitude 800 et de Lacs et Montagne. Le PCAET est un outil de planification qui définit des objectifs de réduction de gaz à effet de serre (GES), d'atténuation et d'adaptation au changement climatique, de sobriété énergétique, de qualité de l'air et de développement des énergies renouvelables.

Lors de son élaboration, le PCAET doit également prendre en compte le **Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT)**, actuellement en phase de validation à l'échelle du Pays du Haut-Doubs et destiné à définir les grandes orientations d'aménagement pour le territoire.

Certains objectifs de ces deux documents de planification concernent directement ou indirectement le P.A.T. Ce dernier se retrouve intégré dans des démarches d'aménagement plus globales qui dépassent son périmètre initial.

En matière d'urbanisme et d'aménagement, le SCoT et le PCAET posent des objectifs relatifs à la gestion et l'aménagement du foncier agricole et à la revitalisation de ses activités. Ainsi, la réduction de la consommation des espaces agricoles constitue le premier levier mis en avant dans le SCoT pour un meilleur soutien à l'agriculture sur le territoire du Haut-Doubs¹².

En matière d'économie alimentaire, le SCoT mentionne régulièrement l'agriculture comme secteur économique à soutenir. Ainsi, il encourage l'agroalimentaire local et le développement des circuits-courts en permettant aux agriculteurs de créer des points de vente directe et des unités de transformation¹³.

Le SCoT encourage également le maintien et le développement d'une agriculture « déjà respectueuse de l'environnement, de l'économie, des hommes et du territoire (haies, murets, affleurement rocheux...) »¹⁴. Il favorise l'autoconsommation, le maraîchage et le jardinage (notamment dans les zones péri-urbaines), qui doivent être rendus possibles sur le territoire.

En matière environnementale, le SCoT ne mentionne pas directement l'agriculture et l'alimentation comme leviers de la transition écologique du territoire. Ces questions se retrouveront davantage dans le PCAET.

¹² « Diagnostic du Schéma de cohérence Territoriale du Pays du Haut-Doubs - Fiches 05 et 07a », Décembre 2021

¹³ « Projet d'Aménagement et de Développement Durables (PADD) - SCoT du Pays du Haut Doubs », Novembre 2021

¹⁴ *Ibid.*

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Toutefois, le SCoT souligne la nécessité de diversifier et d'adapter l'activité agricole à l'heure du changement climatique et de ses conséquences. Il définit également des objectifs environnementaux en lien direct avec le P.A.T. notamment en matière de préservation de la ressource en eau, de pratiques agricoles vertueuses ou encore en matière de gestion des déchets (compostage, méthanisation).

Plan Local d'Urbanisme intercommunal et Habitat (PLUiH)

Engagée depuis 2016, le PLUiH représente le 1^{er} grand projet de territoire à l'échelle de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier. Il s'agit d'un document d'urbanisme commun qui encadre le développement des communes, et notamment les droits à la construction, avec l'élaboration d'un règlement intercommunal.

Cette démarche a nécessité de dresser un portrait précis du territoire, notamment agricole, afin de planifier les évolutions futures en matière d'agriculture, d'occupation du sol et d'urbanisme. Suite à un diagnostic réalisé en 2017, plusieurs enjeux en lien direct avec le P.A.T. ont été identifiés :

- Maintenir la Surface Agricole Utile nécessaire aux productions agricoles – en particulier pour répondre au cahier des charges de l'AOP Comté – en minimisant au maximum les prélèvements fonciers à des fins d'urbanisation.
- Permettre la création de bâtiments et de sièges d'exploitation en zone agricole, tout en veillant à leur bonne intégration paysagère et architecturale
- Adapter les aménagements de voiries aux circulations agricoles et sylvicoles et maintenir des accès aux parcelles proches des espaces urbanisés
- Lutter contre l'enfrichement des coteaux en maintenant une vocation agricole ou pastorale des espaces concernés (même si cela n'a qu'un effet réduit sur la dynamique d'occupation et d'entretien)
- Maintenir de grandes bandes agricoles ou de pré-bois entre les espaces forestiers et les zones urbanisées.

Le PLUiH prévoit également de renforcer l'autonomie alimentaire, de développer les circuits courts et l'utilisation d'équipements locaux. Il prévoit de préserver les terres agricoles propices à la diversification des cultures et se trouvant en ceinture de l'agglomération. En particulier en protégeant les vergers, les terres maraîchères et les jardins partagés du pôle urbain, occupant historiquement des terres agricoles de très bonne qualité.

Enfin, la préservation et la valorisation de qualités écologiques du territoire constituent un objectif majeur et structurant du projet de développement et d'aménagement.

Le Projet Agricole et Alimentaire Interdépartemental Doubs – Territoire de Belfort (PAAI)

La révision du PAI (Projet Agricole Interdépartemental) dont la dernière actualisation date de 2016, a évolué vers un Projet Agricole et Alimentaire Interdépartemental (PAAI) de manière à répondre au mieux aux attentes des consommateurs du territoire. Ce projet s'inscrit davantage dans une agriculture tirée par l'alimentation et traduisant notamment un engagement croissant dans les Projets Alimentaires Territoriaux.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

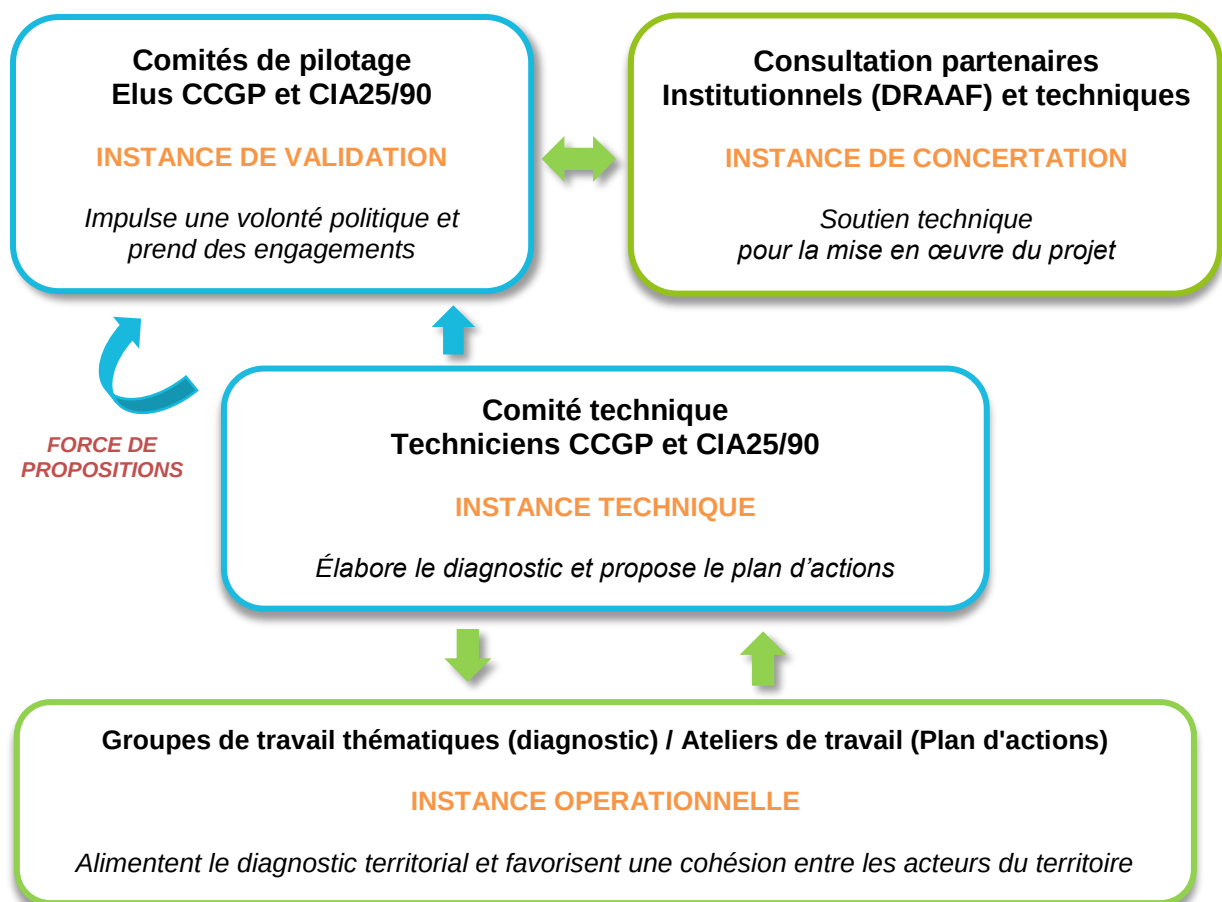
L'ambition à 2030 du PAAI est portée par une déclinaison opérationnelle par la mise en œuvre concrète des différentes actions qui concourent à l'atteinte des objectifs fixés à ce projet collectif.

6 enjeux ont été déclinés, dont :

- Le partage du territoire et des ressources
- L'intégration du changement climatique dans nos systèmes agricoles
- La préservation de l'environnement
- Le renforcement de la souveraineté alimentaire par la relocalisation des circuits de production
- Le maintien d'une dynamique économique
- Un modèle social d'agriculture autour de l'agriculteur-exploitant.

II. LES PARTENAIRES : ACTEURS PUBLICS ET PRIVÉS DU TERRITOIRE

La gouvernance



DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Les acteurs du territoire

Le P.A.T. touche une **multiplicité d'acteurs** inscrits dans des dynamiques territoriales variées (foncier et urbanisme, éducation et formation, justice sociale, environnement, etc.).

Sur le volet du foncier et de l'urbanisme la SAFER, la Chambre d'Agriculture du Doubs et Territoire de Belfort ainsi que l'association Terre de Liens (encore peu présente sur le territoire) œuvrent pour la préservation et la transmission du foncier agricole. Il leur appartient de privilégier les installations et reprises d'exploitation agricoles en lien avec la production alimentaire afin de maintenir, développer ou diversifier ces dernières.

Sur le volet de la justice sociale, l'aide alimentaire s'effectue notamment par le biais des associations locales telles que la Banque alimentaire, la Croix Rouge, les Restos du Cœur, l'épicerie solidaire Au P'tit Panier ou encore la Marmite solidaire, et repose principalement sur l'aide des bénévoles.

Sur le volet de l'éducation et de la formation, le territoire de la CCGP dispose d'un établissement spécialisé en Agriculture et commerce : le lycée agricole privé Jeanne d'Arc de Pontarlier qui propose un Brevet Technicien Supérieur Agricole (B.T.S.A.).

Sur le volet environnement, des moyens pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire ont été mis en place dans les cantines (bar à entrées au Lycée Xavier Marmier, poubelles de tri, sac poubelles transparents, etc.). L'association La Marmite Solidaire joue quant à elle un rôle moteur de sensibilisation et d'animation en proposant des ateliers cuisine de valorisation des invendus alimentaires. Enfin, l'établissement public Préval Haut-Doubs est engagé depuis 2010 dans une démarche de prévention de réutilisation et de recyclages des déchets.

Sur le volet économique, la CCGP regroupe de nombreux acteurs. La CIA25/90, la CCI, la CMA et les différentes associations de commerçants représentent les métiers de la production, de la transformation et de la distribution. Les nombreuses coopératives accompagnent à la valorisation et la promotion des produits locaux et un maillage d'acteurs structurent l'économie des filières sur le territoire.

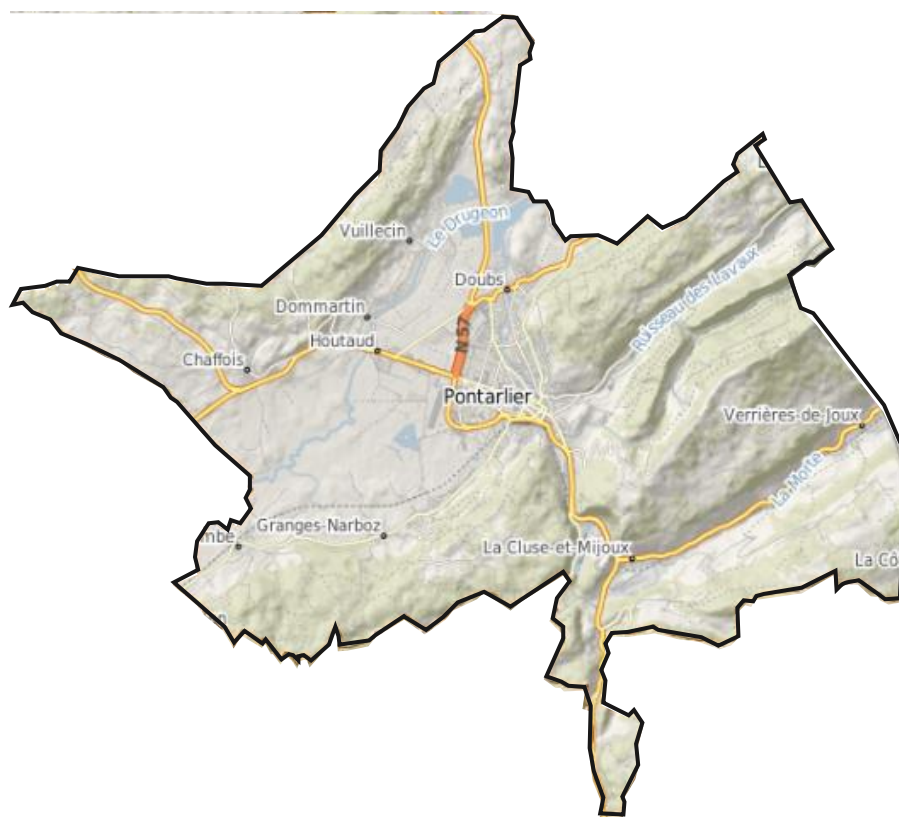
DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

III. IDENTIFICATION DES DYNAMIQUES DE LA CCGP

Quelques chiffres

- 10 communes
- 27 732 habitants
- 2 450 entreprises
- 13 716 emplois
- Superficie de 154,4 km²
- Densité de population de 179,6 habitants/km²



L'environnement socio-territorial de la CCGP

Démographie

L'évolution démographique globalement positive souligne peu les disparités territoriales. Pourtant, au cours des dernières années, on observe un desserrement de la ville-centre au profit des communes périphériques, qui s'explique en partie par un besoin en logement difficilement accessible au sein de la ville-centre.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Néanmoins, le Grand Pontarlier se situe dans un contexte géographique favorable à son développement. Le pays du Haut-Doubs comptait 64 000 habitants en 2014 et pourrait en abriter 30% supplémentaires en 2034 (selon les projections Omphale, INSEE). Le Grand Pontarlier et sa ville-centre en constitue le cœur. **Selon les projections, la population totale du Grand Pontarlier devrait atteindre 33 600 habitants et 15 300 ménages en 2040¹⁵.**

Population de la CCGP par communes en 2019

	NOMBRE D'HABITANTS
CHAFFOIS	1 020
CLUSE-ET-MIJOUX	1 299
DOMMARTIN	737
DOUBS	3 198
GRANGES-NARBOZ	1 267
HOUTAUD	1 128
PONTARLIER	17 542
SAINTE-COLOMBE	428
VERRIERES-DE-JOUX	476
VUILLECIN	637
TOTAL	27 732

Activité économique

Une activité économique variée mais fortement impactée par la zone frontalière

Le territoire du Grand Pontarlier se place en situation insulaire à l'écart des réseaux métropolitains français, mais son positionnement à un verrou stratégique lui permet d'assurer des interconnexions significatives avec la Suisse et l'Italie propices aux flux de marchandises et de personnes (frontaliers, consommateurs suisses, touristes...).

Le Grand Pontarlier bénéficie ainsi d'une **très forte densité commerciale**, bien supérieure à sa strate de ville, en partie du fait de son positionnement stratégique, aux portes de la Suisse. De plus, la présence historique d'activités industrielles et diverses, la croissance démographique soutenue, et l'éloignement relatif de grandes villes concurrentes, ont permis le développement local.

¹⁵ Données PADD, Communauté de Communes du Grand Pontarlier, Mai 2019

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Le très bon tissu d'entreprises de services et commerces rayonne au-delà même du pays du Haut Doubs, en partie sur la Suisse :

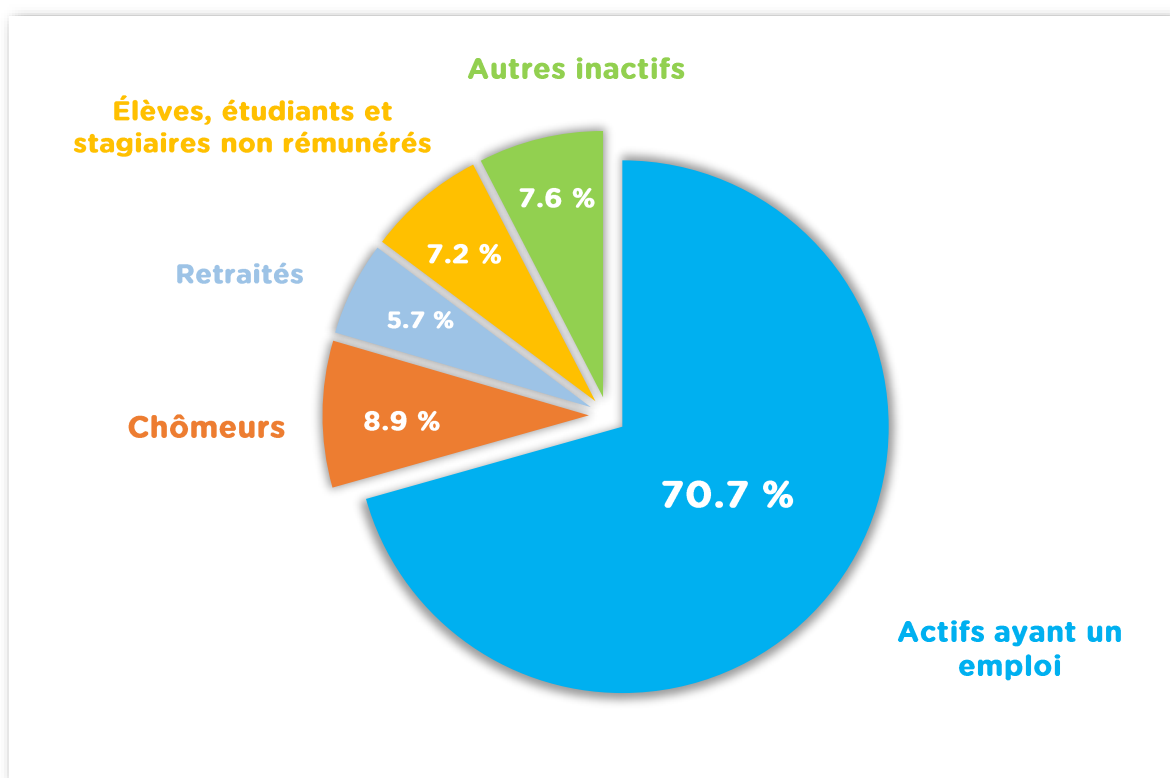
- Neuf zones d'activités économiques présentes sur le territoire, dont l'ensemble regroupant les « Grands Planchants », « Gravilliers » et « Entre deux chemins », où se concentrent les commerces, entreprises et services de la CCGP.
- Pour les communes aux franges du territoire, on relève une absence de commerces d'alimentation générale. Seuls quelques petits commerces tels que des boulangeries subsistent.

Une population et une activité commerciale concentrées autour de Pontarlier.

Qu'il s'agisse du tissu commercial, des équipements ou des services, l'offre proposée dans le territoire répond aux besoins de ses habitants et limite la nécessité de se rendre à l'extérieur. La force de la ville de Pontarlier est de rayonner sur **un large bassin de 120 000 consommateurs et usagers**, dopé par la proximité de la frontière.

Cette attractivité conduit à une « hyperpolarisation » du commerce-équipements-services sur la ville-centre. Les communes du territoire du Grand Pontarlier, voire du Pays du Haut-Doubs sont donc intimement liées dans leur fonctionnement à la dynamique de Pontarlier.

Population de 15 à 64 ans par type d'activité en 2019



DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Néanmoins, cette organisation est perturbée par l'attrait économique de la Suisse qui conduit les villages à une forte résidentialisation, une hausse croissante du prix de l'immobilier et à des flux de déplacements automobiles massifs.

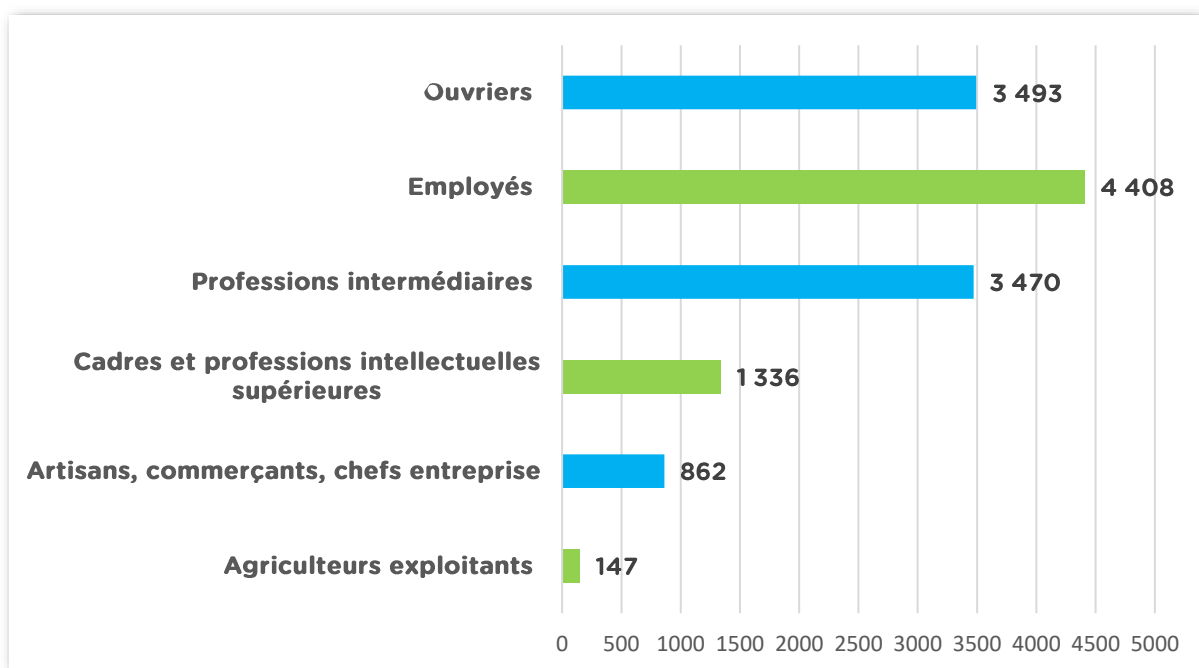
En outre, la répartition des emplois est très inégale sur le territoire :

- **78 % des emplois du territoire sont concentrés à Pontarlier**, mais également à Doubs qui porte plus de 9% des emplois locaux. En effet, les espaces d'activités économiques existants sont principalement concentrés au niveau du pôle urbain Pontarlier-Doubs avec une localisation stratégique aux portes de la Suisse et une vitrine sur la RN57.
- Les autres communes du territoire sont beaucoup moins pourvues en emploi du fait d'un nombre réduit d'établissements locaux, leurs poids variant de 0,3% à Sainte-Colombe à 4,5 % à Houtaud¹⁶.

Catégorie socio-professionnelles

La grande proximité des bassins d'emplois suisses et l'attractivité du salaire suisse créent une situation socio-économique et des dynamiques locales tout à fait exceptionnelles. Cette situation impacte profondément la situation pontissalienne tant en termes de hausse du niveau de vie, que d'opportunités économiques liées au commerce de détail et aux services à la personne. **En conséquence, le niveau de vie est globalement assez élevé sur le territoire étudié.**

Emplois par catégories socio-professionnelle en 2019



Des problématiques très urbaines en milieu rural

¹⁶ « Diagnostic socio-économique », PLUiH de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, 2017

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

De forts écarts sociaux sont toutefois constatés entre les actifs travaillant localement, les publics en difficulté et des publics plus aisés. Cette situation se manifeste par un surenchérissement du marché de l'immobilier et du foncier ainsi que par des difficultés au recrutement et au maintien d'une main d'œuvre pour les employeurs locaux.

Les compétences de la CCGP au service du P.A.T.

La Communauté de Communes du Grand Pontarlier possède de nombreuses compétences qui entrent directement en interaction avec le P.A.T. Elle peut ainsi les mobiliser et les coordonner pour faire de l'alimentation un axe structurant des politiques publiques sur le territoire.

- **Les compétences de l'économie** peuvent constituer un cadre pour le déploiement de stratégies quant à l'économie de proximité (vente directe, circuits courts), l'appui à la « création de valeur ajoutée » pour l'agriculture, la coordination entre filières ou encore le rapprochement de l'offre et de la demande. A titre d'exemple, la CCGP peut encourager la relocalisation d'outils de transformation de produits agricoles et alimentaires et ainsi mailler le territoire pour permettre d'augmenter le potentiel de transformation local des produits issus du territoire, en y valorisant le savoir-faire.

Les compétences propres à l'immobilier commercial sont également une opportunité pour revitaliser les centres et promouvoir les artisans et commerces de produits locaux et durable, adossés à la stratégie territoriale (logement, mobilité, etc.).

- **Les compétences de l'environnement** sont reliées aux cadres d'intervention sur l'agro écologie, la protection de la biodiversité et des paysages, la préservation de la ressource en eau (GEMAPI) ou encore la collecte, le traitement et la valorisation des déchets compostables.
- **Les compétences d'aménagement de l'espace et d'urbanisme** peuvent constituer un cadre pour le déploiement de stratégies foncières agricoles, économiques et commerciales. Elles se traduisent notamment par des actions de préservation des terres agricoles, la réorientation de l'usage du foncier existant à des fins de production alimentaire ou encore à l'acquisition du foncier. De plus, le déploiement du PLUiH et la requalification urbaine sont l'occasion d'intégrer « l'agriculture en ville » dans des éco quartiers ou lotissements (cf. jardins partagés). Ces espaces sont pourvoyeurs de liens sociaux et parfois intergénérationnels.
- **Les compétences sociales** peuvent permettre l'introduction de produits locaux et de qualité au sein des services de restauration hors domicile et notamment dans la restauration collective. L'accessibilité sociale à l'alimentation est également un sujet à initier via les marchés de plein vent, le tissu associatif (Banque alimentaire, Croix rouge, Resto du Cœur, etc.) et l'action sociale départementale.
- **Les compétences touristiques** permettent la mise en avant des producteurs locaux à travers différentes actions telles que l'approvisionnement local lors des manifestations publiques, communication sur les producteurs, visites de fermes, etc.

En conclusion, que ce soit au titre de ses compétences d'aménagement du territoire, de développement économique ou de préservation de l'environnement, la Communauté de Communes du Grand Pontarlier a de nombreuses raisons de dialoguer et coopérer avec les acteurs locaux de l'alimentation. Le P.A.T. s'inscrit dans cette dynamique et constitue **un projet à l'intersection de très nombreux enjeux du territoire.**

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Le rôle des communes

Parallèlement, les communes du Grand Pontarlier ont également un rôle important à jouer dans le cadre du projet. Elles sont par exemple en charge de la **gestion des écoles pré-élémentaires et élémentaires**, compétence leur permettant d'agir sur la sensibilisation des enfants et du grand public.

- **Approvisionnement bio et local de la restauration collective**

Elles peuvent ainsi choisir d'approvisionner les cantines scolaires avec des produits issus d'une agriculture responsable et locale. Ce choix nécessite de former les professionnels à la rédaction de marchés publics afin d'insister sur des critères d'éligibilité favorables aux producteurs locaux.

Ce travail appelle un travail d'animation entre la direction, le gestionnaire, les cuisiniers et les parents d'élèves afin d'assurer la participation et la motivation de chacun au sein de l'établissement. Cette stratégie peut être approfondie lors de la création d'une régie publique agricole destinée à l'approvisionnement de la restauration collective.

- **Sensibilisation des plus jeunes et du grand public aux enjeux alimentaires**

Les communes peuvent inclure dans les programmes scolaires des actions de sensibilisation aux enjeux alimentaires en complément des initiatives, ou encourager le développement d'activités périscolaires en lien avec l'alimentation. Elles peuvent ainsi choisir de créer un potager pédagogique au sein de l'école, des cours de cuisine ou encore organiser des visites chez les producteurs approvisionnant la cantine scolaire quand cela est possible.

Ce type de démarches peut permettre de faire évoluer les comportements alimentaires des enfants et de leurs familles et par ce biais limiter le gaspillage alimentaire et redonner la juste valeur aux produits alimentaires.

Les communes mettent également en œuvre **une action sociale importante** car elles sont en charge des centres communaux d'action sociale ainsi que de la gestion des crèches, des foyers de personnes âgées.

- **Accompagnement des établissements sociaux ou de santé pour l'approvisionnement en bio et local de leur cantine**

A l'instar des cantines scolaires, les communes peuvent décider d'approvisionner la restauration collective dans les crèches et les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) avec des produits biologiques et locaux. Peu d'EHPAD s'approvisionnent à ce jour directement auprès des producteurs locaux.

- **Sensibilisation des bénéficiaires des centres communaux d'action sociale**

Les communes peuvent encourager la mise en œuvre d'actions de sensibilisation aux enjeux de l'alimentation au sein des centres communaux d'action sociale. Les CCAS peuvent aussi être sollicités dans le cadre d'une politique d'accès de tous à une alimentation saine. Ils peuvent également être porteurs d'initiatives alimentaires visant à favoriser l'intégration des personnes vulnérables et à augmenter leur propre autonomie alimentaire.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

IV. Les tendances alimentaires en France et à l'échelle de la CCGP

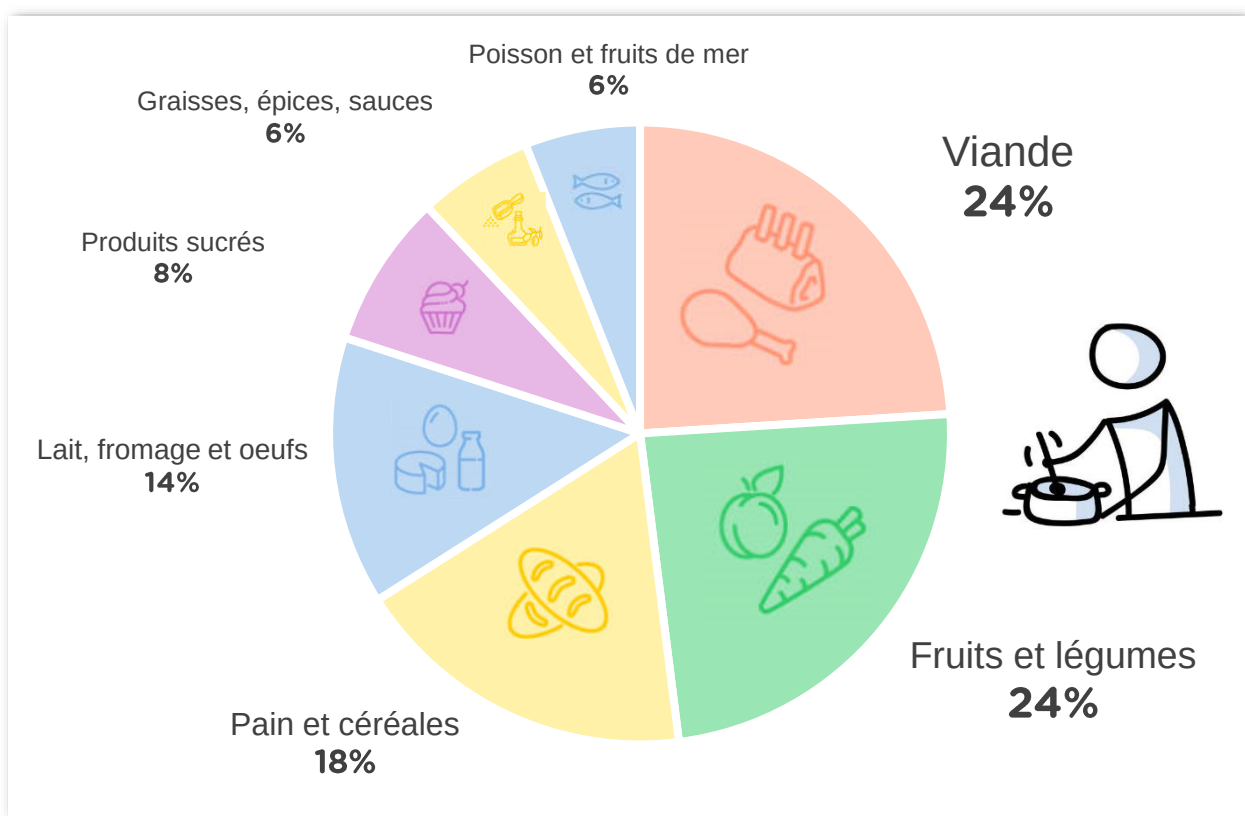
Éléments de connaissance et chiffres clés

En France

Les français consacrent 21% de leur budget à l'alimentation (achats de produits alimentaires et de boissons, et restauration hors domicile).

De 42% en 1950, la part de la **consommation de produits de l'agriculture dans la dépense totale est passée à 20% en 2020** (produits alimentaires bruts et transformés, boissons, plantes et fleurs, produits de la sylviculture, produits pour animaux, tabac).

Répartition des dépenses des ménages par type d'aliment



En 2020, les aliments les plus consommés par an, toutes consommations confondues (industries agroalimentaires, restauration, ménages...), étaient :

- Les céréales : 119 Kg
- La viande : 85 Kg
- Le lait et les yaourts naturels : 53 Kg
- Pomme de terre : 48 Kg
- Vin : 33 L
- Oranges : 30 Kg
- Sucre : 28 Kg
- Fromage : 26 Kg
- Tomates : 25 Kg
- Pommes : 23 Kg
- Œufs : 13 Kg
- Huiles végétales : 12 Kg
- Riz : 6 Kg

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Les recommandations sur l'alimentation

En France, l'étude nationale de Santé sur l'Environnement, la Biosurveillance, l'Activité physique et la Nutrition (étude Esteban), menée en 2016, a permis d'observer la situation de l'alimentation et de l'activité physique de la population. Cette étude a permis de constater que **les comportements alimentaires ont globalement peu évolué ces dix dernières années**. La situation nutritionnelle des Français est moins défavorable que celle qui est observée dans beaucoup d'autres pays européens. Mais cette situation reste fragile, avec des inégalités sociales de santé qui perdurent¹⁷.

- Près de la moitié des adultes français sont en surpoids ou obèses (un tiers en surpoids, 17% obèses)
- Près de 18 % des enfants de 6 à 17 ans sont en surpoids ou obèses. Cette situation stagne depuis 10 ans.
- Les inégalités sociales de santé augmentent.

Les observations de ces enquêtes de Santé publique France justifient que chacun se mobilise pour **s'orienter vers des modes de vie plus favorables à la santé**. Ils réaffirment également la nécessité de créer des environnements qui facilitent les choix favorables à la santé, particulièrement pour les enfants et les publics défavorisés.

Il est recommandé d'augmenter la consommation de :



Fruits et légumes

Au moins 5 fruits et légumes par jour, par exemple 3 portions de légumes et 2 fruits ou 4 légumes et 1 fruit.



Légumes secs

Il est recommandé de consommer des légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches...) au moins deux fois par semaine car ils sont naturellement riches en fibres.

Il est recommandé d'aller vers la consommation de :



Féculents complets

Au moins un féculent complet par jour car ils sont naturellement riches en fibres.

¹⁷ « Recommandation sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité pour les adultes », Santé publique France, Dossier pédagogique, Janvier 2019

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER



Poisson

Deux fois par semaine, dont un poisson gras (sardines, maquereau, hareng, saumon).



L'huile de colza, de noix et d'olive

Les matières grasses ajoutées – huile, beurre et margarine – peuvent être consommés tous les jours en petites quantités.



Les produits laitiers : lait, yaourt, fromage et fromage blanc

Deux fois par jour pour les adultes.

Ces recommandations intègrent également la question du développement durable en conseillant d'aller vers des **aliments de producteurs locaux, des aliments de saison et, si possible, des aliments bio.**

Il est également recommandé de **diminuer la consommation de viandes et de charcuteries.** De privilégier la volaille, et limiter les autres viandes (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats). La viande, comme le poisson ou les œufs, sont à considérer comme un composant du plat principal et non comme l'élément dominant. Ils se consomment donc en quantité inférieure à celle de l'accompagnement (légumes et/ou féculents). De plus, les légumes secs, associés à un féculent, peuvent être une alternative à la viande et la volaille.

Enfin, la **consommation de boissons sucrées, produits sucrés et ultra-transformés doit également être diminuée.**



DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

La consommation alimentaire des habitants du Grand Pontarlier

Enquête auprès des consommateurs

Méthode



Afin d'intégrer les consommateurs à la démarche, une enquête a été diffusée auprès des habitants de la CCGP. Différents supports ont été réalisés afin de toucher un maximum de personnes.

Tout d'abord, une version numérique avec QRCode a été imprimée puis distribuée dans les communes, les commerces et les lieux publics de la CCGP. L'enquête a également été relayée sur les sites et réseaux sociaux des communes et sur celui de la CCGP. La presse a également permis d'augmenter la visibilité de l'enquête grâce à de nombreux articles.

Une version papier a également été réalisée puis imprimée. Disponible à l'accueil de la CCGP, cette version fut distribuée lors d'événements tels que la Coulée du Mont d'Or, la Journée du Développement Durable et le Super Comice de Pontarlier. Cette méthode a permis de recenser plus d'une centaine de réponses et de faire connaître le projet aux habitants du Grand Pontarlier.

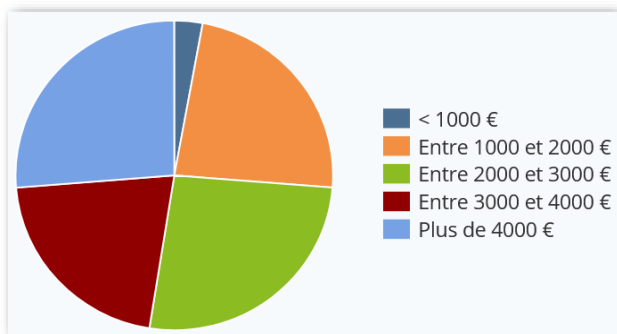
Au total, **278 réponses** ont été traitées. L'échantillon obtenu est constitué surtout de femmes (69.8%) et

d'adultes de plus de 30 ans (89.5%), sa représentativité est donc discutable et les résultats obtenus n'ont qu'une valeur relative. Toutefois, cette enquête a permis de mettre en évidence des caractéristiques fortes et de attentes précises en termes de consommation de produits alimentaires locaux.

Résultats de l'enquête

Profil des participants à l'enquête

Concernant les revenus mensuels des personnes ayant répondu à l'enquête, on observe une répartition quasi-égale de quatre tranches de revenus (entre 21% et 26%). La dernière (<1000€) ne représentant que 2.9%.

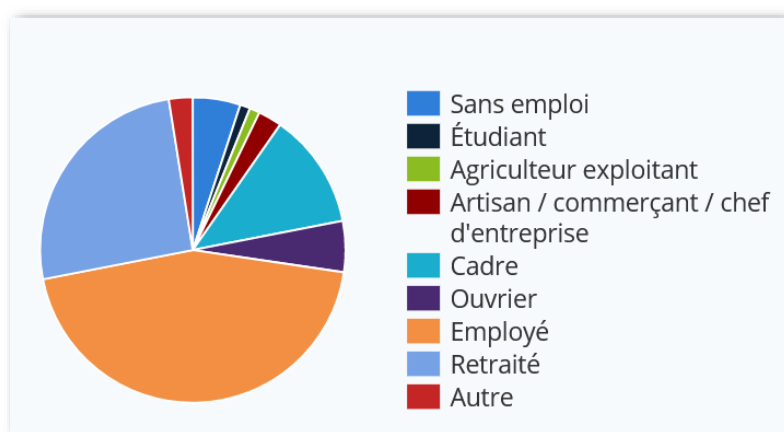


- < 1000 € : **2.9%**
- Entre 1000 et 2000 € : **23.4%**
- Entre 2000 et 3000 € : **26.3 %**
- Entre 3000 et 4000 € : **21.2 %**
- Plus de 4000 € : **26.3 %**

La majorité des personnes ayant répondu à l'enquête sont des actifs pour la plupart employés (44.6%), cadres (12.2%) et ouvriers (5.4%) avec une représentation importante de retraités (25.5%).

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

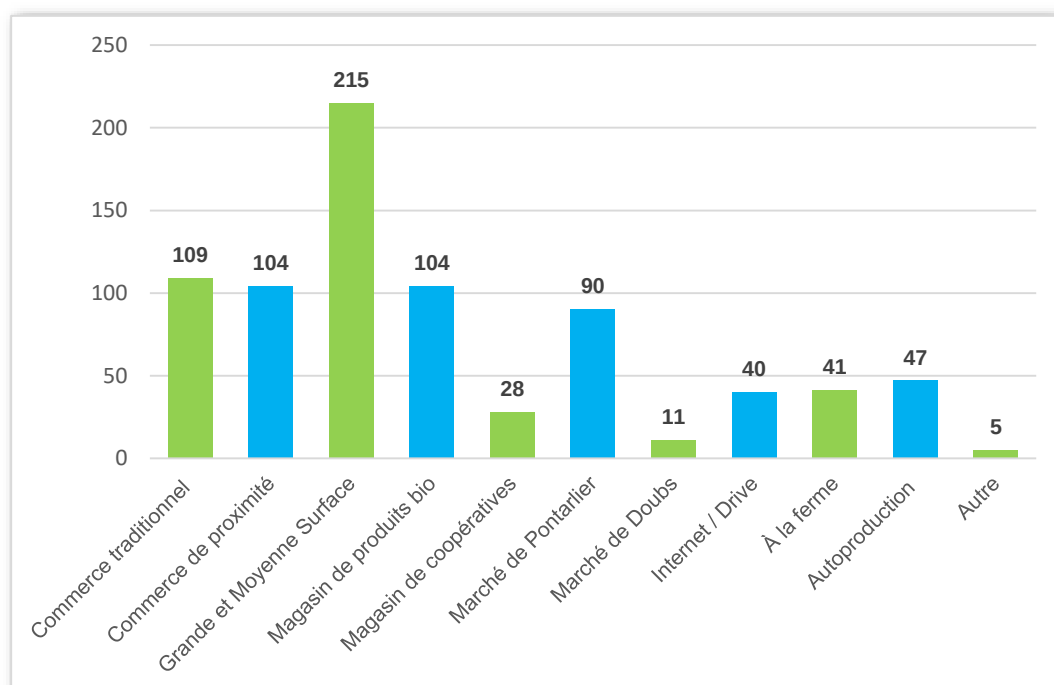


Les achats d'alimentation

Les achats de produits alimentaires sont majoritairement effectués dans les communes de Pontarlier (86.6%), Houtaud (42.8%) et Doubs (39.2%). Les autres communes ne sont que très peu représentées.

Cette surreprésentation s'explique par une habitude d'achat en faveur des grandes et moyennes surfaces, qui sont essentiellement présentes sur ces trois communes. Toutefois, les commerces de proximité, traditionnels et bio ainsi que le marché de Pontarlier sont toujours bien fréquentés.

Les participants avaient la possibilité de choisir les trois lieux d'achat de produits alimentaires qu'ils fréquentent le plus parmi ceux figurant ci-dessous.



DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

La consommation de produits bios

La grande majorité des personnes ayant répondu au questionnaire consomme des produits bios mais à fréquence différente :

- Plusieurs fois par mois – **39.9 %**
- Plusieurs fois par semaine – **22.3%**
- Moins d'une fois par mois – **19.4%**
- Tous les jours ou presque – **12.9 %**
- Jamais – **5.4%**



Les critères de choix

Les consommateurs du territoire considèrent le goût et la saisonnalité comme des critères primordiaux pour le choix de leur alimentation au quotidien. Le prix est également un critère déterminant. Viennent ensuite l'origine géographique et la santé. Les modes de productions respectueux de l'environnement ainsi que les signes de qualité (AOP, IGP, Label Rouge, etc.) ne sont pas ressortis comme essentiels aux yeux des consommateurs.

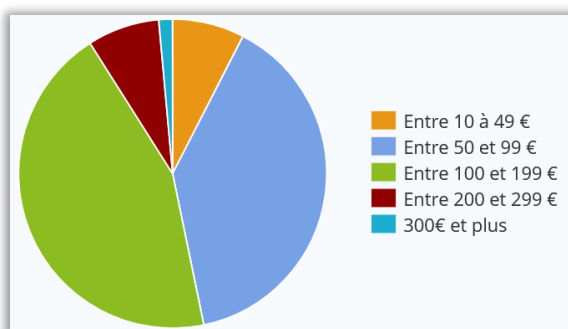
Les produits locaux

L'origine des produits alimentaires est déterminante pour la quasi-totalité des participants qui déclare à 98% consommer des produits locaux. Le premier critère pour lequel les consommateurs privilégient le local est le soutien aux producteurs locaux. La fraîcheur, le goût et le respect du cycle des saisons viennent ensuite et constituent les principales raisons à l'achat de produits alimentaires locaux.

Les produits locaux consommés sont essentiellement : des œufs, du fromage surtout, du pain mais aussi des légumes et une quantité non négligeable de viande (volaille, bœuf, porc).

Ces produits sont principalement achetés en GMS, commerce de proximité et commerce traditionnel (épicerie, boucherie, etc.). La majorité des participants déclare acheter des produits locaux au moins une fois par semaine.

Budget consacré à l'alimentation



- Entre 10 et 49 € : **7.6 %**
- Entre 50 et 99 € : **39.2 %**
- Entre 100 et 199 € : **44.2 %**
- Entre 200 et 299 € : **7.6%**
- 300 € et plus : **1.4%**

Les trois quarts des consommateurs du territoire (73,7%) se disent prêt à payer plus cher pour un produit alimentaire local. Pour rappel, dans le cadre de cette enquête, le « produit alimentaire local » correspond à tous produits alimentaires produits à l'échelle du Pays du Haut-Doubs, c'est-à-dire dans un rayon d'environ 25 km autour de Pontarlier.

PARTIE 2. FONCIER AGRICOLE, LIMITES ET OPPORTUNITÉS

I. Le foncier agricole : évolution et occupations des sols

Selon les données du recensement agricole de 2020, le Grand Pontarlier compte **65 exploitations** (soit une diminution de 23,53% par rapport à 2010), avec une **Surface Agricole Utile (SAU)¹⁸ totale de 5834,19 ha** (soit une baisse de 5,11% en comparaison avec 2010).

La **SAU moyenne représente 89,76 ha** à l'échelle de la Communauté de Communes, ce qui est légèrement inférieure à la moyenne des exploitations agricoles situées à l'échelle du Pays du Haut-Doubs qui inclut les Communautés de Communes d'Altitude 800, de Montbenoît, des Lacs et Montagnes du Haut-Doubs, du Grand Pontarlier et du Plateau de Frasné et du Val du Dugeon.

Dans l'ensemble, le nombre d'exploitations est en baisse sur la dernière décennie. En revanche, **la surface moyenne des exploitations a augmenté** (soit de 24,08% à l'échelle du Grand Pontarlier).

Recensement agricole de 2020 et les évolutions entre 2010 et 2020 à l'échelle des CC du Pays du Haut-Doubs¹⁹

	Exploitations	SAU totale (ha)	SAU moyenne (ha)	Evolution exploitation en (%)	Evolution SAU moyenne (%)
CC du Grand Pontarlier	65	5834,19	89,76	-23,53	24,08
CC de Montbenoît	146	11618,38	79,58	-15,12	19,74
CC des Lacs et Montagnes du Haut-Doubs	130	12944,38	99,57	-9,72	20,56
CC du Plateau de Frasné et du Val du Dugeon	82	8995,16	109,7	-13,68	22,92
CC Altitude 800	109	10226,85	93,82	-20,44	29,26
TOTAL	532	49618,96	94,49	-	-49

¹⁸ La surface agricole utile (SAU) comprend les terres arables, la surface toujours en herbe (STH) et les cultures permanentes. A l'échelle d'une commune, ce taux dépasse parfois 100% : des exploitations, en particulier les plus grandes, peuvent exploiter des superficies importantes sur d'autres communes. Les données sont localisées à la commune du siège de l'exploitation.

¹⁹ Sources : Agreste RA 2020

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

L'occupation des sols

Le territoire du Grand Pontarlier est **un territoire rural, à dominante agricole**. Selon le modèle d'occupation des sols réalisé par la DRAAF et le laboratoire Théma, **43 % des surfaces sont agricoles et 39 % en forêt**.²⁰

Les surfaces artificialisées représentent 9 % de la surface totale (dont 6,5 % en surfaces bâties). La majeure partie des sols correspond à des sols de montagne. Le maïs et les prairies temporaires représentent en moyenne 4 % de la sole et permettent un petit renouvellement de celle-ci.

En 2013, le territoire présente un taux d'artificialisation de 9,2%, soit 1 417 ha. Entre 2001 et 2013, près de 208 ha d'espaces naturels, agricoles ou forestiers ont été artificialisés, représentant une augmentation de +1,4% de la surface artificialisée du Grand Pontarlier. Ramené sur 10 ans, la consommation foncière moyenne s'élève à 173 ha soit 17,3 ha par an.²¹

L'analyse de l'origine des espaces artificialisés montre une forte consommation d'espaces agricoles.

Sur 208 ha consommés entre 2001 et 2013 :

- La grande majorité était à l'origine des espaces agricoles (78%) ;
- 10% de l'artificialisation s'est faite sur des boisements ou des prairies naturelles ;
- 12% de l'urbanisation s'est faite en densification, sur des parcelles enherbées à l'intérieur de la tache urbaine

L'agriculture biologique

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

L'agriculture biologique (AB) est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé du bien-être animal.

Tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants, respectueux des écosystèmes et des animaux.

C'est aussi un mode de production qui exclut l'usage des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et qui limite le recours aux intrants, en favorisant l'emploi de ressources naturelles et renouvelables dans le cadre de systèmes agricoles organisés à l'échelle locale, et en restreignant strictement l'utilisation de produits chimiques de synthèse.

En résumé, l'Agriculture Biologique, c'est :

- Un système de gestion durable pour l'agriculture
- Une grande variété de produits agricoles et alimentaires de qualité
- Une source d'innovations pour l'agriculture, dans une approche agro-écologique

20 Porter A Connaissances des services de l'Etat dans le cadre du PLUiH

21 Diagnostic du Plan Local d'Urbanisme Intercommunal Habitat (PLUiH) Communauté de communes du Grand Pontarlier (CCGP)

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

A l'échelle de l'Union européenne

- 15,3 millions d'hectares en production biologique
- Près de 354 000 fermes biologiques

(Source : Agence Bio, 2020)

A l'échelle de la France (2020)

- 2,78 millions d'ha engagés en production biologique (soit 10,3 % du territoire agricole français)
- 87 600 opérateurs certifiés :
 - 58 413 fermes engagées en bio (13,4 % des exploitations françaises)
 - 20 906 préparateurs
 - 17 504 distributeurs
 - 263 restaurateurs
 - 705 importateurs

Marché de l'alimentation bio en France en 2021 :

- 13 milliards d'euros (-1,3% par rapport à 2020)
 - 12,659 milliards d'euros de consommation tous circuits confondus, hors restauration (-1,3% par rapport à 2020)
 - 377 millions d'euros d'achats pour la restauration collective (+30% par rapport à 2020)
 - 232 millions d'euros d'achats par la restauration commerciale (+7,9% par rapport à 2020)
- 6,6% : part du bio dans la consommation alimentaire des ménages
- 31,9% : taux d'import des produits bio
- 200 400 emplois directs créés par la production biologique

A l'échelle du Pays du Haut-Doubs

A l'échelle du Pays du Haut-Doubs, la part des surfaces agricoles en agriculture biologique représente 5,2%. La Communauté de Communes de Montbenoît a connu une hausse non négligeable des surfaces en agriculture biologique entre 2018 et 2020, avec 695 ha en 2018 et 917 ha en 2020. Celle des Lacs et Montagnes du Haut-Doubs représente une part de 9,3%.

A l'échelle de la CCGP

La part des surfaces agricoles en agriculture biologique représente 2,7% à l'échelle de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier. Elles se répartissent entre les communes de la Cluse et Mijoux (39 ha), Pontarlier (44 ha) et Verrières de Joux (76 ha).

Les parcelles agricoles situées sur la Communauté de Communes du Grand Pontarlier sont majoritairement composées de prairies permanentes, soit 6481,88 ha. Les autres types d'occupation du sol représentent un total de 154,54 ha (cf. tableau).



DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

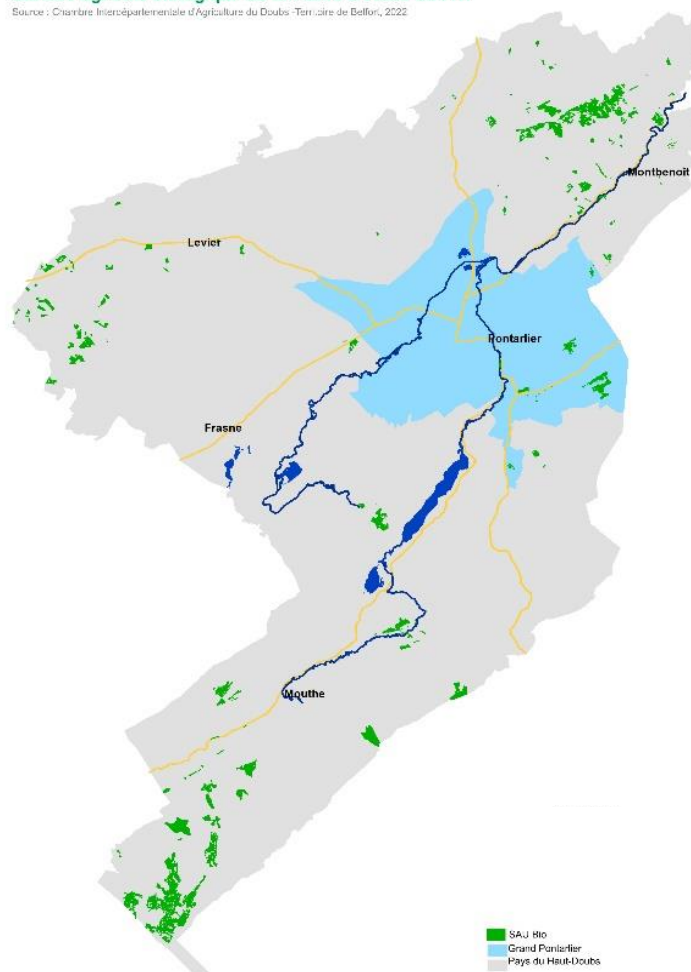
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Recensement agricole (2020) et agriculture biologique à l'échelle des Communauté de communes du Pays du Haut-Doubs

	2018	2019	2020	Part en % de la SAU totale
CC du Grand Pontarlier	150,16	149,47	159,93	2,7
CC de Montbenoît	695,51	707,98	917,01	7,9
CC des Lacs et Montagnes du Haut-Doubs	1226,06	1310,82	1202,74	9,3
CC du Plateau de Frasné et du Val du Drugeon	21,34	29,65	29,99	0,3
CC Alitude 800	282,2	283,47	286,68	2,8
TOTAL	2375,27	2481,39	2596,35	5,2

Surface agricole biologique du territoire d'étude du PAT

Source : Chambre Interdépartementale d'Agriculture du Doubs - Territoire de Belfort, 2022

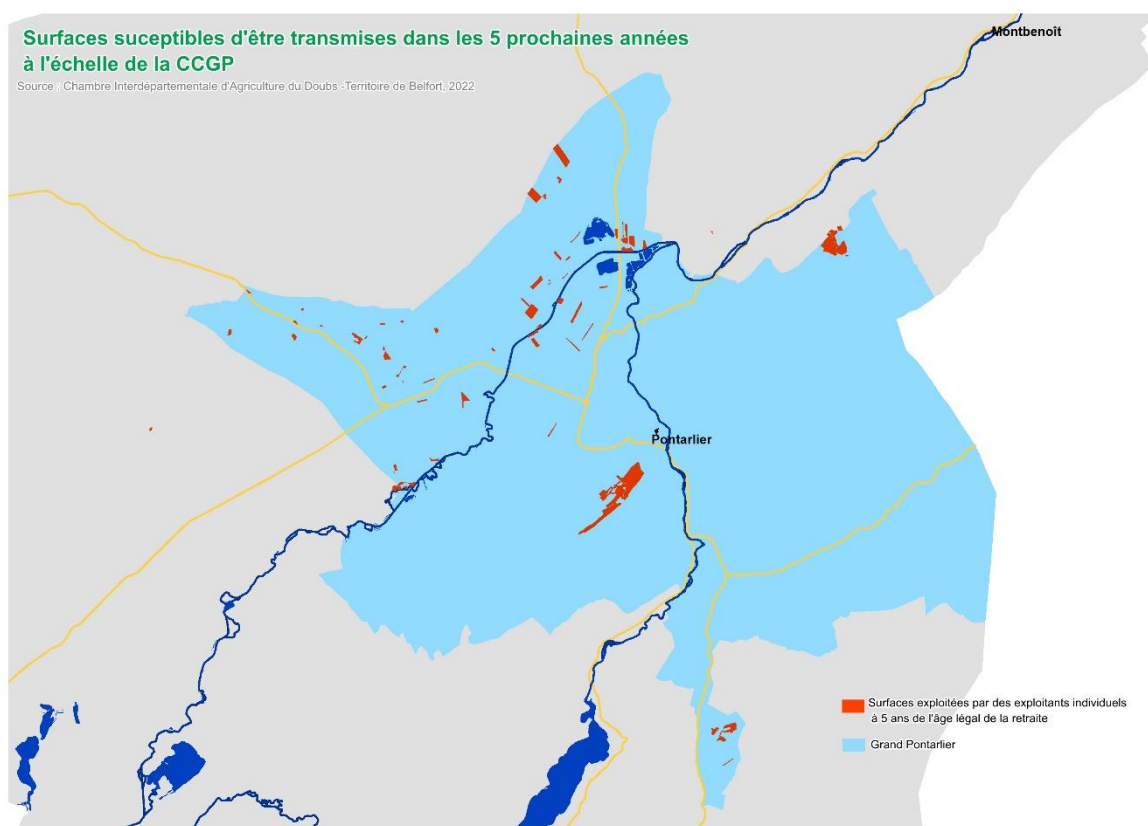


DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

II. La transmission et l'installation

La Communauté de Communes du Grand Pontarlier compte près de **175 ha de surfaces agricoles dont l'exploitant individuel est à 5 ans de l'âge légal de la retraite**. Il convient de préciser que les surfaces concernent plus particulièrement des exploitations individuelles, dans la mesure où les exploitations agricoles sous forme sociétaire sont généralement composées d'une ou plusieurs personnes à plus de 5 ans de l'âge légal de la retraite. (cf. carte ci-dessous)



Ces 175 ha sont répartis sur l'ensemble des communes à l'exception des communes de Sainte-Colombe et des Verrières-de-Joux. **Ils concernent au total 8 exploitants.**

Le Répertoire Départ Installation (RDI) est un site internet qui par l'intermédiaire d'un conseiller transmission installation de la chambre d'agriculture assure un accompagnement à la transmission des exploitations agricoles lors de reprises d'exploitations individuelles, de la recherche d'associés dans le cadre d'exploitations sociétaires.



Sources : <https://www.repertoireinstallation.com/index.php>

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER



Le Point Accueil Installation (PAI) est une porte d'entrée pour tous les porteurs de projets en agriculture. Le PAI prend connaissance des projets des personnes souhaitant s'installer, informe et oriente sur les démarches à suivre et les personnes à contacter en vue d'une future installation.

Sources : <https://www.deveniragriculteurbfc.fr/>

Les jeunes agriculteurs (JA) installés à l'échelle du Grand Pontarlier et du Pays du Haut-Doubs²²

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Lait AOP	5	15	10	27	13	8	18	21	12	14	14
Autre		1	5	2	3	3	4	3	1	1	1
Dont création		1	3	1	2	1	1	1			1
TOTAL	5	16	15	29	16	11	22	24	13	15	15

Sur les 10 dernières années, ce sont en moyenne **18 personnes par an qui se sont installées à l'échelle du Pays du Haut-Doubs**, avec un maximum de 29 personnes en 2014 et un minimum de 5 personnes en 2011.

Parmi ces 181 installations, 157 concernent des exploitations agricoles spécialisées en lait AOP et 24 en diversification, ce qui représente **une moyenne de 2 à 3 installations par an autre qu'en lait AOP**.

11 installations concernent une nouvelle création, et non une reprise ou encore l'installation d'un nouveau associé au sein d'une exploitation agricole existante. Ces installations représentent une SAU totale de 22 186 ha, dont 2,2% qui ne produisent pas de lait AOP, soit 490 ha.

Sur le territoire du Grand Pontarlier, sur la dernière décennie ce sont 16 installations qui ont eu lieu, dont 13 en bovin lait et 2 en ovin viande et porc à Pontarlier puis 1 en apiculture à Sainte-Colombe, qui concerne une création.

²² Données CA 25-90 Service Economie de l'Entreprise

III. Le Grand Pontarlier, un territoire résilient ?

Le Haut-Doubs et le Comté

(cf. partie 2 consacrée à l'économie alimentaire du territoire)

Le comté est étroitement lié à la question du foncier dans la mesure où le cahier des charges encadre la productivité laitière. Toute perte de surface occasionne une perte de droit à produire et de revenus pour l'exploitation. Une tolérance d'un ha tous les 10 ans est envisagée en cas d'urbanisation.



Le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Depuis 1963, la filière est fédérée au sein du Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC) qui rassemble des représentants des trois maillons (producteur, fromager, affineur). Son rôle est de gérer collectivement l'Appellation d'Origine Protégée Comté.

Il est actuellement présidé par M. Alain Mathieu, producteur de lait à Bief-des-Maisons (Jura).

Dix versions de cahier des charges ont été élaborées depuis la création de l'AOP en 1958. Le nouveau cahier des charges de la filière Comté intégrera près de 200 points de contrôles. Chaque année, 1,25 million de plaques vertes sont imprimées.

En 2018 débute la révision du cahier des charges²³, avec notamment :

- ✓ Au moins 50 ares de pâturages disponibles dans un rayon de 1,5 km autour du point de traite.
- ✓ Les surfaces prises en compte pour le calcul de la référence de productivité sont celles incluses ou tangentes à un cercle de 12,5 km de rayon autour du point de traite principal.
- ✓ Au moins 1,3 ha de surface fourragère par vache laitière (au lieu de 1 dans le cahier des charges précédent).
- ✓ La limitation des fermes à 1,2 millions de litres de lait par an.
- ✓ 8500 litres de plafond de productivité par vache à l'année.
- ✓ Un maximum de 50 vaches laitières pour le chef d'exploitation.
- ✓ La collecte de chaque fruitière s'inscrit dans un cercle de 25 km de diamètre.



²³ <https://www.comte.com/>

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Pour une Alimentation Résiliente Citoyenne Et Locale (PARCEL)

PARCEL²⁴ est un outil web qui permet **d'évaluer pour un territoire donné les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés** à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité,...)

Développé par Terres de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le Bureau d'Analyse Sociétale d'Intérêt Collectif (BASIC), PARCEL invite les utilisateurs à se saisir des enjeux actuels de l'alimentation en jouant sur **quatre des principaux leviers de durabilité de l'alimentation** :

- La reterritorialisation des filières alimentaires
- Les modes de production agricole
- La composition des régimes alimentaires
- Les pertes et gaspillages le long des chaînes agricoles et alimentaires

Les acteurs locaux peuvent ainsi développer **plusieurs scénarios à différentes échelles** afin d'alimenter des débats sur les questions de la transition alimentaire et de l'usage des terres agricoles dans les territoires.

La démarche générale de calcul est faite à partir d'estimation d'ordres de grandeur qui ne prétend pas calculer des valeurs réelles. L'objectif étant de fournir des estimations qui ont un niveau de précision suffisant afin de permettre des comparaisons, susciter des questionnements. Cet outil est complémentaire de travaux d'analyse plus poussés qui visent à construire des scénarios prospectifs plus détaillés.

Les calculs de surfaces et d'emplois reposent sur les bases de données publiques qui fournissent des statistiques à différentes échelles (nationale, régionale, départementale,...), et non sur des extrapolations à partir de références techniques (de fermes agricoles, de produits consommés,...).

L'estimation des impacts écologiques se base sur les méta-études et les bases de données les plus récentes publiées au niveau français et international. Elles permettent d'évaluer les principales conséquences sur l'environnement liées à la conversion en bio de la production agricole et à la baisse de consommation de produits animaux.

La situation actuelle en France

Le tableau ci-dessous illustre la part que représente la production de légumes, de fruits, de céréales et autre culture ou encore d'élevage par rapport à la surface agricole en France métropolitaine.

Il est précisé en parallèle la part de l'assiette d'un français en termes de consommation des différents produits évoqués précédemment. Enfin, il est mentionné la part que représente la consommation de ces différents produits en matière d'importation.

A titre d'exemple, **l'élevage représente 64% de la surface agricole en France métropolitaine, avec une consommation moyenne de 30% dans l'assiette d'un français et pour autant 29% des produits issus de l'élevage sont importés.**

²⁴ <https://parcel-app.org/>

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Quelques repères

	Production en % de la surface agricole en France métropolitaine	Consommation en % de l'assiette d'un français moyen (en volume)	Importation en % de la consommation en France métropolitaine
Légumes	0,8	11	33,6
Fruits	0,7	5,4	43
Céréales et autres cultures	46*	54	8
Elevage	64	30	29

*37% de cette production est destinée directement à l'alimentation humaine

Le tableau ci-dessous illustre la part que représente l'emploi agricole total en maraîchage, arboriculture, cultures céréalières et autres cultures ainsi qu'en élevage en France métropolitaine. Il est précisé en parallèle la surface par emploi agricole en hectare. Enfin, il est mentionné la part que représentent les salariés sur l'ensemble de la main d'œuvre des exploitations.

A titre d'exemple, le maraîchage représente 3% de l'emploi agricole total en France métropolitaine, avec une surface de 2,8 ha par emploi agricole et 64% des salariés sur l'ensemble de la main d'œuvre des exploitations.

Quelques repères

	Part de l'emploi agricole total en France métropolitaine (en %)	Surface par emploi agricole (ha)	Part des salariés sur l'ensemble de la main d'œuvre des exploitations
Maraîchage	3	2,8	64
Arboriculture	5	7,5	60
Cultures céréalières et autres cultures	11	85	15
Elevage	40	39	15

A l'échelle de la CCGP

Une simulation a été effectuée à l'échelle de la Communauté de Communes, **avec 100% de la consommation relocalisée, dont 15% en bio et -25% de produits animaux.**

Cette simulation est **compatible avec la loi EGAlim** qui impose en restauration collective qu'au moins 20% des achats en valeur soient en bio. Convertis en volume, cela correspond à environ 15% de bio. Une diminution d'1/4 des produits animaux est également appliquée dans les cantines.

Pour l'ensemble de **la population du Grand Pontarlier en théorie, le besoin est estimé à 9 640 ha de surfaces agricoles à mobiliser**, ce qui représente un potentiel nourricier du territoire de 69%, dans la mesure où actuellement le territoire compte 6620 ha de surfaces agricoles (données antérieures au Recensement Agricole de 2020), pour l'essentiel en élevage.

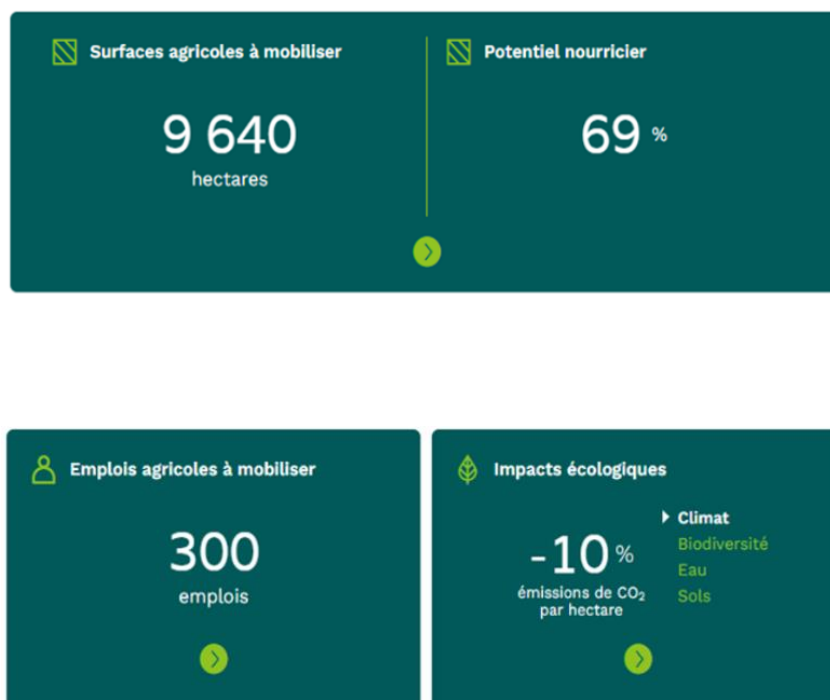
DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Dans le scénario retenu, les **emplois agricoles à mobiliser seraient de 300** et les **impacts écologiques représenteraient -10% d'émissions de CO₂ par hectare**. (cf. illustration ci-dessous)

D'après l'outil PARCEL, sur le territoire du Grand Pontarlier, **les surfaces naturelles agricoles et forestières ont diminué de 110 hectares entre 2009 et 2019**.

📍 Territoire : CC du Grand Pontarlier (EPCI) 🍽️ % de la conso. relocalisée : 100% 🌱 % en bio : 15%
🍴 régime alimentaire : -25% pdts animaux 👤 Population : toute 🗑️ Réduction gaspillage : 0%



Selon la simulation évoquée précédemment, **la répartition par production serait la suivante** :

- Environ 110 ha de légumes, soit 1% ;
- 290 ha de fruits, soit 3% ;
- Environ 1 440 ha de céréales et autres cultures, soit 15% ;
- Environ 7 790 ha en élevage (81%), dont environ 1 635 ha (17%) en produits laitiers et 6155 ha (64%) en viandes et œufs.

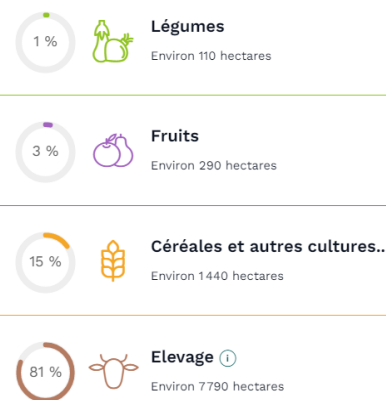
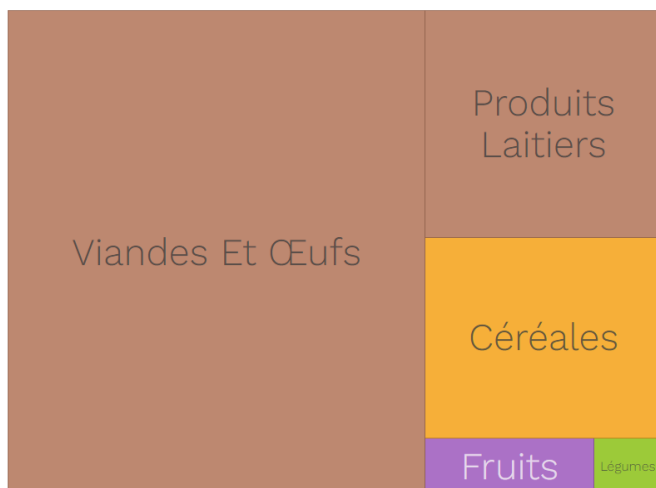
DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Surface agricole à mobiliser

9 640 hectares agricoles

sont théoriquement nécessaires pour satisfaire les besoins alimentaires de la population choisie



En termes d'emplois à l'échelle de la CCGP, **300 emplois agricoles sont nécessaires**, dont :

- Environ 41 en maraîchage, soit 14% ;
- Environ 38 en arboriculture, soit 13% ;
- Environ 15 en cultures céréalières et autres cultures, soit 5% ;
- Environ 210 emplois pour l'élevage, soit 69%.

📍 Territoire : CC du Grand Pontarlier (EPCI) 🏠 % de la conso. relocalisée : 100% 🌱 % en bio : 15%
 🍴 régime alimentaire : -25% pdts animaux 👤 Population : toute 🗑️ Réduction gaspillage : 0%



DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

IV. Réseau des acteurs et initiatives locales

Les Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement (Safer)

Les missions de la Safer²⁵ sont les suivantes :

- Accompagner le développement durable du territoire.
- Participer à la protection de l'environnement.
- Contribuer au développement d'une activité agricole, forestière dynamique (missions et ressources en faveur de l'installation agricole).
- Concourir à la transparence des marchés fonciers (écoute du marché, évaluation des biens).

Le fonctionnement de la Safer



Le Comité Technique est composé de :

- La SAFER BFC,
- La DDT,
- La Chambre d'Agriculture,
- Les syndicats agricoles : la FDSEA, les Jeunes Agriculteurs, la Confédération Paysanne, la Coordination Rurale,
- Le Conseil Départemental et Régional,
- Le service France Domaine,
- Le CEN (Conservatoire d'espaces naturels),
- Le Syndicat des propriétaires forestiers,
- Le Crédit Agricole,
- Groupama,
- L'EPF (Etablissement public foncier),
- L'association des Maires.
- La Fédération Départementale des Chasseurs.

²⁵ <https://www.saferbfc.com/>

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

La Direction Départementale des Territoires du Doubs²⁶

La CDPENAF (Commission départementale de la préservation des espaces naturels agricoles et forestiers) a l'obligation de **dresser tous les 5 ans un inventaire des friches agricoles dans le département**. A ce jour, le département du Doubs ne possède pas un inventaire complet et actualisé.



Par ailleurs, il convient de **s'interroger sur le devenir des friches identifiées** : un lien peut être fait entre les différents enjeux des P.A.T. et notamment la diversification.

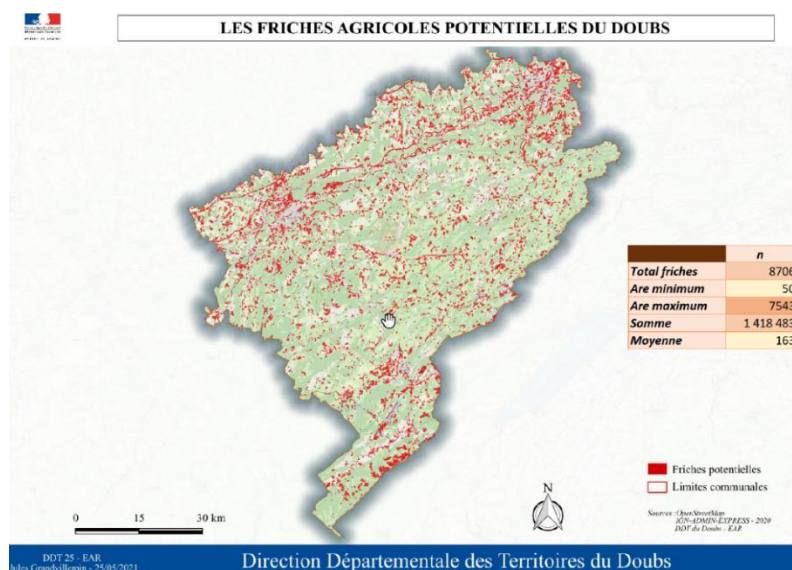
Pour réaliser ce travail, la friche a été défini comme un **espace agricole ayant été cultivé et laissé à l'abandon ensuite** (cette définition exclut les friches industrielles et urbaines). Cet espace induit une **situation temporaire**, c'est-à-dire que l'espace est destiné à devenir une forêt ou à être cultivé de nouveau. La friche est statistiquement sortie de la surface agricole utilisée (SAU) et laissée à la végétation spontanée. **Elle n'est pas déclarée à la PAC** (Politique Agricole Commune).

La méthodologie retenue en 2021 :

- Élaborer au préalable une identification géomatique (incluant les images satellites, le RPG français du Doubs et de la Suisse, les éléments d'occupation du sol, les zones d'activités (terrains de sport, cimetières,...), les bâtiments, tâches urbaines et le réseau viaire, ferrée et aérien ; tout ceci à différentes périodes données).
- Ensuite les friches potentielles ont été identifiées par un travail de photo-interprétation au cas par cas : le travail a été réalisé à l'échelle des collectivités (EPCI) qui en ont fait la demande et selon les crédits de l'Etat. Un atlas et des cartographies sont produits, avec une couche qui identifie les friches potentielles.

Il convient de préciser qu'aucun recensement terrain n'est effectué, la suite du travail reste à la charge de la collectivité concernée, soit :

- La vérification et le recensement sur le terrain des friches potentielles réalisé par la DDT est à effectuer à partir de la cartographie des friches potentielles, notamment par la vérification sur le terrain de la nature effective des friches potentielles, la mise à jour de la cartographie des friches en conséquence et la collecte d'informations complémentaires sur ces friches (propriété du terrain, projets en cours sur la zone,...)
- L'utilisation à venir des friches agricoles vérifiées en lien avec le P.A.T., la diversification,... selon les besoins de la collectivité.



²⁶ DDT25 – service EAR

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Outils de préservation du foncier : ZAP et PPAEN

ZAP

Issue de la loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999 et de la LAAF de 2014 (articles L 112-2, R 112-1-4 et suivants du Code rural), la ZAP (Zone Agricole Protégée) a pour objectif :

- De préserver les espaces agricoles périurbains en les soustrayant à la pression urbaine,
- Le classement en ZAP, dont la préservation présente un intérêt général, en raison soit de la qualité de leur production, soit de leur situation géographique, soit de leur qualité agronomique

La ZAP engendre la création d'une servitude d'utilité publique instaurée par arrêté préfectoral (annexée au document d'urbanisme). Tout changement d'affectation ou de mode d'occupation du sol qui altère durablement le potentiel agronomique, biologique ou écologique d'une ZAP (hors urbanisation) doit être soumis à l'avis de la Chambre d'agriculture et de la CDOA (sauf si conforme au PLU).

La modification de la ZAP est prise par décision préfectoral.

PPAEN

Issue de la loi DTR du 23 février 2005 et la LAAF de 2014 (articles L 143-1 à 6 – Art R 143-1 à 9 du code de l'urbanisme) a pour objectif de protéger et mettre en valeur des espaces agricoles et naturels. Le PPAEN (Périmètre de protection des espaces agricoles et naturels périurbains) est à l'initiative du conseil départemental ou d'une structure ayant compétence SCOT.

Le périmètre de protection est à classer en zone A ou N du document d'urbanisme, avec un programme d'actions et une politique foncière (instauration du droit de préemption du code rural)

La réduction du périmètre du PPAEN a lieu par décret d'Etat interministériel.

Actuellement à l'échelle du département du Doubs, il n'existe aucune ZAP ou PPAEN mis en place.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

V. AFOM

ATOUTS

- Le territoire concentre un fort réseau d'acteurs concernés par les questions de préservation des terres agricoles ;
- Bonne préservation des sols dû notamment à la pratique d'une agriculture respectueuse de l'environnement (cahier des charges AOP Comté proche du bio en termes d'impact environnemental) ;
- Présence de nouvelles zones potentiellement exploitables sur le territoire (zone de montagne, puits de captage, propriété publique, Projet Terre Comtoise, etc.)
- Dynamique agricole intéressante avec des jeunes agriculteurs qui veulent s'installer sur le territoire ;

FAIBLESSES

- Forte pression foncière et urbanisation ;
- Un problème accru d'accès au foncier pour les agriculteurs : des demandes d'installation insatisfaites ;
- Un manque d'outils commun et de clarté sur les données relatives au foncier de manière générale ;
- La richesse apportée par l'AOP Comté sur le territoire peut rendre les propriétaires terriens ou la profession agricole réticents à l'idée de céder ou louer du foncier pour une activité moins rémunératrice ;

OPPORTUNITÉS

- La motivation de certains agriculteurs déjà installés de modifier leurs pratiques et rendre plus de foncier disponible pour de la diversification ;
- La présence d'une volonté politique de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier et de la Chambre d'Agriculture du Doubs ;
- Le potentiel de reconquête des friches agricoles ;
- Le nouveau cahier des charges AOP Comté (nouvel aménagement parcellaire à venir) ;
- La Zéro Artificialisation Nette (Z.A.N.) au bénéfice de la préservation des surfaces agricoles ;

MENACES

- L'impossibilité de libérer du foncier agricole ;
- La progression de la forêt sur les espaces agricoles ;
- Le risque d'imposer un mode de production à l'agriculteur (travail contre-productif) ;
- Augmentation des prix des matières premières et ressources naturelles de moins en moins disponibles (problématique de la ressource en eau) ;
- Le Cahier des charges AOP Comté et le droit à produire des exploitations laissent peu de place en matière de foncier pour d'autres types de productions ;

ENJEUX

- I. La mobilisation du foncier agricole sur le territoire : recensement, protection, reconquête, accès facilité ;**
- II. La médiation et l'optimisation foncière entre les différentes filières agricoles (relation AOP Comté / diversification) ;**
- III. La gestion de l'avancée de la forêt sur les terres agricoles et l'utilisation de zones difficilement mécanisables (pratique du pastoralisme) ;**
- IV. La mutualisation des données et l'amélioration des connaissances sur les caractéristiques agronomiques des sols ;**
- V. Le développement de l'agriculture urbaine.**

Remarque : L'ensemble des atouts, faiblesses, opportunités et menaces ainsi que les enjeux présentés dans ce diagnostic sont issus des réflexions menées lors des différents groupes de travail thématiques qui se sont déroulés du 6 mai au 28 juin 2022 en présence des acteurs locaux de l'alimentation.



PARTIE 3. L'économie alimentaire du territoire

I. La production alimentaire

La population agricole

D'après le recensement de la population de l'INSEE, la population active agricole de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier représente **147 actifs ayant un emploi en 2019**, soit 1,2% de l'ensemble des actifs ayant un emploi en 2019.

La part de cette catégorie socio-professionnelle reste la même selon les différentes périodes présentées via le tableau ci-dessous (2008 et 2013, soit 1,2%).

EMP T3 - Population active de 15 à 64 ans selon la catégorie socioprofessionnelle						
	2008	dont actifs ayant un emploi	2013	dont actifs ayant un emploi	2019	dont actifs ayant un emploi
Ensemble	12 970	11 755	13 191	11 833	13 780	12 225
dont						
Agriculteurs exploitants	146	146	155	145	147	147
Artisans, commerçants, chefs d'entreprise	619	586	639	623	661	634
Cadres et professions intellectuelles supérieures	1 041	1 033	1 252	1 211	1 361	1 316
Professions intermédiaires	2 608	2 478	2 932	2 765	3 057	2 904
Employés	3 638	3 230	3 509	3 092	3 797	3 251
Ouvriers	4 859	4 282	4 623	3 997	4 652	3 973

Sources : Insee, RP2008, RP2013 et RP2019, exploitations complémentaires, géographie au 01/01/2022.

Si l'on observe les données issues du recensement agricole de 2020, le nombre d'ETP (Equivalent Temps Plein) à l'échelle de la CCGP s'élève à 120,33, ce qui semble faible au regard du nombre d'exploitations agricoles recensées en 2020 (soit 65 exploitations).

Ce nombre d'ETP est le plus faible des différentes intercommunalités qui composent le Pays du Haut-Doubs, soit une part de 11,4%.

Recensement agricole de 2020 à l'échelle des CC du Pays du Haut-Doubs

	ETP
CC du Grand Pontarlier	120,33
CC de Montbenoît	259,91
CC des Lacs et Montagnes du Haut-Doubs	266,99
CC du Plateau de Frasne et du Val du Dugeon	183,57
CC Altitude 800	220,67
TOTAL	1051.47

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Les types de productions

	Surface prairies (ha)
CC du Grand Pontarlier	5820,82
CC de Montbenoît	11586,41
CC des Lacs et Montagnes du Haut-Doubs	12925,94
CC du Plateau de Frasne et du Val du Drugeon	8966,68
CC Altitude 800	10089,57
TOTAL	49389.42

Le territoire du Grand Pontarlier est une **terre d'élevage, avec la quasi-totalité des terres agricoles occupées par des prairies**. Les producteurs sont spécialisés dans la production laitière et cultivent seulement quelques hectares de céréales en autoconsommation, ce qui s'explique au vu de l'altitude et du relief du secteur.

La surface des prairies représente **5 820,82 ha, soit près de 100% de la surface agricole du territoire**.

Répartition des exploitations selon leur production

La très grande majorité des exploitations sont spécialisée en élevage laitier du fait de l'aire d'appellation Comté et Mont d'Or.

70 % des exploitations sont spécialisées en bovins lait, quasiment toutes moyennes ou grandes.

L'activité d'engraissement de bovins, d'ovins ou de caprins concerne très peu d'exploitations. **Environ 16 % des exploitations sont spécialisées ovins-caprins, pour la plupart des petites exploitations.**

En 2010, le cheptel bovin compte 6 000 têtes, stable par rapport à 2 000. Avec 310 têtes, le cheptel ovin-caprin est en diminution d'environ 10 %. L'élevage porcin ne compte qu'un seul établissement²⁷.

Le territoire de la CCGP comprend également plusieurs apiculteurs, ainsi qu'une production de légumes.

Enfin, quelques exploitations sont constituées de prairies sans animaux ou concernent de l'activité équine. Ces exploitations sont généralement gérées par des retraités ou des doubles actifs qui ne vivent pas exclusivement de l'agriculture.

Il est à noter que **4 syndicats pastoraux** déclarent des terrains communaux pour le compte d'agriculteurs.

²⁷ Porter A Connaissances des services de l'Etat dans le cadre du PLUiH

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Les signes officiels de la qualité et de l'origine, SIQO : définition de l'AOP/AOC

Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC)

C'est historiquement pour lutter contre la fraude que s'est construit progressivement, dès le début du XXe siècle (loi de 1905), le concept d'Appellations d'origine. Un décret-loi de 1935 relatif à la défense du marché du vin a créé l'Appellation d'Origine Contrôlée, applicable aux vins et aux eaux-de-vie, ainsi que l'organisme chargé de leur définition, de leur protection et de leur contrôle. Leur champ a été ouvert à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires en 1990.

Plus tard, la politique française de valorisation des produits agricoles a inspiré l'élaboration d'une réglementation européenne, qui a établi en 1992 le concept d'AOP, équivalent européen de l'AOC, pour les produits autres que les vins et les eaux-de-vie, et l'a étendu aux vins en 2009. Depuis, l'AOP concerne tous les vins et les produits agroalimentaires européens dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier. Afin de clarifier l'offre au consommateur, depuis le 1er janvier 2012, une fois enregistrés au niveau européen, les produits concernés ne doivent porter que la mention AOP, seuls les vins sont autorisés à porter l'Appellation d'origine contrôlée française (AOC).

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. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).

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. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit.

Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

Les différents produits sous AOP/AOC

La CCGP est concernée par des **signes d'identification de la qualité et de l'origine de certains produits : AOP (Appellation d'Origine Protégée) : Comté, Morbier et Mont d'Or ou vacherin du Haut-Doubs.**

Le Grand Pontarlier est entièrement concerné par les zones d'appellation d'origine protégée (AOP) pour la fabrication de morbier, de mont d'or et de comté. Ce territoire est entièrement situé en zone de montagne. **Les exploitations agricoles y sont pour la plupart dynamiques et bien structurées, avec de bonnes perspectives d'avenir.**

En ce qui concerne la production laitière, **4 fromageries sont implantées sur le territoire du Grand Pontarlier, dont 2 coopératives.**

Elles collectent au total **226 000 hl de lait, et comptent 56 emplois salariés**, la plus importante étant la coopérative de Doubs avec plus de 40 salariés. La fromagerie Badoz représente également une activité économique non négligeable.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER



L'histoire

En Franche-Comté, la fabrication de grands fromages est plus que millénaire. Aux XII^e et XIII^e siècles, les "fructeries" produisaient des fromages de grande renommée.

Le choix de produire des grandes meules s'explique par la nécessité historique, pour les agriculteurs du massif du Jura, de produire un fromage qui se conserve, pour être consommé pendant les longs mois d'hiver.

Dès le XIII^e siècle, ils se sont associés en « fruitières » villageoises pour réunir leurs laits et produire de gros fromages "de garde". Ces fromages « de garde » pouvaient aussi voyager sans dommage et donc se vendre, constituant alors une source de revenu.

Le Comté a été reconnu en appellation d'origine dès 1952 par jugement puis par décret en 1958. Le Comté fut, en 1958, l'un des premiers fromages à se voir attribuer une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), puis l'un des premiers à recevoir l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) européenne en 1996.

La production

Les vaches de races Montbéliarde et Simmental françaises sont les seules autorisées pour la production du lait à Comté.

La traite, moment très important de contact privilégié entre l'Homme et l'animal, a lieu deux fois par jour. Une vache donne environ 20 litres de lait par jour, pendant 305 jours de l'année. Le lait cru ainsi récolté est porté chaque jour à la fruitière.

Les vaches sont nourries exclusivement à partir d'herbe et de foin. Les produits fermentés sont interdits dans l'alimentation du troupeau laitier. Le système d'exploitation est extensif.

Aujourd'hui, ce sont environ 2 400 exploitations familiales ou sociétaires qui produisent du lait à Comté, pour une production annuelle moyenne de 327 000 litres de lait par exploitation.

La production de lait/ha des fermes de l'AOP Comté est près de trois fois inférieure à celle des systèmes de production de lait standard.

Alors que les producteurs de lait conventionnel sont rémunérés moins de 0,40€/litre en moyenne, les éleveurs de la filière Comté gagnent en moyenne 0,60€/litre de lait. (Source : Agreste Franche Comté – février 2022).

La transformation

La fruitière reçoit chaque jour le lait des exploitations alentour. Le lait devant en effet être travaillé dans les 24 heures, le Comté est ainsi fabriqué tous les jours de l'année. La méthode de fabrication du Comté n'a pas changé depuis des siècles.

Pour produire le Comté AOP : 400 litres sont nécessaires pour une meule qui pèsera environ 40 kg. Chaque jour, le Comté est élaboré artisanalement dans environ 140 fromageries de village, aussi appelées « fruitières ».

Le délai de mise en fabrication est limité à 24 heures. L'ensemencement en ferment lactique reste essentiellement naturel. Le caillé est finement découpé, chauffé et brassé à 53° C pendant au moins 30 minutes.

Le fromage est mis sous presse puis est ensuite démoulé, salé, frotté et retourné régulièrement. Chaque meule de Comté doit passer au minimum 4 mois en cave d'affinage, certaines y séjournent même 12, 18, 24 mois voire plus.

La zone AOP Comté compte 14 maisons d'affinage spécialisées.

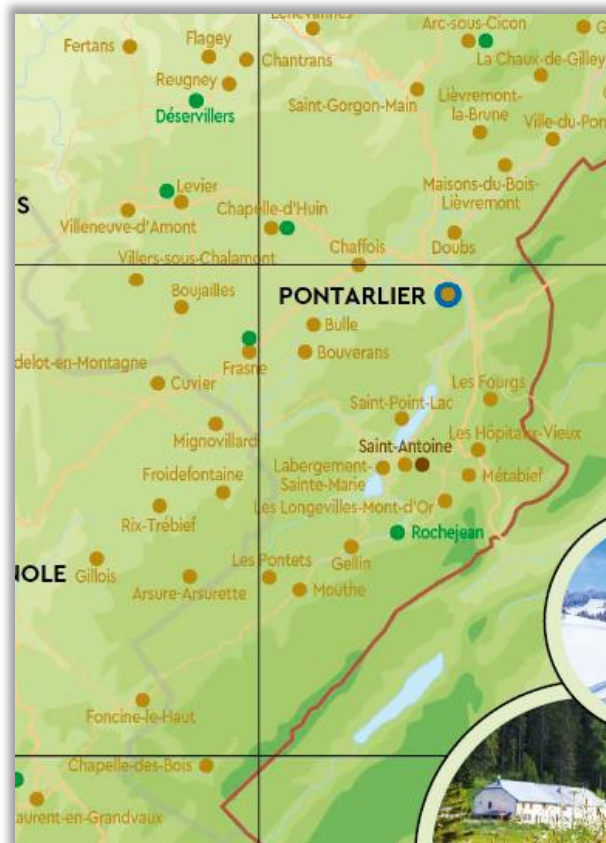
DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

La distribution

Sur les 140 fruitières, trois se situent sur le territoire du Grand Pontarlier, sur les communes de Pontarlier, Doubs et Chaffois (cf. carte). Le Comté représente une production de plus de 65 000 tonnes.

La filière Comté génère 14 000 emplois directs et indirects (producteurs de lait, fromagers, affineurs et leur environnement).²⁸



Sources : <https://www.comte.com/>



L'histoire

Le Mont-d'Or tire son nom du point culminant du département du Doubs, "le Mont d'Or" (1461 m).

Ce fromage franc-comtois traditionnel est fabriqué depuis plusieurs siècles dans le Haut-Doubs. On peut dater l'apparition de ce fromage dans cette région au XII^{ème} siècle. Ce sont les fermiers du massif du Mont d'Or qui l'inventèrent.

En effet, à cette période, les alpages des hauts plateaux du Jura ont été défrichés sous les auspices des grandes abbayes de Saint-Claude et de Montbenoit permettant ainsi le développement de l'élevage et de la production laitière. Dès le XIV^{ème} siècle, cette activité a favorisé la création de fruitières (fromageries où se fabriquent les fromages). Ainsi, au début de l'automne, les troupeaux regagnaient les étables après avoir passé l'été dans les hauts pâturages.

Le « vacherin » était le fromage des « vachers » dont son nom est issu. Il était produit par les paysans qui valorisaient les laits d'hiver en fabriquant ce fromage alors que les laits de printemps et d'été étaient destinés au Comté. En hiver, les vaches produisaient moins de lait et l'accès à la fromagerie était rendu difficile par la rudesse du climat. Ainsi, les éleveurs fabriquaient à la ferme de petits fromages pour leur consommation personnelle. Ce fromage était initialement considéré comme le fromage des fêtes de fin d'année.

²⁸ <https://www.inao.gouv.fr/> ; <https://www.comte.com/>

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

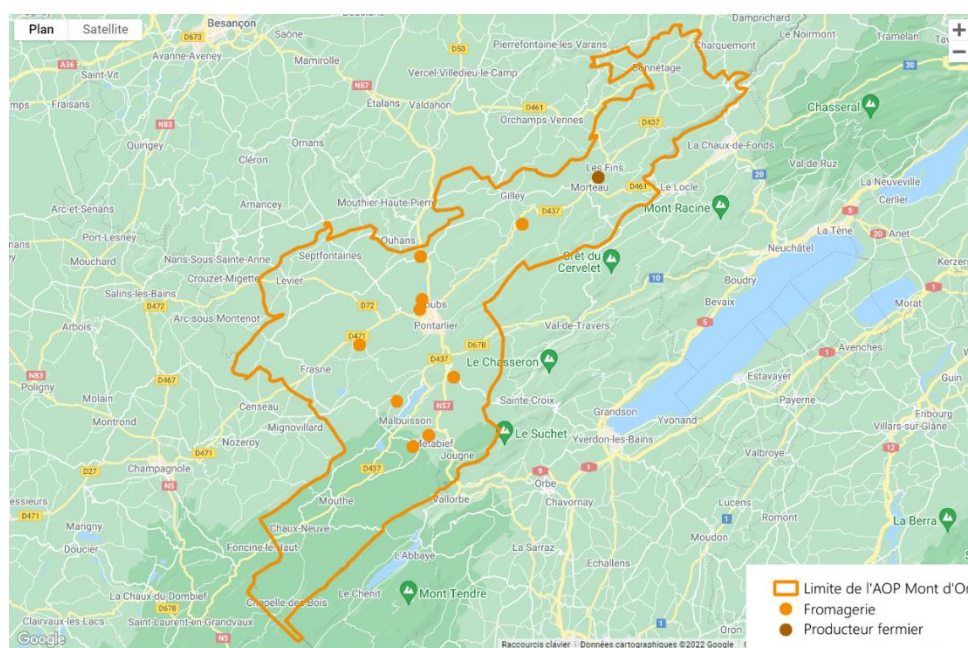
La production

Le Mont d'Or ou Vacherin du Haut Doubs bénéficie d'une AOP.

Les seules races autorisées pour la production de lait à Mont d'Or sont des races locales : la Montbéliarde et la Simmental. Elles sont traitées deux fois par jour à heures régulières. Les vaches sont obligatoirement nourries à base de foin en hiver et d'herbe pâturée en été. Les vaches disposent au minimum d'1 hectare d'herbe chacune. Le fourrage fermenté est interdit et la quantité de céréales complémentaires est quant à elle limitée. Le lait collecté quotidiennement est transformé dans un délai de 24 heures maximum. L'AOP Mont d'Or compte 400 producteurs laitiers.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués à une altitude au moins égale à 700 mètres dans certaines communes du département du Doubs.

La zone de fabrication est délimitée par la source du Doubs et le Saut du Doubs. (cf. carte ci-dessous)



Sources : <https://www.mont-dor.com/>

La transformation

Ce fromage est fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier mis en œuvre à l'état cru et emprésuré. Le délai de mise en fabrication est limité à 24 heures.

Fromage au lait cru, le Mont d'Or est fabriqué à partir d'un lait qui n'est ni thermisé ni pasteurisé et ne dépasse jamais les 40°C. Le caillé est pressé dans des moules cylindriques, il est ensuite démoulé puis cerclé d'une sangle d'épicéa.

Délicat et à croûte fragile, le fromage est retourné et frotté quasi quotidiennement, avec de l'eau salée pendant toute la durée d'affinage de minimum 21 jours. Le diamètre de la boîte, légèrement inférieur à celui du fromage donne au Mont d'Or sa croûte plissée.

L'AOP Mont d'Or représente 10 fromageries, dont deux présentes à l'échelle du Grand Pontarlier : la fromagerie Badoz à Pontarlier et la Coopérative fromagère de Doubs.

La distribution

Le Mont d'Or est un des derniers fromages saisonniers français. Il est fabriqué du 15 août au 15 mars pour être ensuite commercialisé du 10 septembre au 10 mai. La commercialisation peut se faire à la coupe ou sous trois formats de boîte aux dimensions réglementées : mini, moyen et maxi.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

La filière représente 5500 tonnes de Mont d'Or vendu par an.²⁹



L'histoire

Le morbier est un fromage au lait cru de vache, à pâte pressée non cuite. Il tient son nom de la commune "Morbier". Le Morbier est né dans le secret à la fin du 18ème siècle. À cette époque, les paysans de Franche-Comté livraient le lait des vaches à la fromagerie du village pour la fabrication du Comté.

La rudesse du climat contrariait parfois les déplacements, incitant les producteurs à fabriquer à la ferme leur propre fromage.

Pour protéger le pain de caillé, obtenu par le lait de la traite du soir, les fermiers déposaient la cendre prise « au cul du chaudron ». Le matin, afin d'obtenir un fromage de plus gros format, ils recouvraient la première partie du fromage avec la deuxième traite. Un délicieux fromage à la raie cendrée était né. Aujourd'hui, la raie noire du Morbier est tracée avec du charbon végétal.

Il aura fallu attendre la fin de l'an 2000 pour que ce fromage comtois soit reconnu en AOC, après 14 années de label régional.

La production

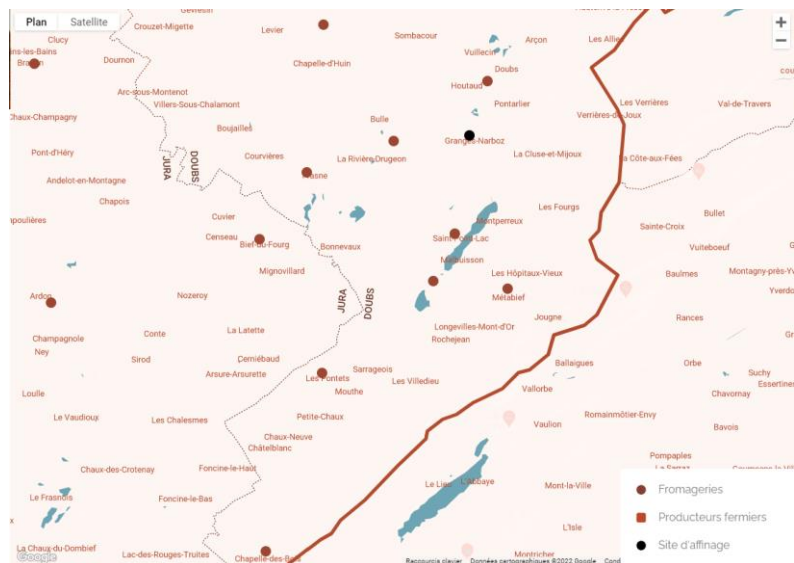
Le Morbier est fabriqué de manière artisanale, à partir de lait cru de vaches de race Montbéliarde ou Simmentale française. Les vaches sont nourries exclusivement à partir d'herbe et de foin. Les produits fermentés sont interdits dans l'alimentation du troupeau laitier. Le système d'exploitation est extensif.

La zone de production s'étend sur le massif jurassien (départements du Doubs, du Jura et de l'Ain) (cf. carte).

Les vaches sont traitées 2 fois par jour tous les jours durant leur lactation.

Le lait est ramassé dans les fermes et transporté à la fromagerie quotidiennement.

Environ 2 000 éleveurs peuvent produire du lait répondant aux critères de l'AOP Morbier.



Sources : <https://www.fromage-morbier.com/>

La transformation

Le délai de mise en fabrication est limité à 24 heures.

L'ensemencement en ferment lactique reste essentiellement naturel. Le lait est emprésuré après avoir été chauffé à une température de 40°C maximum.

Le caillé est découpé en grains de 1 cm de côté environ. Les pains sont formés par un léger pressage.

²⁹ <https://www.inao.gouv.fr/> ; <https://www.mont-dor.com/>

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

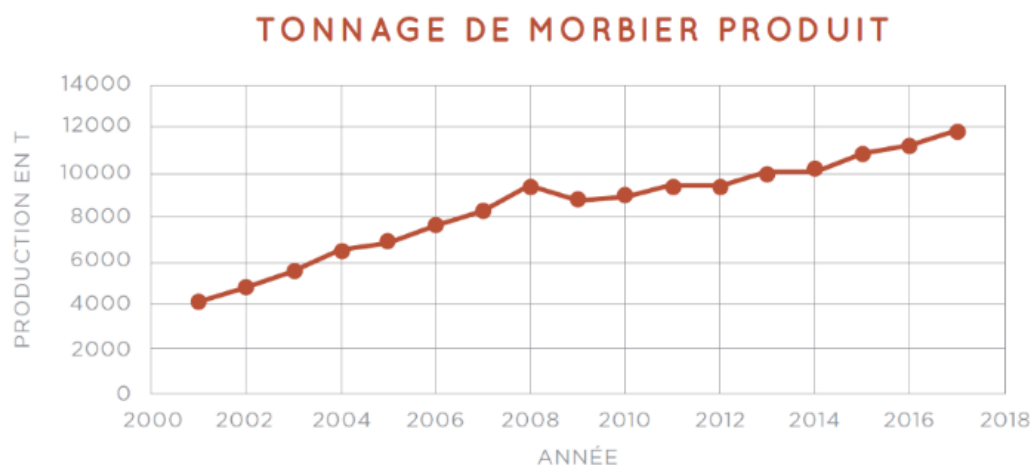
La raie noire centrale horizontale est obtenue exclusivement par enduction de charbon végétal sur l'une des faces avant pressage.

L'affinage est effectué pendant une durée minimale de 45 jours.

Une cinquantaine de fabricants et une dizaine d'affineurs produisent du morbier, dont deux se situent sur le territoire de la Communauté de Communes : la fromagerie Badoz à Pontarlier et la fromagerie Marcel Petite à Pontarlier.

La distribution

La production qui s'élevait à 3 065 tonnes en 2000, atteint désormais 11000 tonnes.³⁰



Augmentation de la production de morbier, de 4000 tonnes en 2001 à 12000 tonnes en 2017.

Sources : <https://www.fromage-morbier.com/>

³⁰ <https://www.fromage-morbier.com/> ; <https://www.inao.gouv.fr/>

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Les signes officiels de la qualité et de l'origine, SIQO : définition de l'IGP

Indication Géographique Protégée (IGP)

L'IGP a été mise en place par la réglementation européenne en 1992. Elle concernait initialement les produits alimentaires spécifiques portant un nom géographique et liés à leur origine géographique. Ce signe a été étendu aux vins en 2009.

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.

Les IG artisanales ont été créées en 2013. Une trentaine de projets sont en cours d'instruction à l'INPI (Institut national de la propriété industrielle).

Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel lié à la qualité et à l'origine (SIQO), une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.

Pour le vin, toutes les opérations réalisées depuis la récolte du raisin jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin sont réalisées dans la zone géographique considérée.

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

L'IGP peut être basée sur la réputation du produit, qui s'entend au sens d'une forte reconnaissance par le public à un instant donné, et qui doit être associée à un savoir-faire ou une qualité déterminée attribuables à l'origine géographique.

Les règles d'élaboration d'une IGP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.³¹

Les différents produits sous IGP



L'histoire

L'histoire de la Cancoillotte est indissociable de la région Franche-Comté. Les origines de la Cancoillotte sont assez incertaines mais il semblerait qu'elle ait vu le jour il y a plus de 2 000 ans lorsque la Franche-Comté s'appelait encore la Séquanie.

Le mot Cancoillotte pourrait d'ailleurs provenir de l'expression latine « *concoctum lactem* », trouvée dans des écrits romains relatant la prise de la Séquanie en 58 avant JC.

Géographiquement la Franche Comté est partagée entre les montagnes du Jura et la plaine de la Saône. A l'époque, deux productions laitières s'y détachaient.

Les paysans du haut avaient pris l'habitude de fabriquer le Comté. Dans la plaine, où il n'existait pas la collecte de lait pour les fromageries et où l'herbe grasse poussait à foison, les paysans fabriquaient du beurre et de la crème. De cette fabrication subsistait le lait écrémé, alors destiné à l'alimentation des animaux. Très vite on s'aperçut que cette matière très riche en protéines pouvait être utilisée comme aliment.

Parallèlement à la création de l'APC (Association de Promotion de la Cancoillotte), les acteurs de la filière ont engagé une démarche afin d'obtenir une IGP : Indication Géographique Protégée.

³¹ <https://www.inao.gouv.fr/>

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

En mai 2022, après 6 ans de travail, la Cancoillotte a obtenu cette reconnaissance officielle qui atteste sa qualité et le savoir-faire de sa fabrication. Elle garantit également une plus-value pour les producteurs de lait acceptant les conditions du cahier des charges.

La production

La zone géographique de production de la Cancoillotte est constituée de l'ancienne région administrative de Franche-Comté (Haute-Saône, Doubs, Jura et Territoire de Belfort) à laquelle s'ajoutent des communes limitrophes de l'Ain, de la Côte d'Or, de la Haute-Marne, de la Saône-et-Loire et des Vosges. Toutes sont liées historiquement à la fabrication de la Cancoillotte.

La filière concerne actuellement environ 300 producteurs de lait, 8 collecteurs et 3 producteurs fermiers.

La transformation

La Cancoillotte est le fruit d'un assemblage de metton, obtenu à partir de caillé de lait de vache écrémé mis en fermentation. Le metton affiné est chauffé (autour de 90°C) avec un peu de beurre, de l'eau, du sel et des sels de fonte pour le faire fondre.

La Cancoillotte est soumise à des règles de fabrication strictes, fixées dans un cahier des charges précis qui définit l'ensemble des procédés de production : de l'origine du lait à la mise en pot de la Cancoillotte.

Seule liberté pour les fabricants, la possibilité de l'aromatiser avec l'ingrédient de son choix (ail, vin jaune, échalote...) ou pas.

La filière compte également 14 fromageries et 2 fabricants de metton, dont la fromagerie Badoz à Pontarlier.

La distribution

Suite aux efforts fournis par l'APC et les opérateurs de la filière, le marché de la Cancoillotte s'améliore nettement. Ainsi en 2021, 5730 tonnes de Cancoillotte ont été produites (+3% par rapport à 2020).³²

Le porc de Franche-Comté

L'histoire

Grâce au petit lait, l'engraissement des porcs est une spécialité de l'agriculture comtoise. Ainsi, Louis GARAPON, dans sa monographie agricole établie à partir des statistiques de 1929 indique que le département du Doubs est depuis longtemps un département d'engraissement de porcs, "la raison en est dans la qualité considérable de sous-produits de la fabrication du fromage dont l'utilisation naturelle réside dans l'engraissement du porc".

C'est à partir du 20ème siècle que la production porcine de la zone géographique s'est développée du fait de l'augmentation des quantités de lait et donc de petit lait disponible. Les porcs produits, jusqu'alors destinés uniquement à une consommation familiale, ont pu alimenter le marché, d'abord des bouchers et charcutiers locaux, avant de concerner le marché régional.

Le lien entre la production fromagère et la production porcine s'est ainsi perpétué jusqu'à nos jours, et les élevages de porcs de la région demeurent intimement liés aux différentes filières fromagères AOC de Franche-Comté (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex).



³² <https://www.cancoillotte-igp.fr/>

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

La production

L'alimentation du Porc de Franche-Comté en engraissement contient en matière sèche entre 15 à 35 % de lactosérum. En complément du petit-lait, le porc est nourri essentiellement de céréales. La viande est sélectionnée à l'abattoir sur sa qualité.

La transformation

Le porc de Franche-Comté est une viande fraîche réfrigérée se caractérisant par le type d'alimentation des porcs, l'âge et le poids à l'abattage, une garantie en matière de qualité d'aspect, de couleur et d'aptitude à la transformation des pièces de viandes.

Les porcs proviennent de Franche-Comté et y sont transformés.

Il est vendu sous forme fraîche réfrigérée et sous forme de carcasses, découpe primaire, découpe secondaire, conditionnées ou non.

La carcasse doit avoir un poids minimum de 75 kg (pas de limite supérieure) et un âge minimum de 182 jours.



L'histoire

La saucisse de Montbéliard prend son essor au XIV^{ème} siècle, où elle se nommait encore andouille ou andouillette, mais elle se différencie déjà de celles fabriquées dans les autres régions par le fait que les paysans ne choisissent que du maigre et du gras de porcs (au lieu de morceaux de tripes, lapin,...) assaisonnés avec beaucoup d'ail et de cumin (plante régionale) et longuement séchée à la cheminée (particularité des fermes de la région) où l'on brûlait du genièvre et des sarments de vigne.

C'est en 1977 que la confrérie des compagnons du Boitchu (hachoir servant à la découpe de viande) est créée pour défendre et faire connaître la "saucisse de Montbéliard".

En 1992, plus de vingt fabricants francs-comtois fondent une association et œuvrent à la mise en place d'un label sur ce produit.

La production

Les animaux engraisés sont des femelles et des mâles castrés. Leur ration alimentaire contient du lactosérum (entre 15 % et 35 % de la matière sèche). L'aliment complémentaire du lactosérum contient au minimum 50 % de céréales et issues.

La filière compte 168 sites d'élevage de porc qui respectent le cahier des charges et 14 fabricants d'aliments du bétail.

La transformation

La saucisse de Montbéliard est fabriquée dans l'aire géographique de Franche-Comté qui correspond à la zone de savoir-faire traditionnel d'élaboration et de fumage de la Saucisse de Montbéliard. Elle correspond à la localisation des tuyés et des fumoirs traditionnels qui s'étendent sur l'ensemble de la Franche-Comté.

La durée de fumage s'effectue au minimum sur 12 heures s'il y a ressuyage (élimination de l'eau) préalable s'il n'y a pas de ressuyage préalable, le fumage est au minimum de 24 heures. La durée de fumage ne pourra excéder 5 jours. Dans un fumoir conventionnel, la durée de ressuyage et de fumage est au minimum en 6 heures et au maximum 36 heures.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Le fumage lent est une pratique et un savoir-faire humain transmis au sein des entreprises régionales. Il est obtenu à partir de bois de résineux omniprésents dans la forêt franc-comtoise notamment en zone montagneuse.

Très logiquement les salaisonniers locaux ont utilisé les types de bois à leur disposition. Cette présence particulière de résineux justifie que le fumage de la Saucisse de Montbéliard se soit développé à partir de bois de résineux exclusivement, à la différence des autres types de saucisses fumées françaises ou européennes qui sont fumées à partir de bois de feuillus.



Sources : <https://www.saucisse-montbeliard.com/>

La filière compte également 6 abatteurs-découpeurs, 3 abattoirs prestataires et 22 fabricants industriels et artisanaux, dont Au Doubs Gourmet situé sur la commune de Doubs du Grand Pontarlier (cf. carte).³³



L'histoire

La réputation de la Saucisse de Morteau, longtemps restée locale et régionale, diffusée seulement par les marchands et voyageurs de passage dès le XVIII^{ème} siècle, s'est étendue en dehors du berceau d'origine par son aspect visuel très reconnaissable (gros calibre, teinte, cheville de bois) que par sa qualité gustative (gros hachage, goût de fumé).

Elle obtient le Label régional en 1977 qui a contribué fortement au développement et à la notoriété du produit.

La production

Les animaux engraisés sont des femelles et mâles castrés devant atteindre un poids moyen de 90 kg.

Leur ration alimentaire contient du lactosérum (entre 15 et 35 % de la matière sèche). L'aliment complémentaire du lactosérum contient au minimum 50 % de céréales et issues.

La filière compte 161 sites d'élevage de porc qui respectent le cahier des charges et 14 fabricants d'aliments du bétail.

La transformation

La saucisse ou Jésus de Morteau est fabriquée dans l'aire géographique de Franche-Comté qui correspond à la zone de savoir-faire traditionnel d'élaboration et de fumage de la saucisse de Morteau et du Jésus de Morteau. Elle correspond à la localisation des tuyés et des fumoirs traditionnels qui s'étendent sur l'ensemble de la Franche-Comté.

Le fumage doit être lent, à partir de sciure et bois de résineux non traité, dans un Thué (ou Tuyé ou Tué), sans ventilation mécanique et sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur les produits. La durée du fumage est de 7 jours maximum.

Le fumage lent est une pratique et un savoir-faire humain transmis au sein des entreprises régionales.

³³ <https://www.saucisse-montbeliard.com/>

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Il est obtenu à partir de bois de résineux omniprésents dans la forêt franc-comtoise notamment en zone montagneuse. Très logiquement les salaisonniers locaux ont utilisé les types de bois à leur disposition. Cette présence particulière de résineux justifie que le fumage de la Saucisse de Morteau et du Jésus de Morteau se soit développé à partir de bois de résineux exclusivement, à la différence des autres types de saucisses fumées françaises ou européennes qui sont fumées à partir de bois de feuillus.

La filière compte également, 3 abattoirs prestataires, 16 abatteurs découpeurs et 29 fabricants industriels et artisanaux, dont deux à l'échelle du Grand Pontarlier, avec Au Doubs Gourmet situé sur la commune de Doubs et le traiteur Bonnet sur la commune de Pontarlier (cf. carte ci-contre).



La distribution

De 1980 à 1996 les entreprises ont investi et augmenté leur capacité pour atteindre une production totale de plus de 4000 tonnes par an pour une trentaine de fabricants. En 2019, 5100 tonnes de Morteau ont été fabriquées, dont 30% de viande de porc issue des 4 départements de l'ancienne région Franche-Comté, 60% en intégrant les départements limitrophes à l'ancienne Franche-Comté et 40% dont la viande de porc provient du reste de la France.³⁴

Le Label Rouge

Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



La qualité, dans ce cas, se rapporte à l'ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit, et lui confèrent son aptitude à satisfaire des besoins implicites ou explicites.

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

Les produits qui peuvent bénéficier d'un Label Rouge sont les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne).

À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française.

Le contrôle du respect de ces exigences et de la traçabilité des produits est assuré par un organisme certificateur indépendant, sur la base d'un plan de contrôle validé par l'INAO.

Le suivi du maintien dans le temps de la qualité gustative supérieure est assuré par la réalisation régulière d'analyses sensorielles et de tests organoleptiques qui comparent le produit Label Rouge avec le produit courant.

³⁴ <https://www.saucissedemorteau.com/> ; Interporc Franche-Comté

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Une denrée ou un produit Label Rouge peut bénéficier simultanément d'une Indication géographique protégée ou d'une Spécialité traditionnelle garantie, mais pas d'une Appellation d'origine (AOC/AOP).

La Saucisse De Morteau Label Rouge



L'histoire

Depuis 2006, la saucisse de Morteau IGP peut également être associée au signe officiel Label Rouge qui garantit une « qualité supérieure ». Si cette association est relativement récente, elle est en fait l'héritière d'une histoire qui remonte à près de 40 ans, alors que certains fabricants souhaitaient valoriser le savoir-faire artisanal, établissant ainsi les fondations de la future IGP.

En effet, bien avant qu'elle n'obtienne l'IGP, une poignée d'artisans s'étaient mobilisés, dans le Haut-Doubs, pour qu'un label authentifie l'origine de la Morteau et définisse les principales caractéristiques de sa fabrication. C'est ainsi qu'en 1977, ils ont obtenu le label régional Franche-Comté, qui garantissait au consommateur la provenance du produit, sa fabrication traditionnelle, sa qualité, son contrôle officiel, le tout certifié par un sceau métallique accroché à sa ficelle.

En 2006, la Morteau a ainsi obtenu le signe officiel Label Rouge qui peut donc être associé à l'IGP pour proposer aux consommateurs une saucisse de Morteau Label Rouge. Aujourd'hui, la saucisse de Morteau IGP Label Rouge se différencie par un cahier des charges spécifique complémentaire à l'IGP.

La production

Précurseur de l'IGP, ce label concernait les saucisses produites dans une aire géographique délimitée, correspondant à celle des fermes à tuyé.

La saucisse de Morteau Label Rouge est fabriquée exclusivement à partir de viande de porc Label Rouge.

La transformation

La recette de la saucisse de Morteau Label Rouge n'a aucune autre épice que le sel et le poivre. Le fumage de la saucisse de Morteau Label Rouge est strictement réalisé en tuyé, pendant 48h minimum.

La distribution

En 2019, sur les 5100 tonnes de saucisse de Morteau IGP produites, 230 tonnes bénéficiaient également du Label Rouge.

La marque « Bœuf Comtois »



L'histoire

La marque le "Boeuf Comtois" est portée par l'Interprofession bétail et viande (INTERBEV) de Bourgogne Franche-Comté.

La production

Le « Bœuf Comtois » provient d'animaux de différentes races nés élevés et abattus en Franche-Comté.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Il est principalement produit avec des Montbéliardes, la race dominante dans la région, robuste et bien adaptée aux conditions locales de production. Élevées pour leur lait, elles alimentent pour un grand nombre les filières fromagères selon un cahier des charges strict. Cette race mixte présente en parallèle de bonnes aptitudes bouchères. Les animaux de race vosgienne et holstein sont présents en moins grand nombre.

Les Charolaises les Limousines, les Aubrac, Blanc Bleu et les Blondes d'Aquitaine se sont parfaitement adaptées en Franche-Comté. Elles permettent de développer un segment spécifique « race à viande » au sein de la marque « Bœuf Comtois ».

Le « Bœuf Comtois » est nourri exclusivement à base d'herbe de Franche-Comté pendant la saison de pâturage, puis avec du foin de Franche-Comté ou du fourrage de maïs quand il est en étable. Si nécessaire, le foin est enrichi avec du grain et des protéines végétales (d'origine contrôlée).

L'éleveur producteur de « Bœuf Comtois » adhère à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage.

La transformation

Le « Bœuf Comtois » n'est pas ou très peu déplacé durant sa vie. Il ne connaîtra aucun des stress liés au transport sur de longues distances. Sa traçabilité est facile et garantie.

La distribution

La Franche-Comté produit 37 000 tonnes de viande par an dont 8 000 tonnes sont actuellement commercialisables sous la marque « Bœuf Comtois » dans 4 circuits complémentaires :

- En GMS
- Chez les bouchers traditionnels, sous l'estampille « Bœuf Comtois sélectionné par votre Artisan-Boucher ». En apposant ce cachet, les bouchers engagent leur responsabilité et garantissent l'origine et la qualité de la viande
- Les restaurants traditionnels
- Les restaurants scolaires et d'entreprises.

Ils seront identifiables facilement grâce au calicot : « Ici, on vous sert du Bœuf Comtois » !

A l'échelle du Grand Pontarlier, les vendeurs identifiés sont le Géant Casino, l'Hyper U et le Spar, situés sur la commune de Pontarlier.³⁵

³⁵ <http://www.leboeufcomtois.com/>

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

II. Les formes de diversification

La diversification agricole est l'un des enjeux forts du dernier Projet agricole départemental, en phase avec les attentes sociétales actuelles. Il convient de préciser que ce projet agricole a été révisé et intègre désormais la notion d'alimentation en s'intitulant PAAI (Projet agricole alimentaire interdépartementale (25-90)). De plus, dans un contexte de démantèlement des mécanismes de régulation des marchés, une vraie démarche de sécurisation économique des exploitations passera souvent par une certaine diversité de ses productions, de ses activités.

La présence d'un chef-lieu de canton, combinée à une densité d'habitants/km² assez forte, ouvre des perspectives en termes de diversification des activités agricoles, de développement des activités non agricoles de service et de développement de circuits de proximité, en vue d'accroître la valeur ajoutée dégagée sur les exploitations.

A l'échelle du Pays du Haut-Doubs

Actuellement le Pays du Haut-Doubs est caractérisé par la présence de production en diversification, ainsi que de différents lieux où l'on peut retrouver les produits locaux. Par ailleurs l'ensemble de ces produits sont caractérisés pour la majorité par un signe officiel de qualité (AOP, IGP et AB) ou encore par la mention valorisante Haute Valeur Environnementale (HVE).

D'après la carte qui apporte un état des lieux des produits locaux à l'échelle du Pays du Haut-Doubs, le territoire est dotée de :

- 7 producteurs de légumes,
- 1 producteur de petits fruits,
- 6 producteurs de viande bovine,
- 2 producteurs de viande ovine,
- 5 producteurs de viande porcine
- 2 producteurs de volailles
- 1 producteur de lapins
- 1 producteur qui propose des produits de la pisciculture
- 2 producteurs de fromages et produits laitiers de brebis
- 3 producteurs de fromages et produits laitiers de chèvres
- 2 producteurs de fromages et produits laitiers de vaches
- 2 producteurs d'œufs
- 4 producteurs de miel et produits de la ruche
- 2 producteurs de plantes aromatiques et médicinales

D'après les données de la CIA 25-90, 33 exploitations agricoles sont en diversification à l'échelle du Pays du Haut-Doubs (seule a été pris en compte la diversification liée à l'alimentation et non l'agritourisme ou le loisir type hébergement ou centre équestre / par ailleurs une seule exploitation peut-être concernée par plusieurs productions)

Le Pays du Haut-Doubs compte également 29 fruitières fromagères, 3 Amaps et 3 marchés et magasins de producteurs-produits locaux.

A l'échelle de la CCGP

Le territoire de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier comprend quant à lui :

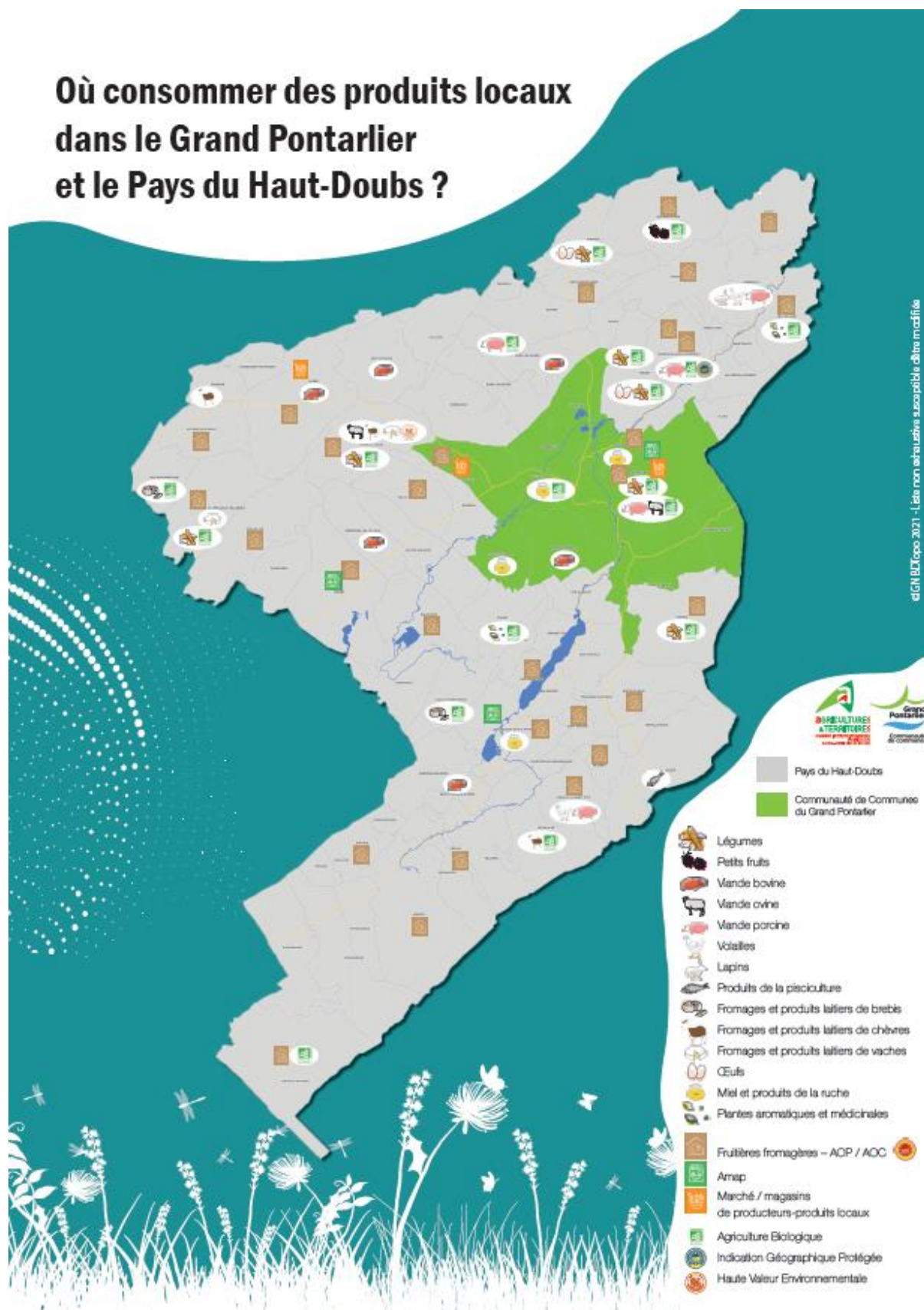
- 1 producteur de légumes sur la commune de Pontarlier
- 1 producteur de viande bovine, aux Granges-Narboz
- 1 producteur de viande ovine, à Pontarlier
- 1 producteur de viande porcine, à Pontarlier
- 3 producteurs de miel et produits de la ruche à Doubs, Houtaud et Sainte-Colombe

Ce qui représente 6 exploitations agricoles en diversification à l'échelle du Pays du Haut-Doubs (de la même manière seule a été pris en compte la diversification liée à l'alimentation et non l'agritourisme ou le loisir type hébergement ou centre équestre / par ailleurs une seule exploitation peut-être concernée par plusieurs productions)

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

La CCGP compte également 3 fruitières fromagères réparties sur les communes de Pontarlier, Doubs et Chaffois, 1 Amap à Pontarlier et 2 marchés et magasins de producteurs-produits locaux à Pontarlier et Chaffois.



III. Les outils de transformation du territoire

L'abattoir de Pontarlier

L'abattoir de Pontarlier, construit en 1997, est agréé pour un tonnage de 1 500 tonnes et abat des animaux provenant en majorité du Doubs et sinon des départements voisins. Il permet notamment de répondre aux demandes d'abattage toutes espèces au titre des circuits courts.

L'abattoir de Pontarlier a été construit en 1997 par le Syndicat de Réalisation de l'Abattoir du Haut-Doubs, qui avait pour vocation unique sa construction et son bon fonctionnement. La réalisation de ce nouvel équipement répondait à un besoin de valorisation du cheptel local.

Lors de son ouverture en 1997, cet abattoir a obtenu un agrément pour 750 tonnes.

Très vite, au Plan National Des Abattoirs, celui de Pontarlier a figuré à 1 000 tonnes suite aux travaux de mise aux normes CE réalisés en 2000. Puis le tonnage est passé à environ 1 300 tonnes en 2002.

En 2005, un nouvel agrément pour 1 500 tonnes d'abattage par an a été obtenu (ce chiffre reste relativement faible face à la production d'un gros abattoir à l'échelle nationale qui peut produire la même quantité en l'espace d'une semaine), conjointement aux travaux d'extension et de mise aux normes. Ces travaux ont permis à l'abattoir, seul équipement actuellement situé en zone montagne (altitude supérieure à 800 mètres) de l'arc jurassien, de répondre à la demande croissante de viande labellisée « montagne ». Ils ont également permis de satisfaire aux normes en vigueur en particulier au niveau de la prévention de l'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine).

Les animaux proviennent des départements proches suivants :

- Doubs : 60 %
- Jura : 35 %
- Haute-Saône : 5 %

Il est à noter que l'abattoir du Haut-Doubs est un abattoir multi-espèces (bovins, porcins, ovins,...) acceptant des animaux "hors gabarit" comme par exemple des vaches salers.

L'abattoir du Haut-Doubs compte deux types de clientèle :

- Professionnelle : bouchers, salaisonniers, abatteurs, grossistes en viande, grandes surfaces (60 %). La clientèle professionnelle est diversifiée géographiquement dans un périmètre allant de Besançon et ses environs à Morteau, Villers le Lac, le plateau de Maïche, Mouthe, Frasné, Levier.
- Particuliers : abattages familiaux (40 %). Ce sont des éleveurs locaux.

L'abattoir compte des circuits courts (les bouchers locaux et les grandes surfaces) et des circuits plus longs (grossistes en viande).

Enfin, l'abattoir de Pontarlier privilégie de donner de la valeur ajoutée à ses produits grâce notamment à l'agrandissement du bâtiment et la création d'une nouvelle salle de découpe. Cette salle de découpe va permettre à chacun de valoriser au mieux ses animaux et de les récupérer sous forme de caissettes de viande. De la petite transformation sera également proposée (ex : saucisses de porc,...)

Il convient de préciser qu'il ne s'agit en aucun cas d'un magasin de vente de viande qui pourrait concurrencer les autres commerçants et grandes surfaces de Pontarlier. L'abattoir de Pontarlier

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

propose une prestation de service. Le travail de l'abattoir ne concerne donc pas la commercialisation des produits transformés.³⁶

D'autres entreprises

Les autres entreprises agroalimentaires transformant des produits locaux s'approvisionnent essentiellement hors du Grand Pontarlier.

L'agroalimentaire est également bien représenté sur le territoire, avec des sites de production notables :

- Nestlé s'implante à Pontarlier en 1961 et emploie aujourd'hui 250 salariés, l'usine de la multinationale suisse produit des poudres chocolatées. En 2015, 3 M€ d'investissement visent à améliorer la productivité et la qualité des produits de l'unité de Pontarlier qui est la seule en France à fabriquer des poudres chocolatées (Nesquik et également Dolce Gusto), soit 54000 t/an.
- La fromagerie Marcel Petite possède des caves d'affinage de Comté sur Granges-Narboz (90 salariés dans le Haut-Doubs). L'établissement compte parmi les plus grosses entreprises du Doubs en termes de chiffre d'affaires (87 M€ en 2012) ;
- L'entreprise Badoz crée une fromagerie à Pontarlier en 1980 pour la production de Comté et de Mont d'Or et emploie une trentaine de salariés ;
- La fruitière de Doubs produit notamment du Comté et du Mont d'Or, regroupant une trentaine de producteurs locaux.

On note également la présence de distilleries sur Pontarlier et La Cluse-et-Mijoux, certains établissements historiques ayant survécu à l'interdiction de l'absinthe en 1915 (Établissements Guy, Les Fils d'Émile Pernot) et plus récemment d'autres distilleries artisanales s'installant autour de Pontarlier, capitale de l'absinthe (exemple de la distillerie Grand ou encore Marguet-Champreux).

IV. La distribution et la commercialisation

La Communauté de Communes du Grand Pontarlier possède **quatre grandes zones commerciales**. Ainsi, elle est dotée d'autant de m² commerciaux qu'une ville de 120 000 habitants. L'attrait de ces zones est dû à la proximité de la Suisse et de ses ressortissants ainsi que du pouvoir d'achat élevé des habitants de Pontarlier (au 2ème rang des revenus les plus élevés de Franche-Comté).

Le contexte commercial du périmètre du Grand Pontarlier est tout à fait atypique, dû à son positionnement frontalier. La zone de chalandise correspond à environ 120 000 consommateurs, sur un territoire n'en comptabilisant qu'environ 27 000. A l'échelle régionale, le territoire se démarque, face aux agglomérations et villes moyennes de l'ex-Franche-Comté, par sa spécificité commerciale. Le commerce pontissalien s'inscrit dans un secteur plus large du commerce, transports et hôtellerie-restauration, le plus pourvoyeur d'emplois avec ses 5 265 emplois en 2013.

L'offre commerciale pontissalienne s'appuie sur : 8 grandes et moyennes surfaces alimentaires, dont 3 hypermarchés (Hyper U, Leclerc, Géant Casino) et 5 supermarchés.

Sur un territoire peu étendu, le commerce pontissalien concentre pas moins de 5 pôles commerciaux, à savoir le centre-ville de Pontarlier, les zones des Grands Planchants (Pontarlier), de Houtaud, de Doubs et dans une moindre mesure des Rosiers (La Cluse-et-Mijoux).

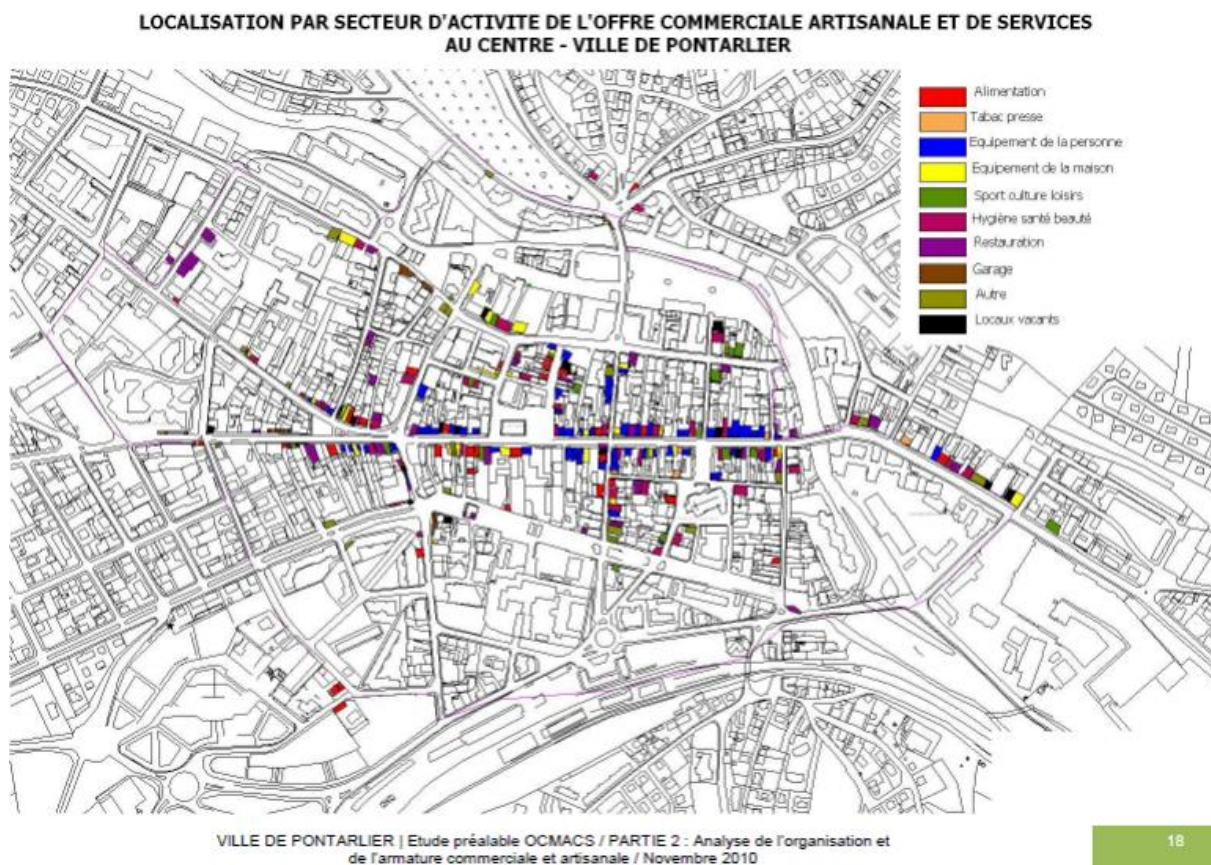
³⁶ <http://www.grandpontarlier.fr/developpement-local-et-economique/developpement-local/abattoir-du-haut-doubs.html> ; groupe de travail thématique du 28 juin 2022

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

La ville de Pontarlier dispose d'un centre-ville dynamique, avec de nombreux locaux commerciaux et artisanaux. Ceux-ci étaient estimés à près de 290 en 2010 (d'après l'étude préalable OCMACS de novembre 2010).

L'offre se répartit globalement à 30% des locaux le long de la rue de la République, 12% rues de Salins/de Besançon, 11% le secteur du marché. A l'inverse, les secteurs éloignés du centre-ville traditionnel souffrent d'une faible représentativité commerciale et artisanale.³⁷



Sources : diagnostic PLUiH CCGP

Le secteur alimentaire est quelque peu en retrait avec 13 % des activités.

Généralement la proportion de commerces alimentaires avoisine les 25 %. Toutefois pratiquement tous les commerces sont implantés au centre-ville (boulangerie, boucherie traiteur, fromagerie, épicerie, ...).

La grande distribution y est représentée (enseignes express et de proximité) par une supérette Petit Casino, un SPAR et un carrefour market.

D'après l'étude préalable OCMACS auprès des usagers, ce sont les produits « hygiène-santé-beauté » et « alimentation » qui sont les plus consommés dans le centre-ville.

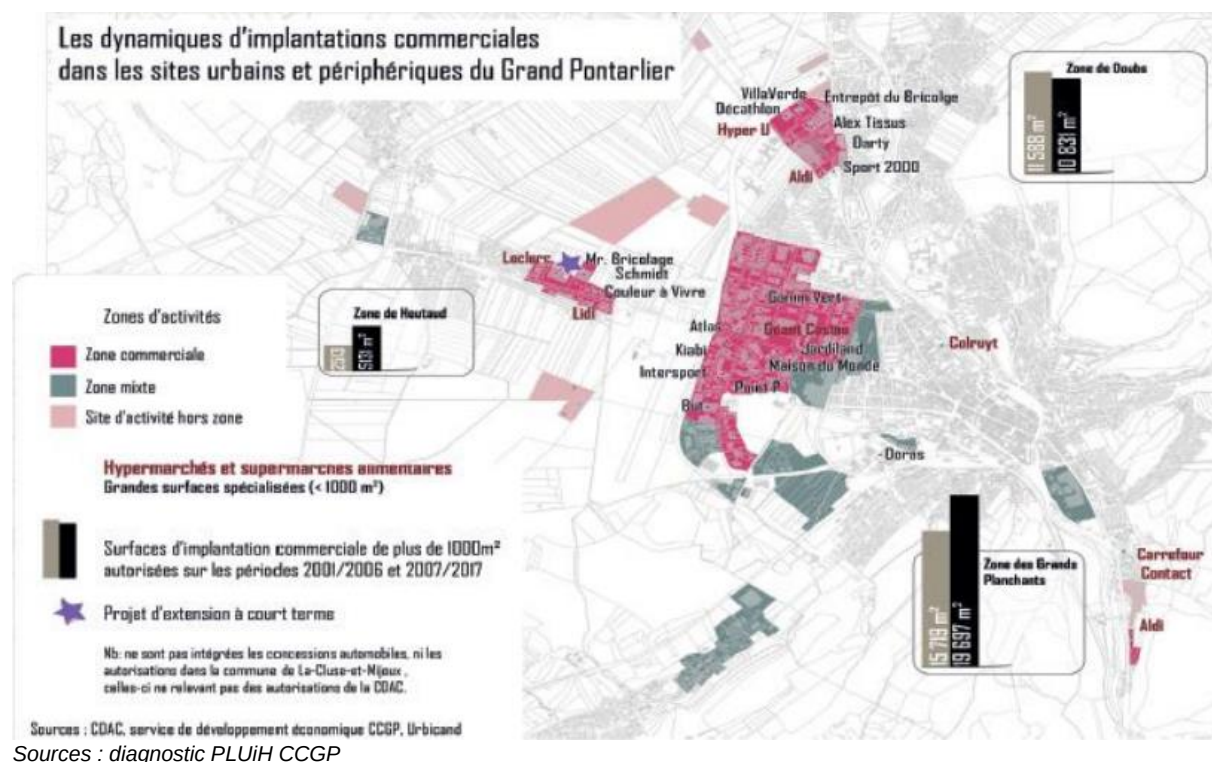
Deux fois par semaine, l'offre est complétée par le marché (jeudis et samedis matins), accueillant une cinquantaine d'exposants à l'année et une petite vingtaine en hiver. La construction d'une halle couverte a offert aux exposants des conditions plus agréables en période hivernale. L'offre proposée y est complémentaire avec les commerces présents au centre-ville.³⁸

³⁷ Diagnostic du Plan Local d'Urbanisme Intercommunal Habitat (PLUiH) Communauté de communes du Grand Pontarlier (CCGP)

³⁸ Ibid.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER



DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

V. AFOM

ATOUTS

- Bassin de consommation intéressant notamment dû à la proximité de la Suisse qui apporte un bon pouvoir d'achat ;
- La présence d'outils de transformation sur le territoire et des agriculteurs d'ores-et-déjà engagés dans la transformation locale de leur production ;
- Un réseau important de fruitières à Comté qui proposent des produits issus d'une agriculture locale ;
- Le territoire et l'AOP Comté offrent aux exploitants agricoles une certaine stabilité financière propice au développement d'autres formes de productions ;
- Un réseau important d'acteurs qui accompagnent les agriculteurs à s'installer sur le territoire et à transmettre ou diversifier leurs exploitations (Chambre d'agriculture 25/90, SAFER, Terre de Liens, etc.) ;
- La bonne valeur agronomique des sols dû notamment à la pratique d'une agriculture respectueuse de l'environnement (cahier des charges AOP Comté) ;
- La présence de nombreux point de vente de produits locaux ;
- Une bonne dynamique agricole et un territoire attractif (AOP Comté, zone frontalières, paysages, etc.) avec des jeunes agriculteurs susceptibles d'être intéressés par la diversification.

FAIBLESSES

- Une production très spécialisée (AOP Comté) qui laisse peu de place à d'autres types de productions ;
- Des comportements d'achat qui privilégient les produits transformés prêts à être consommés et peu chers ;
- Une vision des consommateurs qui considèrent que les produits locaux et/ou bios sont plus chers ;
- Un manque important de visibilité sur l'existant et le fonctionnement des exploitations en diversification ;
- Des formations agricoles et des parcours à l'installation très orientés vers la filière lait ;
- L'absence de structuration et d'ateliers de transformation pour certaines filières (notamment fruits et légumes) ;
- Un manque d'investissement de la part des restaurateurs du territoire ;
- Un manque de communication et de sensibilisation auprès des consommateurs ;
- Un nombre important de grandes et moyennes surfaces qui peuvent faire de l'ombre aux autres commerçants (notamment les producteurs en vente directe).

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

OPPORTUNITÉS

- Un potentiel important pour la diversification au regard de la faible quantité d'exploitants engagés dans la démarche et du peu de foncier que cela requiert ;
- Une forte attente des consommateurs de disposer de produits issus d'une agriculture locale, diversifiée et accessible ;
- La capacité d'adaptation de la population à de nouvelles façons de consommer qui passe par un soutien local auprès des commerces et producteurs ;
- L'agrandissement de l'abattoir du Haut-Doubs ;
- La diversification et la vente de produits locaux apportent une valeur ajoutée à l'activité des producteurs du territoire ;
- Des contraintes réglementaires et législatives en faveur du « consommer local » ;
- Un travail important de sensibilisation sur les bienfaits du « consommer local ».

MENACES

- L'inflation et la baisse du pouvoir d'achat constitue un risque pour la vente de produits locaux ;
- L'agriculture diversifiée ne doit pas apporter de nuisances environnementales (pollution des sols, ressource en eau, etc.) : point de vigilance pour les futurs projets ;
- Le manque de main d'œuvre et de personnel.

ENJEUX

- I. Faciliter la création d'activités agricoles diversifiées en fédérant les acteurs locaux (notamment les exploitants AOP largement majoritaires sur le territoire) ;**
- II. La transformation de la production locale pour des débouchés de proximité (circuits courts, vente directe) afin de créer et de relocaliser la valeur ajoutée sur le territoire ;**
- III. La valorisation de la diversité des formes d'agriculture et des nouvelles pratiques durables ;**
- IV. Le rapprochement des acheteurs avec les producteurs locaux (restauration hors domicile, grande distribution, etc.) ;**
- V. La communication et la visibilité des circuits de proximité existants par la construction de liens entre agriculteurs et habitants ;**
- VI. La sensibilisation des consommateurs à consommer des produits locaux.**

Remarque : L'ensemble des atouts, faiblesses, opportunités et menaces ainsi que les enjeux présentés dans ce diagnostic sont issus des réflexions menées lors des différents groupes de travail thématiques qui se sont déroulés du 6 mai au 28 juin 2022 en présence des acteurs locaux de l'alimentation.



PARTIE 4. ACCESSIBILITÉ SOCIALE, GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET ÉDUCATION

I. La précarité alimentaire : une alimentation de qualité difficilement accessible pour tous

Éléments de connaissance et chiffres clés

La loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable du 30 octobre 2018, dite **loi EGalim**, assigne des **objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire et de lutte contre la précarité alimentaire** aux P.A.T. (article 64).

La lutte contre la précarité alimentaire y est définie comme une politique visant à « favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale ».

Cette définition place la lutte contre la précarité alimentaire dans le champ de la lutte contre la pauvreté et les exclusions. En effet, il s'agit non seulement **d'assurer une alimentation de qualité** et **d'en favoriser l'accès au plus grand nombre** mais également de **lutter contre les inégalités structurelles à l'origine des inégalités alimentaires**.

- **335 000 tonnes** d'aide alimentaire ont été distribuées en France en 2018
- **5,5 millions de personnes** touchées en 2019
- **200 000 bénévoles** associatifs en 2018
- **9,3 millions de personnes** vivent sous le seuil de pauvreté, soit 14,7% de la population française en 2019 (*Source : INSEE*)



Le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire en France fait l'objet de débats récurrents. Les différentes sources disponibles conduisent à un nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire situé **entre 2 et 4 millions sur une année en France métropolitaine**³⁹.

Le système français d'aide alimentaire couvre une **grande variété de dispositifs**, reflétant la multiplicité des acteurs.

L'aide alimentaire en nature, dans laquelle le secteur associatif (réseaux nationaux comme associations locales) joue un rôle central, se fait principalement suivant trois types de distribution : les **colis ou paniers alimentaires (81%)**, les **épiceries sociales (12%)** et les **distributions de repas (7%)**.

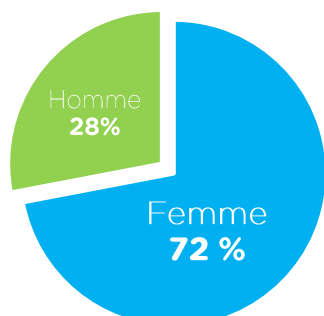
³⁹ « La crise alimentaire a accentué la précarité des bénéficiaires de l'aide alimentaire », Insee Première – n°1907, Juin 2022

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

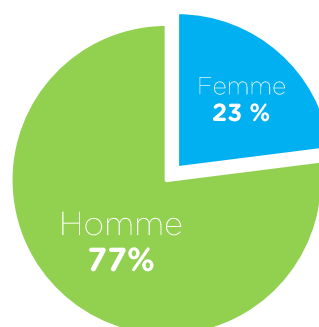
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Il existe également des aides financières directes aux ménages, sous la forme de bons d'achat ou d'autres aides spécifiques. Enfin, l'aide alimentaire informelle vient compléter ces dispositifs.

Colis ou paniers alimentaires



Distribution de repas



Selon une étude réalisée par l'INSEE en 2021⁴⁰, les bénéficiaires de l'aide alimentaire forment un public très hétérogène, dont le profil varie beaucoup selon le type d'aide distribuée. Les personnes fréquentant les **distributions de repas sont principalement des hommes**, vivant seuls et sans logement personnel. A l'inverse, **les bénéficiaires des colis ou des épiceries sociales sont le plus souvent des familles** vivant dans leur propre logement, avec une **surreprésentation des femmes seules avec enfants**.

A l'échelle de la CCGP

Chiffres de la précarité sur le territoire

- **Taux d'activité des 15 à 65 ans en 2019 : 79,5 %** (74,1% en France)
- **Taux de chômage des 15-64 ans en 2019 : 11,1 %** (13,4% en France)
- **Taux de pauvreté des 15-64 ans en 2019 : 8,5 %** (14,6 % en France)

Cette partie du diagnostic, consacrée à la **justice sociale alimentaire**, s'intéresse à l'accessibilité de tous à une alimentation de qualité, et dans la mesure du possible à une alimentation issue d'une agriculture locale. Cette accessibilité doit être **économique et physique**. Les situations de précarité et d'isolement social et géographique doivent être prises en compte.

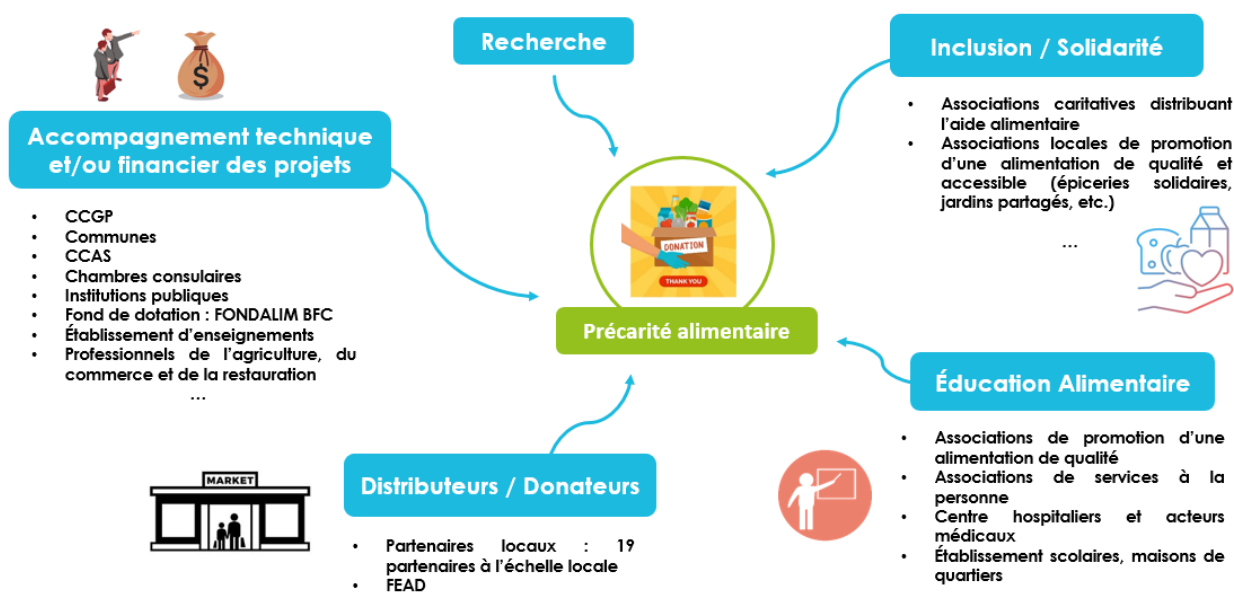
Le P.A.T. ambitionne **d'intervenir dans différents domaines impactant la vie quotidienne des habitants** (se nourrir en quantité suffisante, partager des moments conviviaux autour de techniques de cuisine, devenir acteur de son environnement en s'occupant de son potager, d'un jardin partagé, etc.) **tout en développant des circuits courts et responsables** grâce à l'instauration d'un partenariat local entre les agriculteurs, les institutions, les associations et les habitants / bénéficiaires (épicerie sociale et solidaire, AMAP, circuit court pour la restauration collective, etc.).

⁴⁰ Enquête «Aide alimentaire», INSEE, Novembre/Décembre 2021

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Réseau des acteurs



Les associations locales

La Banque alimentaire de Franche-Comté

L'association compte aujourd'hui plus de 250 bénévoles (2500 occasionnels pour la collecte), 7 salariés et de nombreux stagiaires à l'échelle des départements du Doubs, de la Haute-Saône et du Territoire de Belfort.

Elle dispose de onze camions frigorifiques, un poids-lourd frigorifique et un véhicule tôle.

La Banque Alimentaire de Franche-Comté a collecté en 2021, 3 600 tonnes de produits alimentaires représentant près de 9 millions d'euros sur les trois départements. La plus grande part de ces produits provient de la ramasse, tournées effectuées quotidiennement auprès de plus de 300 fournisseurs et qui représente :

- ⇒ 78 % de denrées sauvées du gaspillage
- ⇒ 15% en provenance du Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD) et du Crédit National pour Épiceries Sociales (CNES)
- ⇒ 7% de la collecte

Dans les entrepôts de Besançon, Montbéliard et Etupes, Vesoul et Pontarlier, chaque denrée est triée, vérifiée, tracée selon les dates d'utilisation et comptabilisée pour assurer la sécurité alimentaire.

En 2021, la Banque a redistribué près de 3 100 tonnes de denrées alimentaires à ses 92 partenaires, associations ou CCAS conventionnés, épiceries solidaires.

Cette distribution a bénéficié à près de 16 600 foyers soit 38 400 personnes à l'échelle des trois départements.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Quantité de denrées distribuées par la Banque alimentaire aux associations pontissaliennes et alentour

2021

Qté Kg net par Associations	Mois	Total	JANVIER	FÉVRIER.	MARS	AVRIL	MAI
Total		256 520	24 240	16 691	18 606	29 270	18 857
AU PETIT PANIER ES		121 737	12 228	10 410	10 969	10 600	9 790
TRAVAIL ET VIE		7 378	730	800	601	892	680
REPAIR		3 555	336	249	388	304	405
LA MARMITE SOLIDAIRE		1 210				248	96
CCAS DE VILLERS LE LAC		10 354	800	1 029	649	1 398	944
CROIX ROUGE PONTARLIER		66 059	8 762	3 712	5 329	7 779	4 849
CROIX ROUGE MORTEAU		38 775				7 445	1 613
RESTO DU COEUR DE PONTARLIER		7 452	1 384	491	670	604	482

2022

Association	Total	JANVIER	FÉVRIER.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE
Total Qté kg net par Asso	230 364	31 784	20 756	28 911	17 412	28 946	19 381	22 495	18 746	17 250	24 684
AU PETIT PANIER ES	110 421	14 813	9 793	13 168	10 111	14 380	9 240	8 719	9 125	9 378	11 694
TRAVAIL ET VIE	4 294	578	438	367	368	461	431	485	383	338	443
REPAIR	3 044	327	393	270	182	641	227	184	466	129	224
LA MARMITE SOLIDAIRE	2 911	254	235	538	254	483	307	213		336	292
CCAS DE VILLERS LE LAC	9 292	1 189	1 228	753	1 229	1 052	808	857	413	487	1 277
CROIX ROUGE PONTARLIER	46 287	5 787	4 050	3 516	2 989	4 469	2 798	7 586	5 033	3 279	6 780
CROIX ROUGE MORTEAU	47 410	8 147	3 984	9 397	1 651	6 889	4 449	3 834	2 831	3 007	3 221
RESTO DU COEUR DE PONTARLIER	6 706	689	635	901	627	571	1 121	618	495	297	753

A l'échelle de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier, l'antenne de la Banque alimentaire est située à **Pontarlier**.

En 2021, elle a collecté **110 tonnes de denrées chez ses partenaires** (ramasse quotidienne) et **25 tonnes lors de la collecte nationale dans les magasins** via des dons de particuliers pour Pontarlier /alentour.

Les associations partenaires bénéficiant de la ramasse de la Banque alimentaire sont :

- L'épicerie Solidaire « Au p'tit panier »
- La Croix rouge de Pontarlier et de Morteau
- Les Restaurants du Cœur
- Travail et vie
- La Marmite solidaire
- R.E.P.A.I.R.
- CCAS de Villers le lac

Les denrées de la ramasse sont collectées le matin, triées par les bénévoles et salariés de l'association puis réparties équitablement en fonction du nombre de bénéficiaires. Les denrées alimentaires sont ensuite livrées aux associations partenaires avant midi et distribuées l'après-midi même aux bénéficiaires.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

La Banque alimentaire est en quelque sorte "le grossiste" de l'aide alimentaire.

Son principal rôle étant de **collecter** les denrées alimentaires pour les associations qui les distribuent aux bénéficiaires par la suite.

Les denrées les plus demandées par les bénéficiaires sont la viande, les yaourts, les fromages, les fruits et légumes ainsi que les produits d'hygiène.



Photo ER / Bertrand JOLIOT



La Croix-Rouge française

Dans un contexte de raréfaction des services de proximité et de délitement des solidarités locales, la Croix-Rouge française a pour ambition de développer de nouvelles logiques d'accompagnement vers l'autonomie et de diversifier ses modes d'implantation.

Ainsi, cette démarche encourage la mise en place de dispositifs itinérants, appelés Croix-Rouge sur roues.

Ces dispositifs facilitent la polyvalence du service rendu en allant à la rencontre des plus vulnérables, au plus près de leurs besoins et de leurs lieux d'habitation. Les équipes de Croix-Rouge sur roues veillent à rompre l'isolement dont souffrent ces personnes, à favoriser leur insertion sociale et, plus largement, à renforcer le lien social.

A titre d'exemple, 39 distributions ont été réalisées lors des tournées effectuées à Houtaud durant le premier et deuxième trimestre 2022.



HOUTAUD

8, rue de la grande oie
Local N° 2
25300 HOUTAUD
Tous les lundis et jeudis
à partir de 17 h 30

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Bilan de la Croix-Rouge française à l'échelle locale

Point de distribution	2022		2021		2020	
Nombre de	Famille	Personnes	Famille	Personnes	Famille	Personnes
Aubonne	13	34	21	54		
Frasne	18	39	24	65	21	60
Gilley	17	48	14	43	22	51
Grand'Combe Chateleu					2	6
Jougne	13	21	20	33	16	22
Labergement	12	19	14	22	21	42
Le Russey					32	89
Les Fins					9	20
Montperreux	13	23	9	14	4	13
Levier	37	77	41	93	43	109
Morteau					57	124
Mouthe	6	18	15	39	21	55
Pontarlier/Houtaud	49	98	50	108	282	536
TOTAL	164	377	210	471	542	1136

	2022/06/30	2021	2020	2019	2018
Total nombre de parts distribuées	2 521	4 618	8 953	2 886	1 682
Total nombre de repas distribués	158 000	417 000	387 000	150 000	69 500

	2022/06/30	2021	2020	2019	2018
Quantité fournie par la BA (en kg)	22 054	65 729	63 502	29 771	13 998
cotisation de solidarité	0,15 €	0,15 €	0,14 €	0,13 €	0,12 €

	2022		2021		2020	
	personne seule	Couple	personne seule	Couple	personne seule	Couple
avec 1 enfant	20	10	27	13	19	4
avec 2 enfants	17	8	15	15	15	9
avec 3 enfants	8	12	9	12	3	4
avec 4 enfants	1	2	2	6	2	3
avec 5 enfants			1	2	1	
avec 6 enfants				1		1
retraité	13	6	13	3	11	5
sans enfant	62	14	76	13	53	12

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Répartition par tranche d'âge et par sexe

	2022	2021	2020	2019	2018
0-3 ans	29	37	81	19	12
4-14 ans	106	143	279	82	46
15-25 ans	52	52	119	28	13
26-64 ans	187	217	630	138	64
65 ans et +	13	15	39	20	11

	2022	2021	2020	2019	2018
Femmes	178	221	600	148	80
Hommes	221	257	552	147	66

Familles présentes au 31/12/2021	85
Familles entrées en 2022	91
Familles sorties en 2022	58
Familles présentes au 30/06/2022	118

Principaux motifs d'inclusion en 2022

- ⇒ Budget surendettement
- ⇒ Accès aux droits
- ⇒ Emploi
- ⇒ Santé
- ⇒ Mobilité
- ⇒ Famille

Les Restaurants du Cœur

Au niveau du département du Doubs, les Restos du Cœur accueillent plus de 7 500 personnes et distribue 1 200 000 repas par an soit environ 1300 à 1400 tonnes de marchandises.

Il est important de préciser que seulement 25% des denrées distribuées sont achetées grâce aux efforts des bénévoles, à la ramasse et au tri des produits ramassés.

La ramasse s'effectue essentiellement sur les produits frais tels que les yaourts, le fromage, la viande, le poisson et sur les fruits et légumes.

La collecte concerne quant à elle les produits secs de base tels que les pâtes, le riz ou les conserves de poissons, l'huile, les confitures, etc.

Enfin, l'achat concerne principalement le lait, les féculents ainsi que les produits d'hygiène.

A l'échelle du Grand Pontarlier :

- **81 familles** étaient inscrites aux Restos du Cœur en mai 2022, **soit 122 personnes**.
- **Environ 250 kg de produits alimentaires ramassés** tous les mercredis dans 5 magasins et distribués dans la journée.
- **Environ 150 kg sont également livrés par la Banque alimentaire** chaque semaine.



DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

L'épicerie sociale et solidaire « Le P'tit Panier »

Créée en 2008, l'association a ouvert ses portes en 2009.

En 2014 entre 60 et 80 familles bénéficiaient de l'aide alimentaire apportée par l'Épicerie sociale et solidaire. Fin 2019, cette aide concernait environ 120 familles, d'où la nécessité d'ouvrir un troisième jour par semaine.

Aujourd'hui, 160 familles sont servies chaque semaine et environ 200 familles sont inscrites. Pour faire face à cette demande, l'Épicerie solidaire travaille dorénavant quatre jours par semaine. Avec les confinements successifs provoqués par le Covid-19, un drive a été mis en place par l'association. Ce drive est toujours en activité aujourd'hui.

Enfin, le P'tit panier travaille actuellement sur un projet associatif visant à redonner du lien social aux personnes isolées lors de la distribution des repas.

Travail et vie – Accueil de jour

Cette association a été créée en 1992 à Pontarlier et a pour objectif d'accueillir, aider, occuper ou suivre, héberger les personnes en difficultés ou privées d'emploi et ne pouvant pas encore, en tout état de cause, s'intégrer ou se réintégrer ou même rester intégrées dans le circuit économique et social normal.

L'association comptait, en 2018, **85 salariés et des bénévoles ponctuels qui préparaient repas et sandwiches pour 50 à 60 personnes** (ponctuellement ou quotidiennement). Le nombre de repas estimé était de l'ordre de **6 600 à 8 000 repas/an**.

Les produits préparés viennent principalement de la Banque alimentaire et des Restos du Cœur.

De plus, une optimisation lors de la préparation des repas permet à l'association de diminuer ses pertes alimentaires qui sont quasi nulles (quelques fruits et légumes non consommables). Si des produits frais ne sont pas consommés (yaourts...) l'association en fait don à l'épicerie sociale et solidaire « Le P'tit Panier ».

Les partenaires et fournisseurs locaux

Afin de réaliser sa ramasse quotidienne, la Banque alimentaire peut compter sur **la participation de nombreux professionnels du commerce et de la grande distribution** à l'échelle du territoire :

- | | | |
|----------------------------|--------------------------------|---------------|
| • Au Fournil du Larmont | • Intermarché (Hôpitaux-Neufs) | • BIO COOP |
| • Le Fournil du Mont d'Or | • E.LECLERC (Houtaud) | • La Ruch Bio |
| • SAS Vuez pâtisserie Hopi | • Super U (Frasne) | |
| • SARL Verdant Marc | • CASINO (Pontarlier) | ... |
| • ATAC (Jougne) | • COLRUYT (Pontarlier) | |
| • ALDI Pontarlier | • FRESH | |
| • VRAC | • SO BIO | |
| • HYPER U (Doubs) | • PROMOCASH | |

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Magasin	Commune	Collecte Banque alimentaire	Collecte Restos du Cœur	Collecte Croix-Rouge française	Marmite Solidaire
Hyper U	Doubs	X		X	
Les Jardins du Soleil	Doubs				
Fresh	Houtaud	X			
Leclerc	Houtaud	X			
Aldi	Pontarlier	X			
La Ruche Bio	Pontarlier				X
SoBio	Pontarlier	X			
SPAR	Pontarlier			X	
Supermarché Casino	Pontarlier	X			
Vrac	Pontarlier				X

II. Le gaspillage alimentaire : un défi à tous les stades de la chaîne alimentaire

Éléments de connaissance

La politique française de lutte contre le gaspillage alimentaire vise à **combattre les pratiques qui aboutissent à perdre, jeter ou dégrader, à une étape de la chaîne alimentaire, de la nourriture destinée à la consommation humaine**⁴¹.

Pour rappel, cette politique spécifique de lutte contre les déchets alimentaires s'articule avec la politique nationale de l'alimentation qui fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire l'une des priorités du PNA3 dans lequel s'inscrit le P.A.T.

Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire doivent être **mise en œuvre dans l'ordre de priorité** suivant⁴² :

1. La prévention du gaspillage alimentaire
2. L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation
3. La valorisation destinée à l'alimentation animale
4. L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation

Cette hiérarchie s'impose aux collectivités comme aux distributeurs du secteur alimentaire, aux opérateurs de commerce de gros ainsi qu'aux opérateurs de l'industrie agroalimentaire produisant des denrées alimentaires pouvant être livrées en l'état à un commerce de détail alimentaire⁴³. En application de cette hiérarchie, est organisé le don de denrées alimentaires.

La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend également **la sensibilisation et la formation de tous les acteurs**, la **mobilisation des acteurs au niveau local** et une **communication régulière auprès des consommateurs**, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets.

Afin d'inciter et récompenser les collectivités territoriales à lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire, l'État a institué « un **label national 'anti-gaspillage alimentaire'** pouvant être accordée à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réductions du gaspillage alimentaire »⁴⁴. Les collectivités territoriales peuvent ainsi bénéficier de ce label pendant trois ans dès lors qu'elles contribuent aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire et respectent les exigences d'un référentiel approuvé par arrêté.

Pour y parvenir, **les collectivités peuvent agir directement contre le gaspillage alimentaire** dans leur champ de compétences (ex : gestion de la restauration collective par exemple).

⁴¹ Art. L. 541-15-4 c. env.

⁴² Art. L. 541-15-4 c. env.

⁴³ Art. L. 541-15-5 c. env.

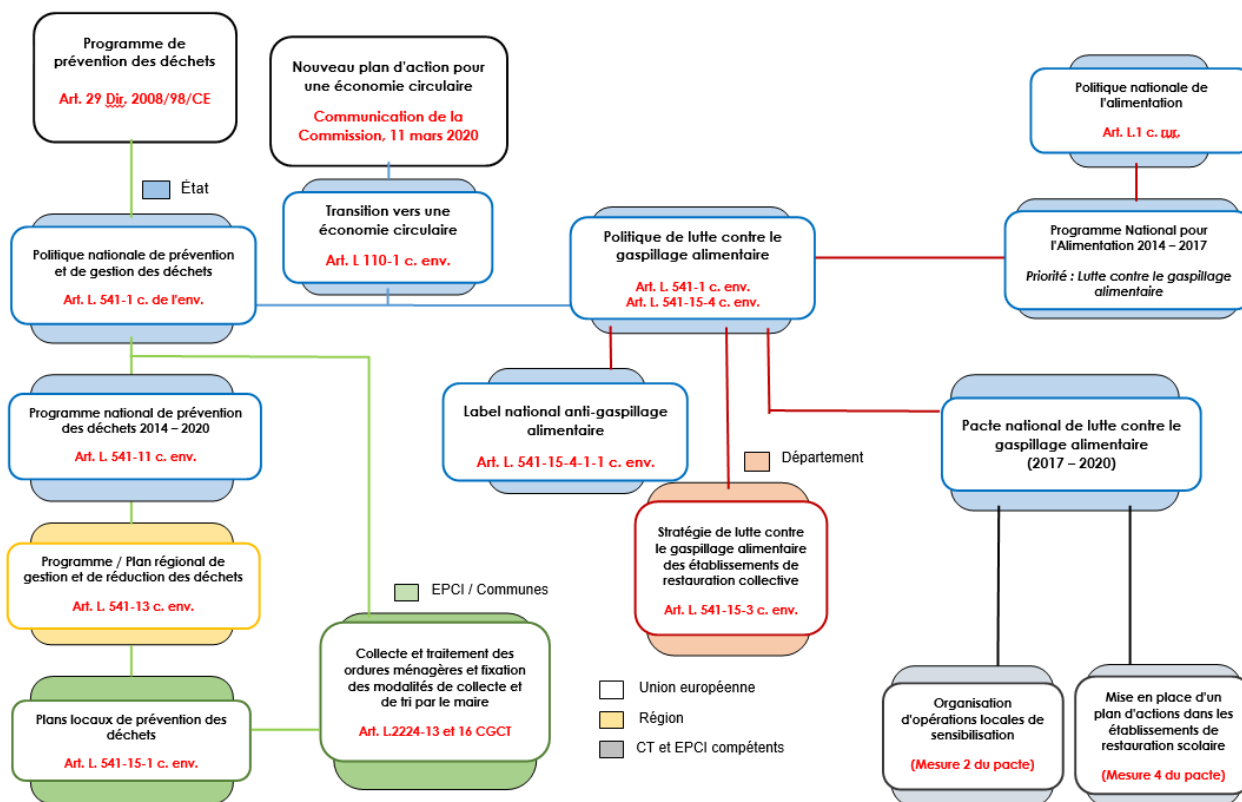
⁴⁴ Art. L. 541-15-6-1-1 c. env.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Agir sur la gestion et la prévention des déchets alimentaires

Écosystème graphique



Chiffres clés

A l'échelle mondiale

Environ 30% de la nourriture est perdu ou gaspillé le long de la chaîne alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation, soit **1,3 milliard de tonnes de nourriture jetées ou perdues** chaque année (Source : FAO).

En 2019, une étude du Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE) estimait que **913 millions de tonnes de nourriture, soit 17% de la nourriture totale disponible, aurait été jetée** dans les poubelles des ménages, des commerçants, des restaurants et autres services alimentaires.



121 kilos de denrées alimentaires sont gaspillés chaque année au niveau du consommateur, dont 74 kilos au sein des ménages.

8 à 10% des émissions mondiales de gaz à effet de serre sur un total de 24% émis par les activités agro-alimentaires à l'échelle mondiale seraient provoquées par les aliments non consommés.

La réduction totale des pertes et gaspillages permettrait de **nourrir environ 2 milliards de personnes** selon l'International Food Policy Research Institute (IFPRI).

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

A l'échelle de la France

La France est dans la moyenne mondiale puisque chaque année c'est un tiers des aliments produits qui ne sont pas consommés soit **10 millions de tonnes par an**.

Cela représente **16 milliards d'euros** et un impact carbone de 15,3 millions de tonnes équivalent CO2 soit 3% de l'ensemble des émissions nationales.

Une étude nationale de l'Agence de la Transition Ecologique (ADEME), réalisée en 2016⁴⁵, évalue le niveau de gaspillage alimentaire à **29 kg par personne et par an de pertes et gaspillages au foyer** (dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés), auxquels s'ajoutent les pertes et gaspillages générés en restauration collective ou commerciale.



Chaque Français jette chez soi par an



soit par semaine



Seul un faible pourcentage de tous les gaspillages et pertes alimentaires est transformé en compost.

La pratique du compostage à domicile pourrait permettre d'alléger les services publics de ramassage des ordures de 150 kg de déchets ménagers par foyer et par an.

Cette même étude montre que la répartition du gaspillage **tout au long de la chaîne alimentaire** correspond à :

- 32 % en phase de production ;
- 21 % en phase de transformation ;
- 14% en phase de distribution ;
- 33 % en phase de consommation.

Face à ce constat, la France a pour ambition :

- ⇒ **De réduire de 50 %** le gaspillage alimentaire par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025
- ⇒ **De réduire de 50 %** le gaspillage alimentaire par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d'ici 2030⁴⁶.

⁴⁵ « Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire », ADEME, Mai 2016

⁴⁶ Art L. 541-1 c. env.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

A l'échelle de la CCGP

Face à un manque d'informations précises sur ce que représentait le gaspillage alimentaire sur le territoire de la CCGP, l'établissement public **Préval Haut-Doubs** a demandé la réalisation, entre 2017 et 2018, d'une étude des pertes et du gaspillage alimentaire auprès d'acteurs locaux sur les invendus disponibles et valorisables.

Cette étude avait pour objectif de **recueillir sur l'ensemble de la chaîne alimentaire en amont de la consommation** (production, transformation, distribution), **des données aussi fiables et stables que possible sur les invendus alimentaires disponibles et valorisables** afin :

- D'évaluer le gaspillage actuel par acteur
- D'en identifier les causes
- De connaître les actions de réduction déjà mises en œuvre
- De prévoir les évolutions potentielles du fait de différents acteurs

L'étude devait ainsi permettre de **construire un projet viable sur le plan économique et environnemental, tout en répondant aux besoins de chaque acteur et permettant de réduire progressivement le gaspillage alimentaire de l'ensemble de la chaîne alimentaire.**

Cinq secteurs ont été analysés : la production, la transformation, la distribution, la restauration collective et les associations d'aide alimentaire. Au total, 54 entretiens ont été réalisés auprès des différents acteurs locaux.

Malheureusement, le faible nombre de répondants et l'absence de définitions claires des termes utilisés (ex : les dons aux clients peuvent, dans certains cas, signifier que les produits sont vendus à prix cassés et non donnés gratuitement), n'ont pas permis d'établir des données chiffrables fiables sur le territoire.

Toutefois, ce premier diagnostic a permis **d'identifier les pratiques des acteurs ayant participé à la démarche**. A titre d'exemple, chez les petits producteurs et les artisans, les pertes alimentaires sont faibles et généralement bien maîtrisées. A l'inverse, en Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), les pertes sont très variables mais peuvent être très importantes malgré les mesures de réduction des invendus (ex : prix cassés). Enfin, dans le cadre de la restauration collective, des actions de réduction des pertes et du gaspillage alimentaire ont été engagées et le potentiel de réduction reste important.

Enfin, ce travail a permis d'identifier la nature des pertes (déchets) qui sont essentiellement des produits frais, fruits et légumes ainsi que les restes d'assiettes.

Cette étude des pertes et du gaspillage alimentaires a été réalisée par la société INCOME Consulting et présentée sous forme de synthèse le 21 novembre 2018.

INCOME Consulting
LES EXPERTS EN MARKETING CRÉATIQUE

FRANCEACTIVE
Les entrepreneurs engagés
FRANCHE-COMTÉ

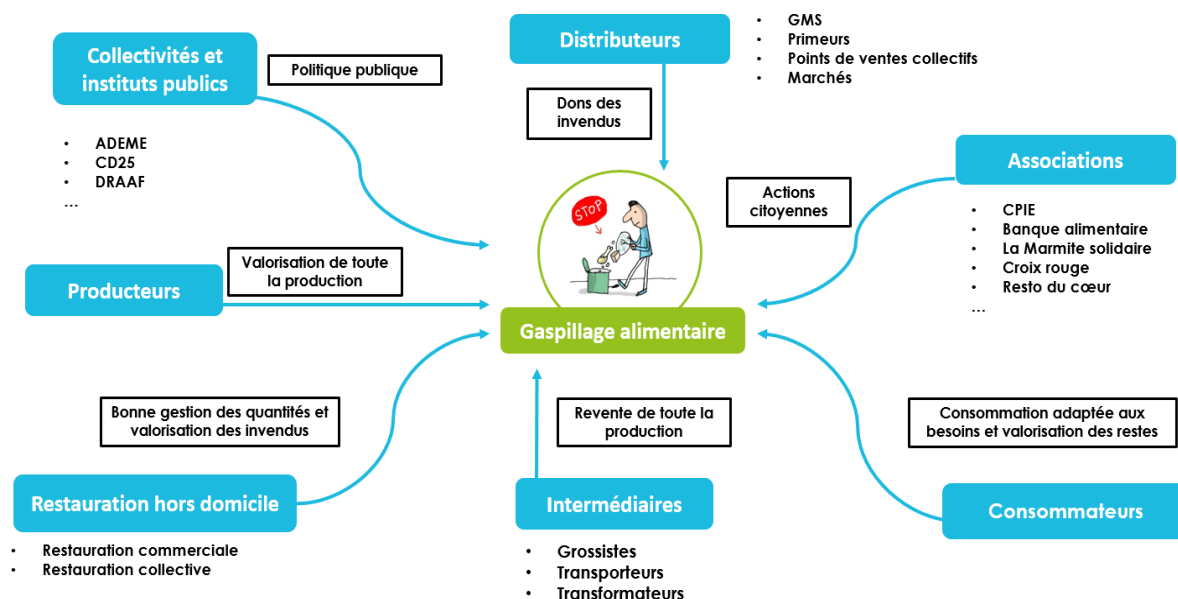

émergence
Haut-Doubs
Ministère & Développement
des Projets d'Économie Territoriale


préval
Haut-Doubs
PRÉVENTION & INNOVATION DES DÉCHETS

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Réseau des acteurs et initiatives locales



Préval Haut-Doubs

En tant qu'établissement public de l'économie circulaire, **Préval Haut-Doubs** :

- ✓ Agit pour la réduction des déchets, sensibilise à et informe sur la gestion des déchets
- ✓ Trie les déchets recyclables
- ✓ Valorise les déchets issus des déchèteries, les textiles, linges et chaussures et l'amiante lié
- ✓ Valorise en énergie les ordures ménagères
- ✓ Fournit de l'énergie via le réseau de chaleur



En 2017, une **stratégie territoriale de réduction du gaspillage alimentaire** a été lancée par Préval Haut-Doubs. L'objectif était de faire émerger une réflexion et impulser une dynamique en fédérant les acteurs locaux autour de la question du gaspillage alimentaire.

Ainsi, **différentes actions furent menées** telle que la sensibilisation et l'accompagnement de certains collèges dans le cadre du dispositif « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » entre 2014 et 2018 ; la sensibilisation du grand public à travers des conférences, ateliers anti-gaspillage en 2018; l'accompagnement de 80 restaurateurs engagés dans la démarche "Gourmet bag" ou encore la création d'un atelier test de transformation alimentaire qui donnera naissance à la **Marmite solidaire**.



DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

La Marmite solidaire

L'association « **La Marmite solidaire** », basée à Pontarlier (locaux de la maison familiale rurale), cuisine des aliments provenant de différentes sources (magasins, producteurs...) qui auraient dû être jetés : les invendus sont sublimés avant d'être partagés !

Après deux ans de fonctionnement (lancement en novembre 2020), l'association a réalisé **8000 portions de repas à partir de 3 tonnes d'invendus alimentaires !**

Les produits sont récupérés par la Marmite ou par la Banque Alimentaire au sein de magasins d'alimentation et de producteurs essentiellement sur le territoire de la Communauté de communes du Grand Pontarlier.

Les produits sont ensuite transformés par la cuisinière-chef de projet assistée par une cinquantaine de bénévoles. Les plats sont ensuite distribués aux personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire via les associations locales, Croix Rouge et l'épicerie sociale et solidaire le Petit Panier.

Le projet comprend également un volet de **réinsertion sociale**. Deux après-midi par semaine, des personnes en difficulté sociale, accompagnées d'encadrant technique, viennent aider l'équipe de transformation.

Enfin, depuis l'automne 2021, une partie des produits sont commercialisés dans les magasins partenaires et fournisseurs. L'idée étant de commercialiser une quantité plus importante afin de valoriser le travail fourni et obtenir une ressource financière tout en préservant l'activité de base qui est **le don aux personnes en situation de précarité**.

Le Centre Hospitalier Intercommunale Haute-Comté (CHI-HC)

Le Centre Hospitalier Intercommunale Haute-Comté sert **chaque jour 1600 repas** sur l'ensemble de ses établissements (EHPAD de Mouthe, Levier, Nozeroy et Doubs, le pôle psychiatrique Grandvallier et le Centre hospitalier de Pontarlier), soit **603 800 repas servis en 2021**.



Dans le cadre du plan d'action 2021-2022 sur le développement durable du Groupement Hospitalier de Territoire Centre Franche-Comté (CHT-CFC), et en lien avec la loi EGAlim, le CHI-HC s'est lancé dans l'élaboration d'un **diagnostic sur le gaspillage alimentaire de la production à la consommation**.

L'ensemble des établissements du GHT-CFC, soit 12 établissements du Doubs et du Jura, ont suivi une méthodologie similaire comprenant trois jours de diagnostic dans les services choisis par les établissements.

Pour le CHI-HC, **le diagnostic a été réalisé auprès de cinq services différents** (cuisine centrale de l'hôpital de Pontarlier, service de chirurgie, self de l'hôpital de Pontarlier, service Topaze de l'EHPAD du Larmont et cuisine de l'EHPAD du Larmont) **de juillet à octobre 2022**.

Les résultats ont montré que la part du gaspillage alimentaire représente **19.32%** sur la totalité des services diagnostiqués et sur toute la période donnée, ce qui représente **un gaspillage moyen de 102g par repas**. Selon l'ADEME, la moyenne de quantités gaspillées par repas s'élève à 120 g et à 180g dans les établissements sanitaires et médico-sociaux. Le diagnostic réalisé démontre également que le pourcentage alimentaire à l'échelle de l'EHPAD du Larmont est plus élevé.

Il est important de noter que ce diagnostic va servir de **point de départ à un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire interne au CHI-HC**.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

III. AFOM

ATOUTS

- Réseau important d'acteurs qui oeuvrent localement auprès des personnes en situation de précarité et qui luttent contre le gaspillage alimentaire ;
- Bonne communication entre ces différents acteurs (Restos du Cœur, Banque alimentaire, Croix Rouge, Préval, etc.) ;
- Engagement du Pays du Haut-Doubs dans un contrat local de santé ;
- Renforcement de la politique publique autour de l'alimentation et de la santé (Loi EGalim de 2018, Loi Climat et Résilience de 2021) ;
- Territoire agricole qui saurait apporter un approvisionnement pour l'aide alimentaire ;
- Présence de structures et établissements ressources pour l'éducation au « bien manger ».

FAIBLESSES

- Nombreux problèmes de logistiques (transports, approvisionnement, etc.) ;
- Manque de communication sur les dispositifs et acteurs de l'aide alimentaire qui induit un manque de connaissance du réseau ;
- Difficultés d'identification et d'organisation des acteurs compétents sur les enjeux de précarité alimentaire ;
- Une part croissante de personnes exposées à la précarité sur le territoire (jeunes, personnes âgées, chômeurs, etc.) ;
- Diminution des quantités d'approvisionnement du fait de la meilleure gestion des invendus et du gaspillage par les principaux fournisseurs (notamment GMS) ;
- Inflation et augmentation du coût des denrées ;
- Insuffisance de productions diversifiées sur le territoire ;
- Un manque de dialogue entre les associations et les GMS.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

OPPORTUNITÉS

- Le lancement du réseau régional des P.A.T. va apporter de la cohérence et de la lisibilité aux actions locales ;
- La crise économique entraîne une prise de conscience favorable à la réduction du gaspillage alimentaire et à la recherche d'une alimentation de qualité ;
- Volonté et possibilité de mettre en place un partage de connaissances entre les associations (environnementales, sociales, etc.) ;
- Le croisement des enjeux d'accès à une alimentation de qualité avec d'autres questions comme le cadre de vie, la sensibilisation et l'insertion sociale ;
- Investissement de la jeunesse ;
- Fort potentiel de sensibilisation et d'éducation auprès des enfants ;
- Réalisation d'un diagnostic sur le gaspillage alimentaire par le Centre Hospitalier Intercommunal de Haute-Comté (CHI-HC) et adoption d'un plan d'actions.

MENACES

- Le maintien d'un système d'aide alimentaire uniquement basé sur le don alimentaire ;
- Augmentation du nombre de bénéficiaire et diminution du nombre de bénévoles ;
- L'obligation pour les associations d'acheter toujours plus de denrées dont le prix augmente ;
- Nécessité d'appréhender la sensibilisation de toute la chaîne des acteurs ;
- L'augmentation du recours à la méthanisation ;
- Une inégalité de revenus qui entraîne une société à deux vitesses en matière d'accessibilité à une alimentation saine.

ENJEUX

- I. L'accès pour tous à une alimentation saine et locale en quantité suffisante ;**
- II. L'amélioration de la logistique de manière générale (approvisionnement, transport des denrées, locaux, etc.) ;**
- III. L'adaptation à un manque de denrées disponibles face à l'augmentation de la demande et du nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire ;**
- IV. L'augmentation des prix face à l'obligation pour les associations d'acheter de plus en plus de denrées alimentaires ;**
- V. Le développement et le soutien à des innovations sociales et de solidarité (monnaie locale, coopératives d'achats, groupements d'achats, etc.) ;**
- VI. La recherche de nouvelles ressources (mettre en adéquation les besoins alimentaires avec les productions et rapprocher les producteurs des consommateurs) ;**
- VII. Le renforcement du lien entre les différentes associations existantes sur le territoire ;**
- VIII. Une meilleure visibilité des actions des associations de l'aide alimentaire ;**
- IX. La généralisation d'une prise de conscience du « mieux manger » auprès du consommateur.**

Remarque : L'ensemble des atouts, faiblesses, opportunités et menaces ainsi que les enjeux présentés dans ce diagnostic sont issus des réflexions menées lors des différents groupes de travail thématiques qui se sont déroulés du 6 mai au 28 juin 2022 en présence des acteurs locaux de l'alimentation.

PARTIE 5. RESTAURATION COLLECTIVE ET APPROVISIONNEMENT LOCAL

I. Éléments de connaissance

La restauration collective se distingue des autres formes de restauration hors domicile par **son caractère social**, en proposant, aux membres d'une collectivité déterminée, un repas à un prix modéré.

Elle repose sur deux modes de gestion :

- **la gestion directe**, exercée par la collectivité ou l'établissement. En 2018, la profession évalue sa contribution à la restauration collective dans son ensemble à 60 % du chiffre d'affaires comme des repas servis. Elle est surtout présente dans les établissements scolaires et hospitaliers.
- **la gestion concédée ou déléguée** à un prestataire. Trois modalités d'organisation sont possibles : une cuisine sur place, une cuisine centrale ou des restaurants satellites, eux-mêmes desservis, au moins partiellement, par une cuisine centrale. Elle domine le segment des restaurants d'entreprises et des administrations.

La restauration collective comprend **plusieurs secteurs** dont les principaux sont :



La Loi EGalim et la restauration collective

La « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », dite loi EGalim a été promulguée en novembre 2018. Elle poursuit plusieurs objectifs et vise à remettre à l'équilibre les relations commerciales entre producteurs et acteurs de la grande distribution ainsi qu'à rendre accessible à tous les consommateurs une alimentation saine et durable.

En août 2021, la loi Climat et résilience est venue ajouter de nouvelles obligations et compléter certaines des dispositions concernant la **restauration collective** introduites par la loi EGalim.

Les cinq mesures phares à retenir :

1. Au moins 50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio
2. Diversification des sources de protéines et menu végétarien
3. Information des convives et affichage
4. Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
5. Substitution des plastiques

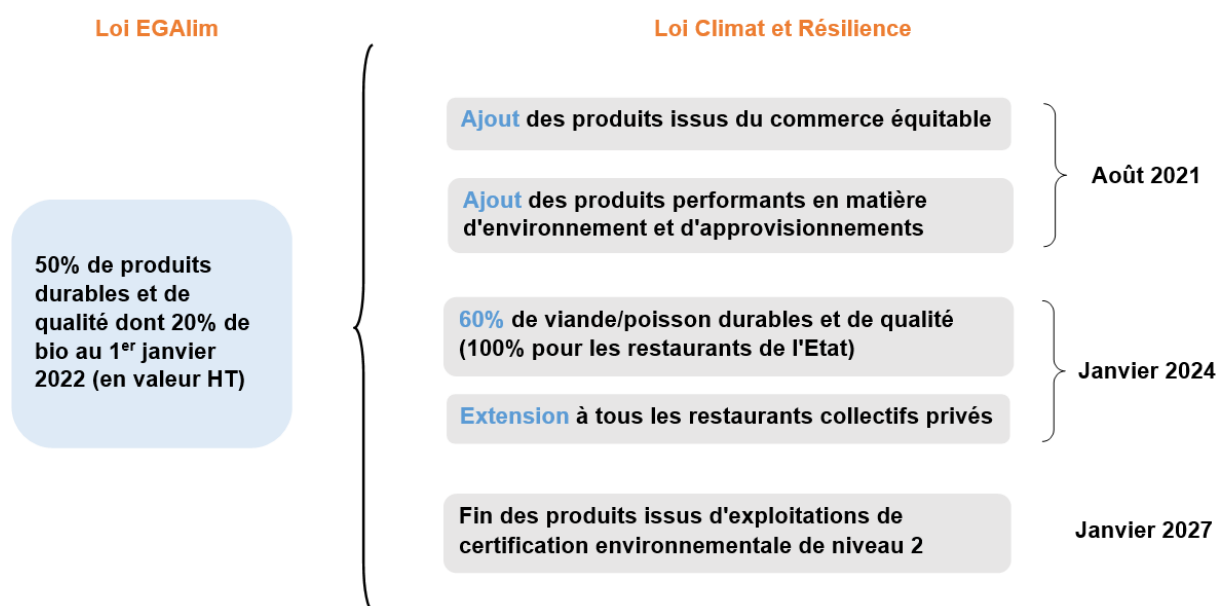
DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Mesure 1 : Au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques

La loi instaure l'obligation de servir des repas, "dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge", qui comprennent une part au moins égale à **50% de produits bénéficiant de labels ou vendus en direct depuis le producteur dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique**.

Les labels autorisés dans les 50% sont : le label rouge ; l'appellation d'origine protégée ; l'indication géographique protégée ; la spécialité traditionnelle garantie ; la mention "issus d'une exploitation de haute valeur environnementale", la mention "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme" (quand il existe une définition) et enfin les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production.



Les restaurants collectifs sont encouragés à **développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable** ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de **projets alimentaires territoriaux (PAT)**, bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50 %.

En ce qui concerne **les produits locaux**, le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public.

Les produits « locaux » entrent dans le décompte des 50 % uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi.

Pour autant, **des leviers existent pour ne pas défavoriser les produits locaux**, dans le respect du code de la commande publique (garantir l'accessibilité des TPE/PME à la commande publique en recourant notamment au sourcing, à un allotissement fin et à une pondération équilibrée des critères, promouvoir la fraîcheur et la saisonnalité des produits, en privilégiant des modes de production moins énergivores,...).

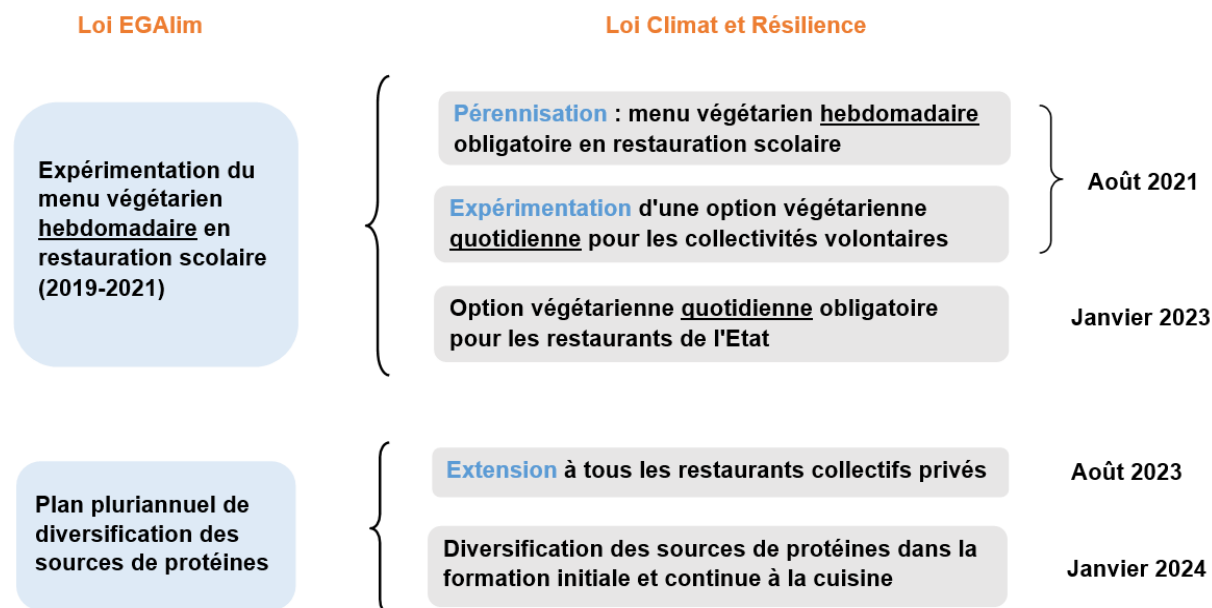
DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Mesure 2 : Diversifications des sources de protéines

Les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un **plan pluriannuel de diversification de protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent⁴⁷.

La loi demande donc plus de **diversification** dans le choix des menus ainsi que la présence de **menus végétariens** :



Un menu végétarien est un menu **sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer**. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

Mesure 3 : Information des usagers

Les usagers des restaurants collectifs devront être informés **une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique**, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable⁴⁸.

Les gestionnaires des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration collective des crèches sont tenus **d'informer et de consulter régulièrement**, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les usagers sur le **respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis**.

⁴⁷ Art. L. 230-5-4 CRPM

⁴⁸ Art. L. 230-5-3 CRPM

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Mesure 4 : Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons

L'obligation de mettre en place **une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée.

Par ailleurs, **l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables** est étendue à la **restauration collective** (amende de 3 750 €) à partir du 1er janvier 2020⁴⁹.

La lutte contre le gaspillage alimentaire a permis à certains acteurs de réduire les coûts et de réinjecter les économies générées dans l'achat de produits plus qualitatifs. Des innovations sont également possibles dans ce domaine.

Concernant le dons alimentaire, les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas/jour disposent d'un délai d'un an pour proposer à une association habilitée en application de l'article L.266-2 du code de l'action sociale et des familles une convention de dons.

Mesure 5 : Substitution des plastiques

La mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons⁵⁰.

On entend par « mise à disposition » la fourniture d'un produit destiné à être distribué, consommé ou utilisé sur le territoire national dans le cadre d'une activité commerciale, à titre onéreux ou gratuit.

De plus, **l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire**⁵¹.

Enfin, au plus tard le 1er janvier 2025, **l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite** dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1er janvier 2028.



⁴⁹ Art. L. 541-15-3, L. 541-15-5, L. 541-15-6-1, L. 541-15-6-2 et L. 541-47 C. env.

⁵⁰ Art. L. 541-10-5 et D. 543-294 à D. 543-296 du C. env.

⁵¹ Art. L. 541-10-5 du C. env.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

II. Chiffre clés

La restauration collective représente **environ 85% des repas servis hors domicile**. Cette dernière représente près de **4 milliard de repas**⁵².

En 2019, **la restauration collective génère 25 milliards d'euros de chiffre d'affaires** (14 milliards pour la gestion directe et 11 milliards pour la gestion concédée), contre 56 milliards pour la restauration commerciale hors domicile.

Plus de ¾ des Français souhaitent des produits bios en restauration scolaire, sur le lieu de travail, à l'hôpital, en maison de retraite.

En réponse à ces attentes, **65% des établissements de restauration collective déclaraient proposer des produits bios** à leurs convives en 2019⁵³.



III. Réseau des acteurs

La Communauté de communes du Grand Pontarlier compte au moins un établissement scolaire dans chacune de ses communes à l'exception des communes de Sainte-Colombe (groupement avec la commune des Granges-Narboz) et de Vuillecin (groupement avec la commune de Dommartin).

L'offre d'enseignement de niveau secondaire est quant à elle uniquement présente au sein des communes de Pontarlier et Doubs :

- 4 collèges (3 à Pontarlier, 1 à Doubs)
- 5 lycées à Pontarlier
- 2 établissements d'enseignement supérieur à Pontarlier : un CFA et une MFR

A titre d'exemple, le lycée Xavier Marmier de Pontarlier prépare 230 petits déjeuners, 1 100 déjeuners et 260 dîners en moyenne par jour. Le nombre d'élèves inscrits à la cantine est de 1 147.

La cuisine d'Uzel

Dans la majorité des communes, la restauration scolaire est assurée par la **Cuisine d'Uzel** qui prépare et livre directement les repas dans les cantines.

A titre d'exemple, le **périscolaire et la cantine de la commune des Verrières-de-Joux** sont gérés par l'association "L'île aux Enfants". Les repas sont livrés en liaison froide par la Cuisine d'Uzel. Chaque jour, 25 à 30 enfants prennent leur repas au Centre d'accueil.



Pour l'association Familles Rurales "Les enfants du Laveron", qui organise le service de restauration pour **l'école intercommunale des Granges-Narboz et Sainte Colombe**, un partenariat avec la Cuisine d'Uzel de Besançon permet de servir environ 80 repas/jour. Les repas sont livrés froids puis réchauffés sur place.

⁵² Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire

⁵³ Observatoire des produits bio en restauration collective – Agence Bio

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

ÉLIOR

La Ville de Pontarlier se distingue par l'existence d'un restaurant municipal bénéficiant aux scolaires, agents de la collectivité et particuliers (si salariés d'une entreprise conventionnées). Il est ouvert à tout enfant fréquentant une école maternelle ou élémentaire de la Ville.



Cette dernière a confié à la **société ÉLIOR** la gestion et l'exploitation du restaurant municipal et de son Centre Communal d'Action Sociale pour une durée de 10 ans à compter du 1^{er} octobre 2018.

Aujourd'hui, la société prépare **1200 repas/jour** et n'hésite pas à dépasser les frontières du département pour subvenir à ses besoins en approvisionnement.

La société ÉLIOR s'engage à servir :

- 30% de produits issus de l'agriculture biologique
- 40% de produits locaux
- 6% de produits labellisés
- Pain 100% bio et local

Les principaux producteurs locaux sont **les éleveurs de la Chevilotte pour la viande et ceux de l'ENIL pour les laitages** (beurre, fromage et bio).

Pour **les fruits et légumes**, la société collabore avec le **réseau Vivalya** (coopérative de grossistes alimentaires de proximité) et dispose d'une **légumerie** pour la préparation des menus (lavage, épluchage, découpage et conditionnement des fruits et légumes sur place). La présence de cette légumerie permet également de valoriser au maximum les denrées alimentaires, ce qui permet de réduire le gaspillage alimentaire.

La question de l'approvisionnement en produits locaux est complexe car ÉLIOR fait partie d'un groupe national qui travaille sur la régionalisation avec de fortes contraintes sanitaires. Un fournisseur est ainsi référencé pour plusieurs restaurants (système de référencement pour garantir une qualité constante). Par conséquent, il est compliqué pour la société de contacter directement un nouveau producteur car l'accompagnement et le contrôle sanitaire doit être réalisé par la direction des achats. Toutefois, si celui-ci répond aux critères définis, **la société est ouverte à toute éventuelle collaboration**.

Le restaurant possède néanmoins une marge de manœuvre et n'a pas hésité à aller à la rencontre de certains de ses fournisseurs. Cette approche "hors référencement" avait pour objectif de travailler avec des producteurs locaux garantissant des produits de qualité, des volumes et une sécurité sanitaire. Les contrats passés entre ÉLIOR et ses fournisseurs sont à durée indéterminée.

La société dispose également de moyen technique lui donnant la possibilité d'effectuer des livraisons chaudes.

Enfin sur la question du don alimentaire, la société travaille en relation avec la **Banque alimentaire** mais les quantités données sont peu importantes en raison d'une préparation calculée des repas et de la difficulté de valoriser et distribuer des repas déjà cuisinés. ÉLIOR a également un partenariat avec le réseau **"Too good To Go"**, présent à l'échelle de la CCGP, qui permet aux utilisateurs d'acheter des Paniers Surprise composés de produits invendus à petit prix à l'aide d'une application mobile.

SODEXO

Le lycée des Augustins travaille en partenariat avec la **société SODEXO**. Le restaurant scolaire est situé sur le site des Augustins. Il est composé d'un service pour les collégiens et un service pour les lycéens des Augustins et Saint Bénigne.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Conseil Départemental du Doubs

Le département adhère à l'association nationale Agrilocal donnant accès à l'outil de commande **Agrilocal 25**.



Cet outil est une plateforme de mise en relation simple et immédiate entre fournisseurs locaux et acheteurs publics, sans intermédiaire et dans le respect des règles de la commande publique. Cette démarche contribue au développement de la valeur ajoutée des exploitations agricoles, à la satisfaction du consommateur et à la réduction du gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, Agrilocal permet de faire partie d'un réseau d'acteurs au niveau national grâce aux nombreux départements qui y adhèrent (environ 40 départements)

Il suffit de créer son compte sur l'application pour avoir accès à une cartographie des producteurs, artisans et grossistes locaux. Le gestionnaire exprime ensuite sa demande sur la plateforme puis tout producteur peut y répondre en proposant les produits et quantités demandés. Le demandeur pourra ainsi choisir la personne avec laquelle il souhaite travailler.

Il s'agit d'une consultation publique qui répond aux critères du marché public. Ainsi, des grossistes ou des producteurs éloignés peuvent également y répondre (interdiction de ne pas consulter un fournisseur potentiel). Libre au demandeur de choisir entre les différentes offres. Il est à noter que les producteurs et grossistes ne voient pas les prix proposer par les autres producteurs ou grossistes (seul le demandeur y a accès).

L'utilisation progressive de l'outil Agrilocal a permis une augmentation importante d'achat de produits BIO (+ 27%) en réponse aux dispositions de la loi EGalim.

Enfin, les lycées, les cantines scolaires et les centres hospitaliers peuvent également s'inscrire sur Agrilocal au même titre que les collèges, même si le portage se fait au niveau du département.

Préval Haut-Doubs

L'établissement Préval agit pour la réduction et une meilleure gestion des déchets. Un **travail important de prévention** permet ainsi d'anticiper les pertes et de réaliser des économies.

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie intégrante du syndicat de gestion des déchets de Préval.

Plusieurs appels à projet à destination de la restauration collective ont permis de mettre en place des structures de valorisation des bios déchets tels que le compostage sur place.

De plus, différentes actions ont été menées auprès des collèges du territoire ces dernières années :

- **2014 – 2016** : sept collèges sensibilisés en partenariat avec le CPIE et le CD 25 ;
- **2016 – 2017** : cinq collèges accompagnés dans le cadre du dispositif « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » ;
- **Avril 2018** : Journée d'échange des pratiques avec 14 établissements et 30 gestionnaires ou chefs cuisiniers.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

IV. AFOM

ATOUTS

- La forte présence de Préval sur le territoire et ses actions en faveur du compostage et de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Une volonté et une mobilisation des acteurs du territoire de développer une alimentation plus locale visant à plus d'autonomie et de diversité ;
- L'existence de l'outil Agrilocal25, ouvert aux producteurs, grossistes, gestionnaires, chefs cuisiniers, etc. ;
- La présence d'établissements scolaires ayant la possibilité de cuisiner sur place (collèges et lycées) et d'une légumerie pour le restaurant municipal de Pontarlier ;
- L'existence d'événements permettant de faire découvrir l'alimentation sur le territoire.

FAIBLESSES

- Un besoin d'animer et surveiller la pratique du tri pour une réelle efficacité des actions (demande du temps et des moyens humains) ;
- Des producteurs locaux encore trop peu sollicités ou en nombre insuffisants face à la demande ;
- Des contraintes budgétaires qui pèsent sur le secteur de la restauration collective publique (frein à l'achat de produits locaux et/ou bio dont le prix est parfois plus élevé) ;
- Une offre limitée de produits locaux et un manque de garantie sur les volumes pouvant être apportés ;
- Manque de communication entre les différents acteurs de la restauration collective (producteurs, gestionnaires, chefs, convives) ;
- Absence de coopératives de producteurs locaux pour une meilleure organisation des filières.

OPPORTUNITÉS

- Les objectifs de la loi EGalim favorisent le recours à des produits durables et de qualité ;
- Une demande de produits sains et locaux de la part de la population pour les menus de la restauration collective ;
- Une volonté des professionnels de la restauration collective d'échanger et de partager leurs pratiques ;
- La restauration collective reste un marché stable et représente une porte d'entrée pour le développement de nouvelles filières de production.

MENACES

- Les critères de la loi EGalim peuvent également écarter certains producteurs locaux qui ne peuvent répondre à tous les critères ;
- Inflation et augmentation des coûts et du prix de denrées ;
- La nécessité de réaliser des commandes "réalistes", régulières et/ou anticipées (notamment pour les produits de saison, viande et œufs, etc.) ;
- Le partenariat avec la restauration collective peut être considéré comme une charge de travail supplémentaire pour les producteurs.

ENJEUX

- I. La structuration et l'augmentation de l'offre en produits locaux de qualité ;**
- II. L'adaptation de la demande aux capacités de réponses locales ;**
- III. La mise en relation et la coordination entre les professionnels de la restauration collective et les producteurs ;**
- IV. L'échange de bonnes pratiques entre les différents gestionnaires et chefs de la restauration collective ;**
- V. La lutte contre le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire jusqu'à la gestion et la valorisation des déchets ;**
- VI. L'éducation et la sensibilisation dès le plus jeune âge ;**
- VII. La formation des cuisiniers.**

Remarque : L'ensemble des atouts, faiblesses, opportunités et menaces ainsi que les enjeux présentés dans ce diagnostic sont issus des réflexions menées lors des différents groupes de travail thématiques qui se sont déroulés du 6 mai au 28 juin 2022 en présence des acteurs locaux de l'alimentation.

PARTIE 6. ENVIRONNEMENT

Sur le plan environnemental, **le système alimentaire mondial est l'une des principales causes des changements écologiques actuels**⁵⁴ :

- L'agriculture occupe environ 40% des terres mondiales ;
- La production alimentaire est responsable de 30% des émissions mondiales de gaz à effet de serre et de 70% d'utilisation de l'eau douce ;
- La conversion des écosystèmes naturels en terres cultivées et en pâturages est le principal facteur menaçant d'extinction des espèces animales ;
- La surutilisation d'azote et de phosphore provoque la pollution de l'eau et endommage les habitats naturels dans le monde entier.

I. Le changement climatique et ses conséquences

Éléments de connaissances et chiffres clés

L'agriculture en France : deuxième poste d'émissions de GES

En France, le secteur agricole **représente 19% des émissions nationales de gaz à effet de serre en 2019** soit le deuxième poste d'émissions après les transports.

Il est soumis à plusieurs enjeux majeurs : nourrir les populations, assurer la pérennité des paysages et de la biodiversité, répondre aux exigences croissantes en matière de qualité sanitaire de la production, faire face à une pression sur l'utilisation des terres et à l'impact des changements climatiques. Le secteur agricole est également consommateur d'intrants dont la fabrication peut être très émettrice de gaz à effet de serre.

Contrairement aux autres secteurs émetteurs de gaz à effet de serre (GES), les émissions du secteur agricole sont majoritairement non énergétiques :

- **45 % de méthane** principalement lié à l'élevage et la digestion des ruminants (une vache peut émettre 100 à 500 litres de méthane par jour) ainsi qu'à la décomposition des déjections stockées sous forme liquide ;
- **42 % de protoxyde d'azote** principalement lié à la fertilisation azotée des cultures ;
- **13 % de dioxyde de carbone** principalement lié à la consommation d'énergie (fioul, gaz, électricité) sur la ferme : engins agricoles, serres chauffées, bâtiments d'élevage, etc.

Les principales causes d'émissions de GES liées à l'alimentation se situent en tout début de chaîne d'approvisionnement. En effet, l'agriculture (émissions de méthane des vaches et du riz, engrais du fumier, machines agricoles, etc.) et le changement d'usage des sols (changements en surface de la biomasse provenant de la déforestation, etc.) sont les deux principales sources d'émissions.

Les émissions liées au transport alimentaire sont relativement faibles par rapport aux autres sources d'émissions (ex : agriculture, alimentation animale, transformation, etc.).

⁵⁴ « Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems » Willett, Walter, Johan Rockström, Brent Loken, Marco Springmann, Tim Lang, Sonja Vermeulen, Tara Garnett, et al. The Lancet 393, n° 10170, 2019

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Malheureusement, le changement climatique causé par les émissions de GES des activités humaines, apporte avec lui un risque de baisse des rendements agricoles du fait de ses conséquences sur les cultures⁵⁵. Cette baisse des rendements agricoles risque d'avoir un impact négatif fort sur l'ensemble des aspects de la sécurité alimentaire (accès à l'alimentation, augmentation des prix, etc.).

Face à ce constat, la France a pour objectif de **diviser par deux les émissions du secteur agricole entre 1990 et 2050** soit une **réduction de près de 46% entre 2015 et 2050**⁵⁶.

Pour y parvenir, deux leviers d'actions sont mis en avant : une décarbonation complète des émissions énergétiques (par le développement des énergies renouvelables, des nouvelles technologies, etc.) et le développement du potentiel de stockage de carbone dans les sols agricoles.

En parallèle, la France souhaite **réduire les émissions non-énergétiques du secteur agricole** (méthane, dioxyde d'azote) **de 17% en 2030 et de 38% en 2050 par rapport à 2015**⁵⁷. Certaines solutions comme le développement de l'agro écologie (dont l'agriculture biologique) et l'agriculture de précision semblent être les principales solutions envisagées. D'autres solutions sont également envisagées :

- Pour les émissions de protoxyde d'azote, en diminuant l'apport d'azote et en optimisant notamment le cycle de l'azote, en diminuant les excédents d'apports en protéine dans les rations animales et en développant l'autonomie en protéines végétale.
- Pour les émissions de méthane, en améliorant la gestion des effluents d'élevage, en optimisant la conduite des troupeaux et en limitant la fermentation entérique.

L'empreinte carbone de notre alimentation

L'alimentation représente **22% de l'empreinte carbone de notre consommation totale**, elle est le troisième poste le plus émetteur de gaz à effet de serre, après le transport (30%) et le logement (23%)⁵⁸.

Plus de la moitié (54%) des émissions de gaz à effet de serre de notre alimentation se produisent sur le territoire national (émissions directes des ménages et émissions de la production intérieure). 46% des émissions sont associées aux importations.

Les principales sources d'émissions liées à notre alimentation sont :

- La consommation de produits agro-alimentaires transformés avec 51% des émissions liées à l'alimentation ;
- La consommation de produits non transformés (fruits, légumes, viandes, poissons, céréales) est à l'origine de 26% des émissions ;
- La consommation en restaurants et restauration collective pèse pour environ 14% dans ces émissions.

⁵⁵ Les pertes de récoltes liées aux sécheresses entre 1961 et 2018 en Union Européenne ont été multipliée par trois (*Source : Institut Montaigne*).

⁵⁶ Stratégie Nationale Bas Carbone 2 (SNBC2), 2015

⁵⁷ *Ibid.*

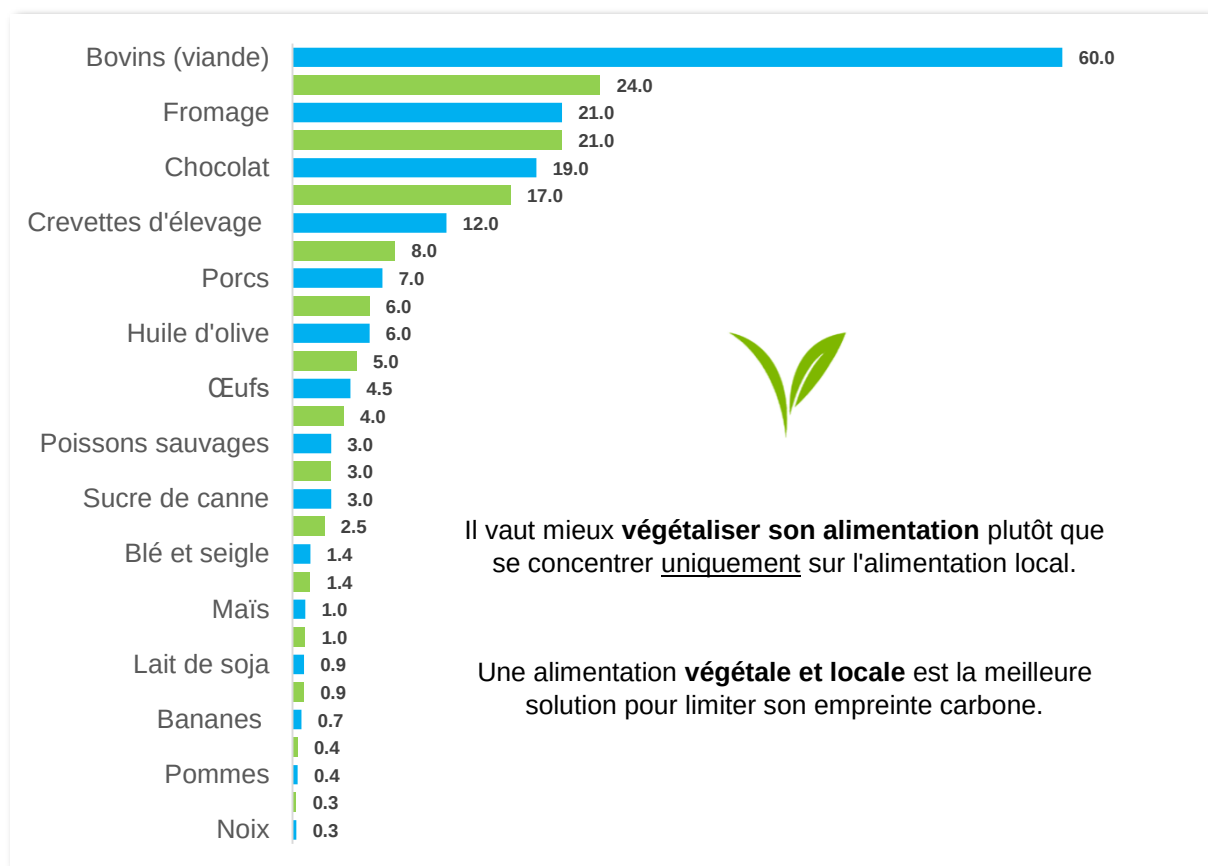
⁵⁸ « Notre alimentation, c'est combien de gaz à effet de serre (GES) ? », Commissariat général au développement durable, 2022

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Émissions de GES par kilogramme de produit alimentaire

(Kg CO2 équivalent par kg produit)⁵⁹



Un faible mangeur de viande (50g par jour) émet 1,5 fois moins de gaz à effet de serre qu'un gros mangeur de viande (100g par jour). Un végétarien en émet près de deux fois moins.

Les émissions de GES du secteur agricole à l'échelle du Pays du Haut-Doubs

Dans le cadre du diagnostic du PCAET du Pays Haut-Doubs, un état des lieux des émissions de GES par secteur d'activité a été réalisé.

Il ressort de cette étude que le volume global des émissions de GES lié à l'agriculture à l'échelle du Pays du Haut-Doubs représente 200 631 tonnes équivalent CO2 soit **40% des émissions totales du territoire**. Le secteur agricole constitue ainsi la première source d'émission de GES tout secteur confondu.

Cela s'explique notamment par un tissu agricole très présent qui représente plus de 6% de l'activité économique, soit entre trois et quatre fois la moyenne nationale⁶⁰. Cette activité agricole est concentrée autour de l'élevage bovin fortement émetteur de protoxyde d'azote (N2O) et de méthane (CH4) qui constituent tous deux des gaz plus « réchauffant » que le dioxyde de carbone (CO2).

⁵⁹ Poore and Nemecek (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science.Images sourced from the Noun Project.

⁶⁰ « Diagnostic des émissions de Gaz à effet de serre sur le Pays du Haut-Doubs », Syndicat Mixte du Pays du Haut-Doubs, 2020

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Toutefois, il est important de préciser qu'entre 2016 et 2018, 120 fermes de l'AOP ont réalisé un diagnostic climatique de leur exploitation avec la méthode CAP'2ER®. Cette méthode a démontré que les fermes de l'AOP Comté ont un impact carbone inférieur de 50% par rapport à la moyenne nationale des fermes laitières.

A l'échelle de la CCGP⁶¹

Les émissions de gaz à effet de serre

A l'échelle du territoire, les émissions de gaz à effet de serre (ou GES) sont estimées à environ 260 000 tonnes équivalent CO₂ en 2014, incluant les transports, soit environ 9,6 tonnes équivalents CO₂ par habitant, un chiffre supérieur à la moyenne nationale (8,2 teqCO₂/hab) et régionale (8,7 teqCO₂/hab).

Cela s'explique par la présence d'un trafic soutenu pour un territoire plutôt rural, ainsi que par la présence de plusieurs grandes industries et activités émettrices (unité d'incinération d'ordures ménagères, usines agro-alimentaires, ...).

Les émissions de gaz à effet de serre sont principalement dues :

- A une forte dépendance des habitants à la voiture individuelle et à la présence de la RN57, qui supporte le trafic de transit important (29% des émissions de GES) ;
- A la présence d'industries (19% des émissions de GES) et de l'usine de traitement des déchets de Pontarlier (15% des émissions de GES) ;
- A la présence de logements souvent énergivores qui émettent, pour le besoin de chauffage individuel, près de 18% des émissions de GES du territoire ;

Sur le territoire de la CCGP, l'agriculture se retrouve en quatrième position avec 9% des émissions de GES du territoire⁶².

Projections et conséquences du changement climatique

Selon les projections du modèle Arpège-Climat de Météo France, fondées sur les hypothèses du scénario A2 du GIEC (émissions de gaz à effet de serre continuant de croître rapidement), le territoire pourrait connaître d'ici 2050 :

- Une augmentation globale des températures, avec une croissance plus marquée des températures maximales estivales (+7°C) qu'hivernales (+2°C). De la même manière, les températures minimales augmenteront, avec toujours une différence marquée entre l'été (+4°C) et l'hiver (+2°C). Le nombre de jours de gel diminuera fortement.
- Une augmentation des précipitations hivernales (+ 11mm par jour en moyenne) mais et surtout une diminution des précipitations estivales (-3 mm par jour), entraînant une diminution des réserves d'eau, déjà mises à mal par les assèchs et le contexte karstique du territoire.

Le changement climatique pourrait avoir de multiples conséquences sur le territoire, plus ou moins marquées en fonction des enjeux environnementaux :

- Le risque d'inondation lors de fortes précipitations pourrait progresser, accentué par l'imperméabilisation des sols des dernières décennies. Les inondations pourront être plus fréquentes, surtout en hiver, avec une fonte des neiges plus rapide et des précipitations plus importantes.

⁶¹ « Diagnostic environnemental », PLUiH, VERSION 1 – 14/11/2017

⁶² *Ibid.*

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

- Les phénomènes extrêmes (canicules, crues, tempêtes, ...) et leur durée pourraient être accentués. Les dégâts seront d'autant plus importants que les forêts présentent des lisières peu adaptées aux vents et que l'imperméabilisation est forte.
- Les étiages seraient plus sévères en été, aussi bien sur les cours d'eau que sur les nappes souterraines, accentuant le phénomène déjà observé ces dernières années. Les milieux humides pourraient disparaître progressivement. Des conflits d'usages et des tensions pourraient être exacerbés autour de la ressource en eau, dus à la hausse de la consommation pour l'agriculture, le tourisme, l'énergie,... accentués en période estivale (étiage sévère, sécheresse,...).
- Une modification des associations végétales et de la qualité des milieux, notamment des milieux humides, avec des écarts des températures plus importants, entraînant l'eutrophisation des milieux, la disparition d'espèces rares. Par conséquent les cortèges faunistiques rencontrés seraient également modifiés, ainsi que leurs comportements (hivernations sur place pour des espèces habituellement migratrices par exemple).
- Avec la modification du climat, de nouveaux vecteurs de maladies pour l'homme comme pour la faune et la flore locale (scolyte pour les résineux) viendraient altérer les milieux existants.
- Pour la sylviculture, très implantée sur le territoire, les essences plantées devraient être adaptées au climat futur (hausse des températures et stress hydrique).
- Pour l'agriculture, alors que les prairies des plaines seraient favorisées par le changement climatique avec une augmentation de la productivité végétale, celles du plateau en revanche seraient fortement impactées en période estivale, avec des volumes et une qualité des fourrages diminuant.

II. La ressource en eau

Éléments de connaissances et chiffres clés

Dans le monde

L'eau est une ressource renouvelable, par les précipitations, mais pas illimitée : on estime son volume total sur Terre à $1,4 \times 10^{21}$ litres, contenu à 97 % dans les océans. L'eau douce ne représentant que 3 % de ce volume.

La **consommation humaine mondiale d'eau par an** s'élève à 24 millions de milliards de litres (24×10^{15} litres), ce qui représente 6 fois le volume de la Manche. Elle englobe :

- L'eau de pluie utilisée pour les cultures et les pâturages ;
- L'eau pompée utilisée pour l'agriculture (irrigation), l'industrie, la production d'énergie, l'eau potable ;
- L'eau rejetée sous forme dégradée, eaux domestiques et industrielle.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

En France

La ressource est considérée comme un patrimoine national⁶³. La réglementation française sur l'eau a pour objectif de préserver et garantir le « bon état des eaux ».

Depuis 1992, l'État délègue la gestion de l'eau aux acteurs locaux qui décident de leurs usages, qu'ils soient agricoles, industriel, particulier, touristique ou même environnemental.

En France, **l'agriculture est la première activité consommatrice d'eau avec 45% du total**, devant le refroidissement des centrales électriques (31 %), l'eau potable (21 %) et les usages industriels (4 %) ⁶⁴. Elle représentait 11 % du total des prélèvements d'eau douce en 2017 (OCDE, 2020).

Une gestion durable de l'eau est donc vitale pour l'avenir de l'alimentation et de l'agriculture. La production agricole dépend très fortement de l'eau et se trouve de plus en plus souvent exposée à des risques liés à cette ressource.

2022, une année ponctuée d'extrêmes climatiques

Comme évoqué précédemment, le changement climatique va conduire à une augmentation de la fréquence et de la sévérité des sécheresses⁶⁵ dans les décennies à venir. L'augmentation des températures pendant la période estivale aura pour conséquence un assèchement plus important des sols dont l'indice d'humidité a été exceptionnellement bas sur une grande partie du territoire cette année.

En effet, la sécheresse des sols de 2022 est l'une des plus longues et des plus étendues en France en raison d'un manque de pluie sur une large partie du pays (déficit de 60% au mois de mai et 85% au mois de juillet) et des températures exceptionnellement élevées tout au long de l'année. Selon Météo France, 2022 a été l'année la plus chaude jamais mesurée.

- 2022 a connu **la 3^e plus longue** période de sécheresse des sols de son histoire. L'année a été marquée par un déficit persistant de précipitations depuis la fin de l'hiver. Les températures exceptionnellement chaudes associées à ce manque de pluies ont aggravé la sécheresse des sols superficiels ;
- La sécheresse de 2022, débutant en mars au sens climatologique, est la 3^e sécheresse la plus longue avec une durée provisoire de 8 mois (derrière celle de 1989/1990 qui avait duré 17 mois et de 2005, longue de 9 mois) ;
- Les **trois quarts du territoire** ont été concernés. C'est l'une des 5 sécheresses ayant touché la surface du territoire la plus importante.

Qualifiées de « symptôme du changement climatique » par Météo France, les conditions climatiques de 2022 pourraient devenir "normales" d'ici 2050. Ces prévisions appellent ainsi à une adaptation rapide et indispensable des exploitations agricoles face aux conséquences actuelles et futures du changement climatique.

⁶³ Article L 120-1 du Code de l'environnement français : « L'eau fait partie du patrimoine commun de la nation ».

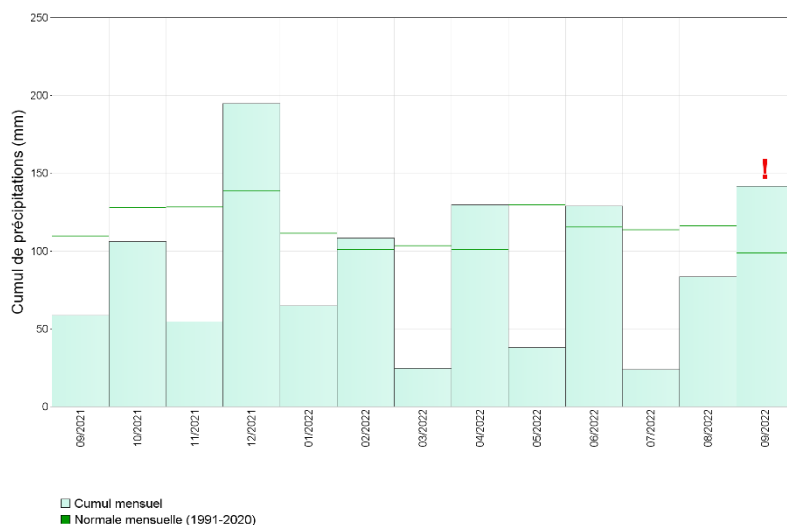
⁶⁴ « L'eau en France : ressource et utilisation », Ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires, 2021

⁶⁵ Une sécheresse est une longue période de temps pendant laquelle les quantités de précipitations sont en dessous des statistiques dans une région.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

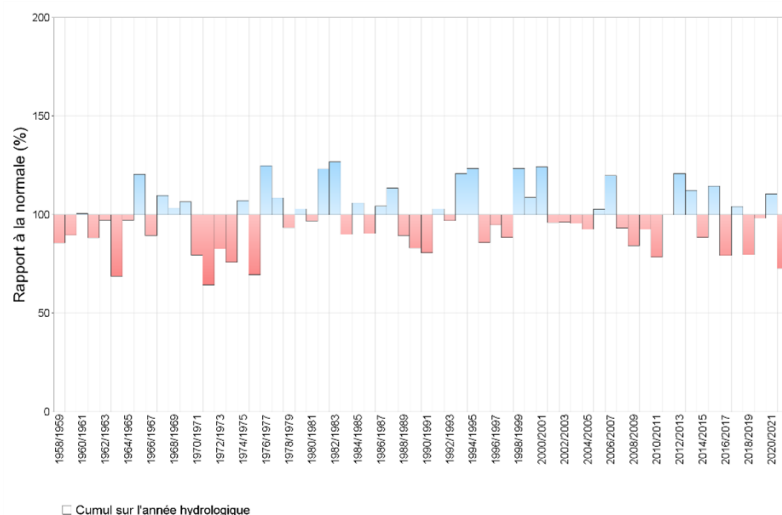
A l'échelle du département



Précipitations de l'année hydrologique 2021 - 2022 (du 1^{er} septembre 2021 au 31 août 2022)

Pour l'année hydrologique 2021-2022, seuls les mois de décembre, février, avril et juin sont excédentaires.

Les 8 autres mois sont secs avec un déficit très marqué en mars, mai et juillet.



Précipitations de l'année hydrologique 2021 - 2022

Avec un peu plus de 1015 mm, l'année hydrologique 2021-2022 se place à la 4^{ème} position des années hydrologiques les plus sèches depuis 1958-1959, derrière 1971-1972, 1963-1964 et 1975-1976.

Ainsi, le déficit de l'année hydrologique 2021-2022 atteint un peu plus de 25 %.

Avec un déficit de 80 %, le mois de juillet 2022 se hisse au 2^{ème} rang des mois de juillet les plus secs depuis 1959 avec 25 mm, tout juste derrière juillet 2020.

En août, le cumul des précipitations à l'échelle du département est de 84 mm, soit un déficit de 30 %.

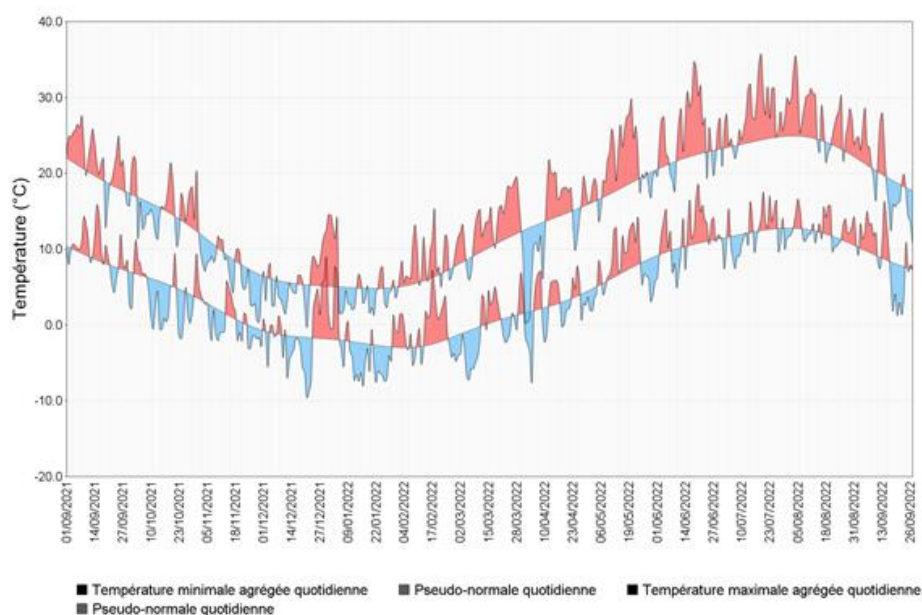
Le déficit pluviométrique sur l'été 2022 atteint 30 %. Ainsi, cet été se retrouve à la 8^{ème} position des étés les plus secs depuis 1959, et juste derrière l'été 1976 qui avait enregistré près de 230 mm.

Comme l'illustre le graphique ci-dessus, les précipitations ont toujours été variables d'une année à l'autre depuis 1959. Toutefois, la problématique actuelle réside dans l'association de ce déficit hydrologique avec des épisodes de chaleur extrême et prolongés qui ont lieu de plus en plus souvent lors des périodes estivales.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

Températures quotidiennes minimales et maximales (du 1^{er} septembre 2021 au 27 septembre 2022)



En Juillet et Août 2022, trois pics de chaleur se sont fait ressentir sur le département en plus d'une chaleur durable sur toute la période estivale avec seulement 9 jours où les températures maximales ont été inférieures aux normales de saison.

A l'échelle de la CCGP

La compétence de l'eau potable, détenue par chaque commune jusqu'à présent, a été transférée depuis le 1^{er} janvier 2022 à la Communauté de Communes du Grand Pontarlier. L'eau potable de la CCGP est issue des ressources souterraines, majoritairement de la nappe de l'Arlier avec un complément par les eaux du lac Saint-Point.

Ce sont en moyenne 8500m³/j (soit le volume de trois piscines olympiques) qui sont prélevés à travers 7 captages pour alimenter les 10 communes de la CCGP et 16 communes extérieures, soit plus de 37 000 habitants. Cette eau de bonne qualité transite par environ 210 km de réseaux, 15 réservoirs et 7 stations de pompage.

Puits de captage et périmètre de protection

Afin d'assurer la sécurité sanitaire de l'eau, des périmètres de protection sont mis en place autour des différents ouvrages de captage.

En complément des actions générales de préservation des ressources dans la politique d'aménagement, les périmètres de protection constituent des outils privilégiés pour prévenir et diminuer toute cause de pollution susceptible d'altérer la qualité des eaux prélevées.

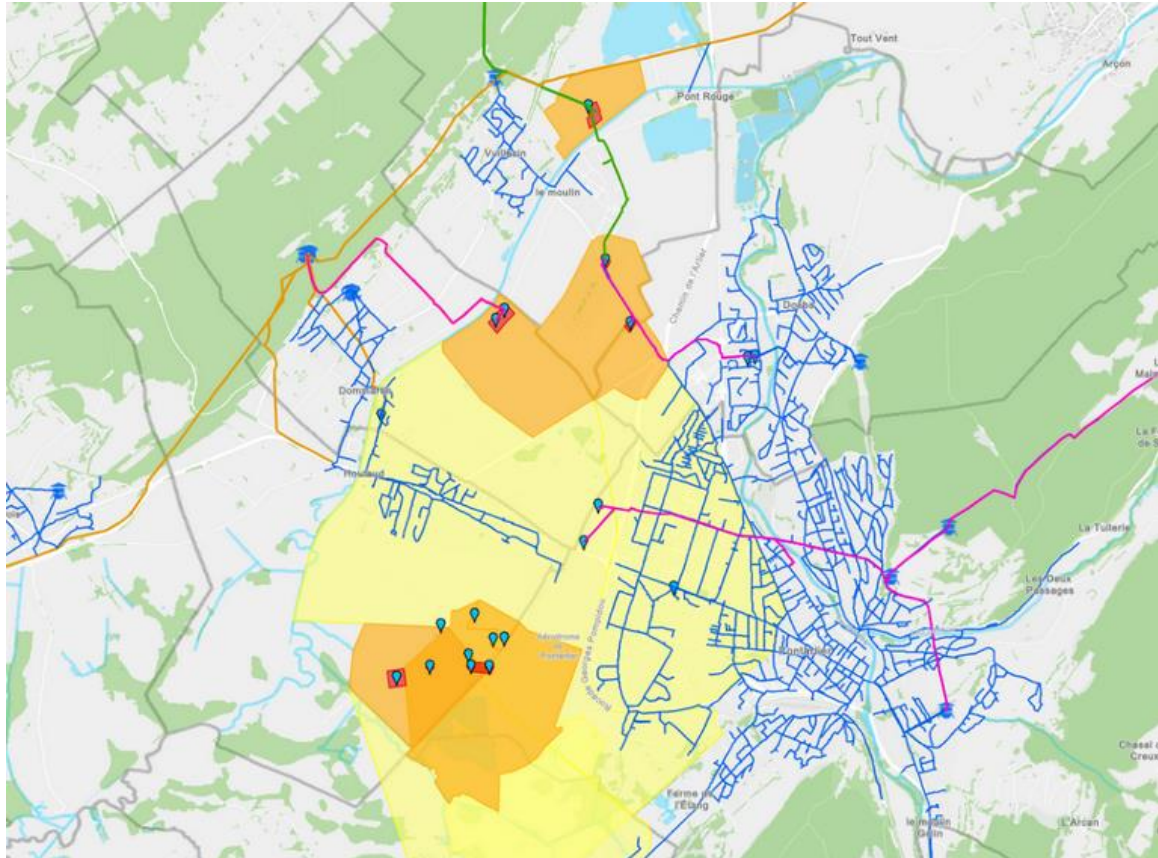
Cette protection comporte trois niveaux concentriques déterminés selon les risques de pollution et de vulnérabilité du captage :

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

- **Périmètre de protection immédiate (PPI)** : situé autour du point de prélèvement (en rouge sur la carte), ce périmètre est inaccessible et n'abrite que l'installation de captage. Les terrains qui le constituent sont à acquérir en pleine propriété par la collectivité et toutes les activités susceptibles de provoquer une pollution sont interdites ou soumises à des prescriptions particulières. La culture des terrains agricoles est ainsi interdite.
- **Périmètre de protection rapprochée (PPR)** : situé dans un rayon d'une dizaine d'hectares autour du point de captage (en orange sur la carte), la culture des terrains agricoles peut être réglementée ou dans certains cas interdite. Ainsi, sur le territoire de la CCGP les activités agricoles comprises dans le PPR sont réglementées et certaines pratiques sont interdites telles que :
 - Les rejets d'effluents d'origine domestique, agricole ou industrielle
 - Les épandages d'effluents liquides (lisier, purin, boue de station d'épuration)
 - L'utilisation des pesticides
 - Les stockages et les dépôts de matières fermentescibles et d'une manière générale de toutes les substances qui par leur nature ou leurs conditions d'entreposage sont susceptibles d'altérer la qualité des eaux captées.

Les activités actuellement autorisées sur le PPR sont les prairies exploitées uniquement pour le fourrage ou le pacage extensif des animaux ainsi que les épandages de fumier (qui doivent respecter le code des bonnes pratiques agricoles). Une activité agro-écologique et/ou bio répondant à la réglementation peut être également envisagée.

- **Périmètre de protection éloignée (PPE)** : Il est facultatif (en jaune sur la carte), et correspond généralement à la zone d'alimentation du point d'eau, voire à l'ensemble du bassin versant (eau de surface). A l'intérieur de ce périmètre s'applique la réglementation générale.



Puits de captage actuels et futurs et périmètres de protections à l'échelle de la CCGP

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

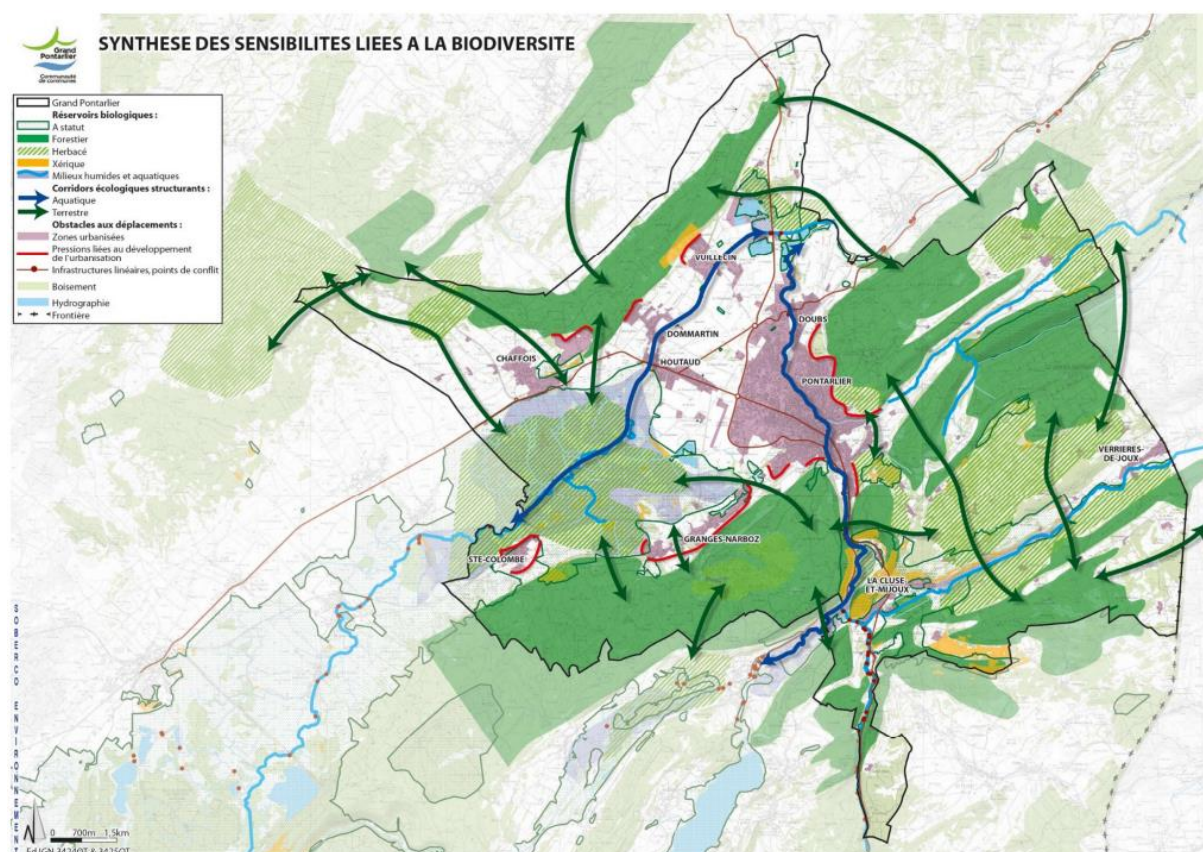
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

III. Milieux naturels et biodiversité

Une agriculture respectueuse de la biodiversité du territoire

Entre la plaine du Dugeon et les différents massifs boisés des plis jurassiens, le réseau écologique du territoire se compose de vastes entités naturelles, dont l'intérêt écologique a été reconnu par divers zonages environnementaux.

Certains de ces espaces font l'objet de protection réglementaire, de gestion contractuelle ou tout simplement d'inventaires. On recense ainsi, sur près de 4 200 ha (soit 27,1% du territoire) 2 arrêtés de protection de biotope, 3 sites Natura 2000 (ZSC et ZPS), 2 ZNIEFF de type 2 et 15 ZNIEFF de type 1.



Sources : PLUiH CCGP

Malgré les pressions causées par certaines pratiques agricoles (fertilisation, broyage des sols, absence de haies, etc.), la filière Comté est à l'origine d'une bonne préservation de la biodiversité et de l'environnement de manière générale.

En effet, selon une étude sur la durabilité de certains produits labélisés⁶⁶, les impacts de l'AOP Comté, « principalement liés au système d'élevage extensif promu par le cahier des charges », ont de nombreux effets positifs sur la biodiversité et les sols. A titre d'exemple, il existe plus de 40 espèces floristiques dans les prairies permanentes de l'AOP Comté et certaines parcelles peuvent compter jusqu'à plus de 80 espèces⁶⁷.

⁶⁶ « Étude de démarches de durabilité dans le domaine alimentaire », BASIC-WWF-GREENPEACE, 2021

⁶⁷ « Comté, gestes forts », Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

En parallèle, la filière comté s'engage à lutter contre le changement en réduisant les déplacements routiers, en favorisant l'approvisionnement local et en limitant la distance de l'air de collecte du lait des fruitières.

Quelques exemples :

Le programme BiodivAOP

La filière Comté, en collaboration avec les autres filières fromagères du massif du Jura, mène un travail quotidien par le biais de l'URFAC (Union Régionale des Fromages d'Appellation d'origine Comtois) dans le but de faire connaître et favoriser le rôle positif des éleveurs sur l'entretien du paysage et de la biodiversité. Ce programme consiste à évaluer le niveau d'intensité des pratiques agricoles sur plusieurs secteurs du Doubs et du Jura et faire rencontrer les agriculteurs et les associations environnementales.

Etude réalisée dans le cadre d'un doctorat à l'Unité mixte de recherche de Franche-Comté

Le laboratoire Chrono-environnement de l'Université de Franche-Comté a été mandaté par le CNIEL (Centre national interprofessionnel de l'économie laitière) pour réaliser une analyse bibliographique sur la biodiversité et les services écosystémiques des prairies. Il ressort de cette analyse que les prairies naturelles et cultivées sur une longue période représentent une importance dans la préservation de la biodiversité de la flore, des insectes, des oiseaux, de la microbiologie du sol,...

Dans le cas d'une utilisation modérée mais suffisante afin d'éviter leur enrichissement, ces systèmes sont le refuge de nombreuses espèces. Le maintien d'un territoire d'exploitation, comprenant des prairies pâturées ou fauchées mais intégrant également d'autres éléments paysagers comme les prés-bois, contribue également à la diversité paysagère. Par ailleurs, les prairies exploitées peu intensivement, sièges d'une biodiversité plus élevée, présentent une meilleure résistance ainsi qu'une adaptation facilitée face aux aléas climatiques. Les prairies permanentes participent également à la séquestration du carbone, réduisant les risques d'érosion et de glissements de terrain et participent à l'épuration des eaux.

L'impact environnemental de l'agriculture sur les rivières du Haut-Doubs

Malgré des impacts environnementaux positifs dans de nombreux domaines et des résultats proches de ceux du label "Bio Equitable en France", l'activité agricole en zone Comté fait l'objet de critiques de la part de certaines associations locales de protection de l'environnement.

En effet, depuis le début des années 2010, les associations de défenses des rivières comtoises dénoncent des pollutions liées à l'intensification de la production laitière en zone comté. Les rivières comtoises, et notamment la Loue, connaissent une dégradation de la qualité de leurs eaux.

Plusieurs facteurs sont à l'origine de cette pollution⁶⁸ :

- Les sols et rivières comtois sont essentiellement karstiques et sont très sensibles aux pollutions. En effet, le milieu karstique est caractérisé par une facilité de l'infiltration de l'eau dans la roche. L'eau circule ainsi sans dilution ni filtration des polluants jusqu'aux sources. Ainsi, l'insuffisante considération de la vulnérabilité des sols et notamment de la faible aptitude à l'épandage des sols superficiels constitue une des causes principales de la pollution des rivières comtoises.
- L'utilisation du lisier rend les effluents beaucoup plus nocifs car plus lessivables. Les sols calcaires sont peu profonds et la roche poreuse donc inadaptés à ces effluents.

⁶⁸ «Étude de l'État de santé des rivières karstiques en relation avec les pressions anthropiques sur leurs bassins versants », F. Degiorgi et P.M. Badot, février 2020

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

- L'évolution des pratiques agricoles telles que l'amélioration de la productivité laitière⁶⁹ ou l'augmentation des surfaces mises en culture et la diminution simultanée des prairies réellement permanentes qui accroissent les labours et les retournements des sols. Toutefois, il est à noter que le territoire du Grand Pontarlier n'est pas concerné par ce type de pratiques. En effet, près de 100% des surfaces agricoles sont en prairies permanentes.
- L'augmentation en volume des effluents qui doivent de ce fait être épandus en dehors de la saison de végétation (lorsque les capacités de stockage sont devenues inadéquates).
- Les contaminations multiples par des pesticides, des biocides et substances actives issues des médicaments vétérinaires dus à l'intensification de l'agriculture.
- Les dysfonctionnements de certaines fromageries, les rejets dans les milieux naturels et les déversements par impudence ou négligence.

Il est à noter qu'une majorité d'éleveurs maintient un niveau de production raisonnable limitant ainsi l'impact de leurs exploitations sur l'environnement. De plus, les industriels et les particuliers sont également responsables de la pollution des cours d'eau et ont une part de responsabilité dans la préservation de la qualité de cette ressource.

Face à ce constat, le CIGC a proposé de nouvelles mesures visant à renforcer la protection de la qualité de l'eau (charge à l'hectare, épandages au moment de la reprise de la végétation et fragmentés, nombre d'unités d'azote autorisées, etc.) en les intégrant au nouveau cahier des charges AOP Comté en cours de validation par les instances européennes.

Parallèlement, le département du Doubs a également annoncé le lancement d'une démarche de protection de la qualité de l'eau : le Plan rivières karstiques pour 2022-2027. Ce plan vise à enclencher des actions concrètes d'amélioration et de préservation de la ressource en eau.

Les acteurs du département du Doubs ont ainsi engagé une démarche collective afin de réduire drastiquement les différentes pollutions aquatiques.

Le plan rivières karstiques 2022-2027 permettra d'agir sur trois leviers essentiels à la reconquête de la qualité des eaux :

- La réduction des pollutions, qu'elles soient diffuses ou ponctuelles (contrôle des épandages et suivi des plans d'épandage, modifications des règles de financement du FEADER pour sortir du tout lisier, mise en œuvre du plan fromageries, etc.);
- La maîtrise des prélèvements d'eau afin de préserver la ressource notamment en période de sécheresse (accompagner les consommateurs à la sobriété dans les usages en eau, accompagner la recherche de ressources de substitution, mettre en adéquation les prélèvements avec les volumes disponibles, etc.) ;
- La restauration des cours d'eau et la protection des milieux naturels (planter des haies et tout autre élément paysager apportant des effets bénéfiques sur la gestion du ruissellement et le transfert des polluants, réduire les pratiques agricoles qui pourraient favoriser la pollution des cours d'eau, etc.).

⁶⁹ A titre d'exemple, la productivité de la vache montbéliarde a fortement augmenté, passant d'environ 4 000 kg/an en 1963 à 7 000 kg/an au début des années 2000 (RGA 2010). Cette intensification de la vache laitière s'est traduite par un fort accroissement des intrants (fertilisants, amendements, produits phytosanitaires, semences, etc.) ainsi que des quantités d'effluents d'élevage épandus.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

A travers toutes ces actions, l'objectif posé par le plan rivières karstiques 2022-2027 sera de « maintenir le potentiel de production emblématique de notre région tout en réduisant son impact sur la qualité des milieux en mobilisant tous les leviers d'action disponibles »⁷⁰.

Enfin, l'Établissement Public d'Aménagement et de Gestion de l'Eau Haut-Doubs Haute-Loue (EPAGE HDHL), situé à Frasne, occupe une place centrale dans la préservation des milieux naturels du territoire. Son périmètre d'intervention s'étend sur 195 communes, situées majoritairement dans le département du Doubs, et, pour une vingtaine d'entre elles, dans le département du Jura.

Ses principales missions sont de « faciliter, à l'échelle d'un bassin ou d'un groupement de sous-bassins hydrographiques, la prévention des inondations, la gestion équilibrée et durable de la ressource en eau, ainsi que la préservation, la gestion et la restauration de la biodiversité des écosystèmes aquatiques et des zones humides »⁷¹.

A ce titre, l'EPAGE HDHL a adopté deux projets collectifs pour la gestion de l'eau : le Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux (SAGE) et le Contrat de bassin Haut-Doubs Loue 2022-2024. Ces deux projets sont complémentaires et s'inscrivent dans les politiques nationale et européenne de préservation des milieux naturels.

Le SAGE est un outil de planification locale qui fixe des objectifs ambitieux pour l'eau et propose une soixantaine de mesures concrètes (réglementaires ou incitatives) pour y parvenir. Il est opposable à l'administration (domaine de l'eau, de l'urbanisme, etc.) ainsi qu'aux tiers.

Le contrat de bassin Haut-Doubs Loue 2022-2024 est la déclinaison opérationnelle du SAGE. Il permet de mettre en œuvre les mesures adoptées. Le contrat de bassin Haut-Doubs Loue 2022-2024 est animé par l'EPAGE HDHL et permettra, entre autres, la réalisation d'actions visant à :

- Réduire les pollutions en Nitrates et en Phosphore qui génèrent des phénomènes d'eutrophisation des cours d'eau ;
- Restaurer des cours d'eau et des zones humides dégradés ;
- Améliorer la gestion quantitative de l'eau sur le secteur Haut-Doubs, en poursuivant les programmes d'économies d'eau ;
- Sensibiliser aux bonnes pratiques d'économie d'eau et de réduction des pollutions par les produits chimiques des eaux du bassin⁷².

⁷⁰ « Dossier de presse plan Rivières Karstiques 2022-2027 », Département du Doubs, 07/10/2022

⁷¹ Art. L213-12 c. env.

⁷² www.eaudoubsloue.fr/politique-de-leau/le-sage

ENJEUX

- I. L'atténuation et l'adaptation au changement climatique (gestion des sécheresses, hausse des températures, évolution des pratiques agricoles et culturelles).**
- II. La préservation de la ressource en eau ;**
- III. Le développement de l'agroécologiques et la valorisation des pratiques respectueuses de l'environnement ;**
- IV. La préservation de la biodiversité et des milieux naturels ;**
- V. La sensibilisation des habitants dès le plus jeune âge à l'impact de leur alimentation sur l'environnement ;**
- VI. L'optimisation des circuits de proximité afin de limiter les déplacements pour l'achat des produits alimentaires ;**
- VII. L'amélioration de l'empreinte environnementale de l'offre alimentaire sur le territoire (restauration hors domicile, distribution, etc.).**



La suite du projet...

Le travail d'étude et d'analyse réalisé à l'échelle de la Communauté de Communes du Grand Pontarlier a permis de dresser un état des lieux de la production, la transformation, la distribution et la consommation alimentaire du territoire tout en identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Sur la base de ce diagnostic, **cinq axes stratégiques** ont été retenus. Ils serviront de point de départ à l'élaboration du futur plan d'actions du P.A.T. et permettront aux acteurs locaux de réfléchir ensemble à des actions concrètes qui répondent aux spécificités et aux besoins du territoire.

LES CINQ AXES STRATÉGIQUES DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DU GRAND PONTARLIER



Encourager la diversification tout en préservant les activités agricoles existantes

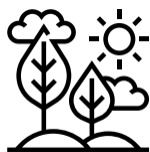
- Préserver et mobiliser le foncier agricole sur le territoire ;
- Mutualiser les données et améliorer les connaissances sur les caractéristiques des sols ;
- Sensibiliser et former les élus aux leviers d'actions permettant de diversifier l'activité agricole ;
- Faciliter la création d'activités agricoles diversifiées en fédérant les acteurs locaux.

Développer et structurer les filières alimentaires locales et durables

- Mettre en place des outils de transformation alimentaire mutualisés et adaptés à la production du territoire ;
- Rapprocher les acheteurs (restaurateurs, distributeurs, commerçants, etc.) des producteurs locaux ;
- Structurer et optimiser la logistique des circuits-courts de proximité ;
- Améliorer la communication sur les circuits de proximité et les produits locaux afin d'apporter plus de visibilité pour les habitants ;
- Sensibiliser les consommateurs à manger local ;
- Mettre en réseau et initier des projets de partenariats entre les acteurs de l'alimentation, de l'agriculture et du tourisme afin de valoriser les ressources locales.

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER



Accompagner le territoire dans la transition écologique

- Adapter les pratiques agricoles au changement climatique ;
- Préserver la biodiversité et valoriser les pratiques respectueuses de l'environnement ;
- Préserver la ressource en eau ;
- Réduire le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets agricoles ;
- Sensibiliser les consommateurs dès le plus jeune âge à l'impact de leur alimentation sur l'environnement ;
- Améliorer l'empreinte environnementale de l'offre alimentaire (restauration, distribution, etc.).



Favoriser le développement d'une restauration collective locale, saine et de qualité

- Mettre en relation les professionnels de la restauration collective et les producteurs locaux ;
- Augmenter et structurer l'offre en produits locaux ;
- Adapter la demande aux capacités de réponses locales et inversement ;
- Développer les échanges de bonnes pratiques entre les différents gestionnaires et cuisiniers ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire jusqu'à la gestion et la valorisation des déchets ;
- Réduire l'empreinte environnementale des repas (diversification des sources de protéines, formation des cuisiniers, etc.) ;
- Sensibiliser les élèves au « mieux manger ».

DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE ET AGRICOLE

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GRAND PONTARLIER

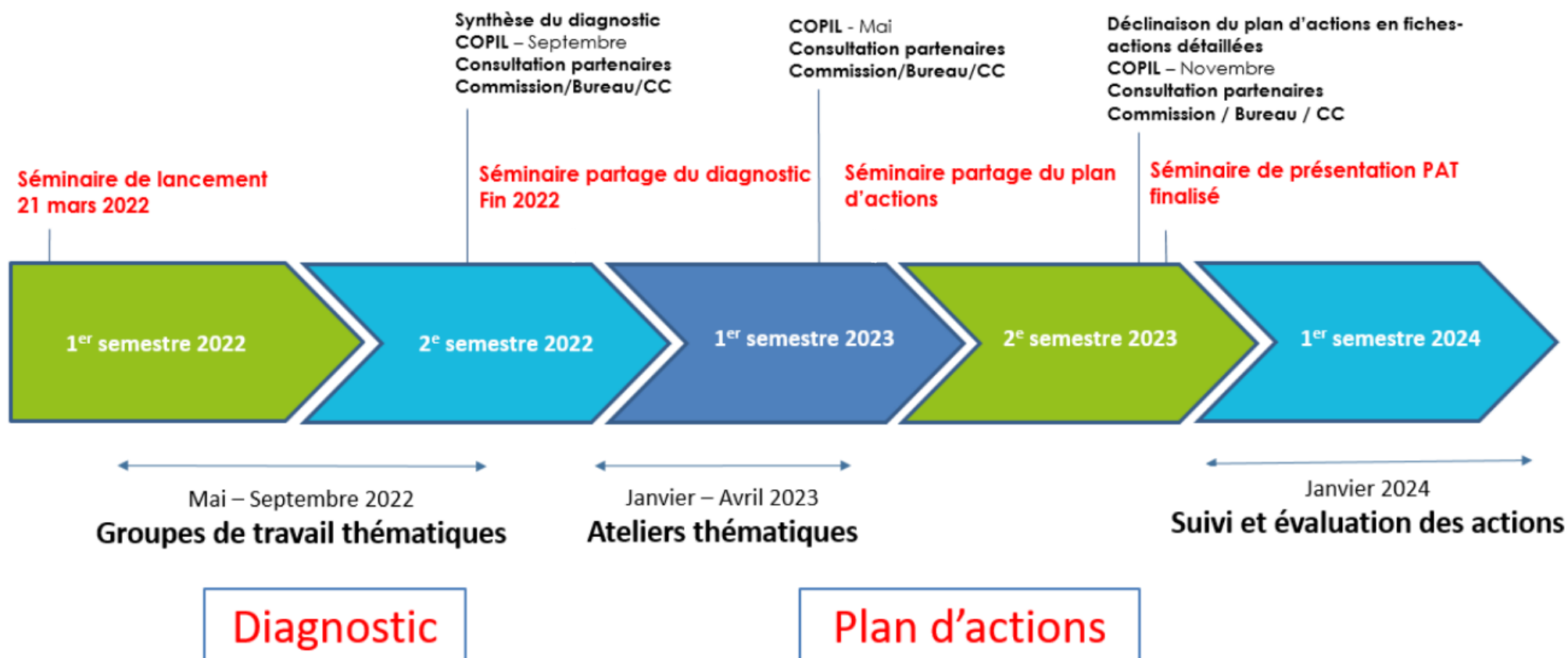


Rendre accessible à tous une alimentation de qualité

- Améliorer et optimiser la logistique des associations de l'aide alimentaire ;
- Renforcer les liens entre les différentes associations du territoire ;
- Développer et soutenir les innovations sociales et de solidarité ;
- Rechercher de nouveaux approvisionnements en denrées alimentaires ;
- Valoriser les actions menées par les associations de l'aide alimentaire sur le territoire ;
- S'ouvrir aux personnes en situation de précarité.

CALENDRIER 2022-2024

CALENDRIER 20



« Tous mobilisés autour du Projet Alimentaire Territorial Durable du Grand Pontarlier »

