

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL PAYS DOLOIS

ETUDE

DEVELOPPER LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION DE
LÉGUMES LOCAUX DANS LE PAYS DOLOIS

Août 2024



Etude réalisée par **Chambre départementale d'Agriculture du Jura**



455 rue du Colonel de Casteljou – BP 40417
39016 LONS LE SAUNIER CEDEX
Téléphone : 03 84 35 14 14
Courriel : accueil@jura.chambagri.fr

Etude financée par le **Pays Dolois – Pays de Pasteur** dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial, avec le soutien de la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



Sommaire

Liste des figures	2
Contexte et cadrage	3
Le Pays Dolois et son Projet Alimentaire Territorial.....	3
Le cadrage de l'étude et l'origine des données utilisées	3
Production	4
La production existante de légumes dans le Pays Dolois.....	4
La production potentielle de légumes dans le Pays Dolois	7
Transformation	9
La conservation des légumes.....	9
Les outils de transformation de légumes à proximité.....	10
Distribution	12
Les hypermarchés et supermarchés.....	12
La cuisine centrale La Grande Tablee	12
Les associations de lutte contre la précarité alimentaire	13
Consommation.....	14
Les volumes de légumes consommés dans le Pays Dolois.....	14
Les lieux d'achat des légumes	15
Les sommes dépensées pour l'achat de légumes	16
Conclusion et perspectives	17
Les principaux enseignements	17
Les pistes à explorer	18
Bibliographie.....	19
Annexes	20

Liste des figures

Figure 1. Carte des fermes maraîchères du Pays Dolois	5
Figure 2. Répartition des exploitations agricoles productrices de légumes et des surfaces de légumes dans le Pays Dolois.....	6
Figure 3. Répartition des volumes de légumes produits dans le Pays Dolois.....	6
Figure 4. Répartition des quantités de légumes consommées.....	14

Contexte et cadrage

Le Pays Dolois et son Projet Alimentaire Territorial

Le Pays Dolois – Pays de Pasteur est une association qui réunit les 4 intercommunalités du Nord du Jura : Le Grand Dole, les Communautés de communes Jura Nord, de la Plaine Jurassienne et du Val d'Amour. Il porte un Projet Alimentaire Territorial (PAT) qui vise à rapprocher les producteurs des consommateurs ainsi qu'à encourager le développement des circuits courts et d'une alimentation de qualité.

Le PAT du Pays Dolois – Pays de Pasteur s'articule autour de 10 actions réparties au sein de 3 axes :

- Axe 1 : Mettre en relation les acteurs locaux, du producteur au consommateur
- Axe 2 : Accompagner le développement des productions locales
- Axe 3 : Agir pour une approche sociale et solidaire de l'alimentation

La présente étude fait partie de l'axe 2 « Accompagner le développement des productions locales ». Elle a pour objectif de s'intéresser à la production de légumes locaux (Pays Dolois) et à la possibilité de les rendre disponibles tout au long de l'année pour développer leur consommation.

Le cadrage de l'étude et l'origine des données utilisées

Cette étude est née de la volonté de répondre aux questions suivantes :

- Quelle est la production de légumes locaux ?
- Quelle est la demande en légumes locaux ?
- Y a-t-il adéquation entre l'offre et la demande ?
- Faut-il envisager la transformation / conservation des légumes ? Si oui, comment ?
- Les produits sont-ils accessibles aux consommateurs (prix et lieux de vente) ?

Pour répondre à ces questions, nous nous intéresserons aux différents maillons de la filière : production, transformation, distribution et consommation.

Le territoire d'étude est le Pays Dolois pour la production et la consommation des légumes et les territoires voisins pour les outils de transformation.

L'étude se focalise sur les légumes ce qui exclut les légumes secs (lentilles, pois chiches) et les fruits (pommes, poires, petits fruits rouges).

Les éléments présentés ci-après reposent sur les données suivantes :

- Bases de données « agriculteurs » de la Chambre d'agriculture du Jura
- Enquêtes auprès des maraîchers du Pays Dolois : 13 structures enquêtées sur 22
- Enquêtes auprès des acteurs de l'aval : Interval, La Grande Tablée, Colruyt, Intermarché
- Visites d'outils de transformation/conservation de légumes : légumerie de Dijon, frigo collectif d'Auxonne, conserverie d'Elan Jardin
- Rencontres d'associations de l'aide alimentaire : Les Restos du Cœur, Secours Populaire
- Note de la FDSEA du Jura sur la relance d'une filière légumière
- Rapport de la Chambre d'agriculture du Jura sur les filières jurassiennes pour Intermarché

Production

La production existante de légumes dans le Pays Dolois

La production de légumes dans le Pays Dolois est répartie entre :

- **Les légumes de plein champ** : monoculture de quelques légumes sur de grandes surfaces
- **Le maraîchage** : grande diversité de légumes sur des surfaces réduites

Les légumes de plein champ

La plaine du Jura a été une zone de production importante de légumes de plein champ pour l'usine d'Aucy de Ciel (71), d'oignons pour l'usine STL d'Auxonne (21) et de pommes de terre. En 2009, on dénombrait : 245 ha de haricots (vert et beurre), 240 ha de petits pois, 56 ha de flageolets, 110 ha d'oignons et 100 ha de pommes de terre soit un total de 750 hectares.

L'usine d'Aucy a fermé en 2013 puis l'usine STL a fermé en 2015. En conséquence, les surfaces de légumes de plein champ se sont considérablement réduites. Après la fermeture de l'usine d'Aucy, plusieurs agriculteurs ont continué de produire des haricots verts et ont tenté de les vendre en frais (car il n'était plus possible de les transformer) mais cela était trop compliqué (livraison régulière de petites quantités) et ils ont arrêté dès l'année suivante.

Le recensement agricole de 2020 fait état d'environ 30 hectares de pommes de terre dans le Pays Dolois. Toutefois au cours des dernières années, les agriculteurs qui produisaient des pommes de terre pour la filière Priméale ont tous cessé.

En 2024, le Pays Dolois compte :

- **110 hectares d'oignons environ** (selon la coopérative Interval), **répartis dans une dizaine d'exploitations agricoles céréalières** et destinés à la déshydratation dans une usine de Sodeleg située à Athies-sous-Laon (02). A raison de 30 tonnes par hectare cela représente **environ 3 300 tonnes d'oignons** produits chaque année.
- **5 hectares de pommes de terre environ, réparties sur 2 exploitations agricoles céréalières** (une bio et une conventionnelle) et destinées à la vente directe aux particuliers. A raison de 20 tonnes par hectares en agriculture biologique et de 40 tonnes par hectares en agriculture conventionnelle, cela représente **environ 150 tonnes de pommes de terre** produites chaque année.

La production de légumes de plein champ a largement diminué au cours des quinze dernières années pour ne représenter plus que 115 hectares environ dont une très grande majorité d'oignons qui ne sont pas destinés à la consommation locale.

Le maraîchage

Le Pays Dolois compte **20 fermes maraîchères dont 13 en agriculture biologique** (figure 1).

La liste des fermes maraîchères est disponible en [annexe 1](#).

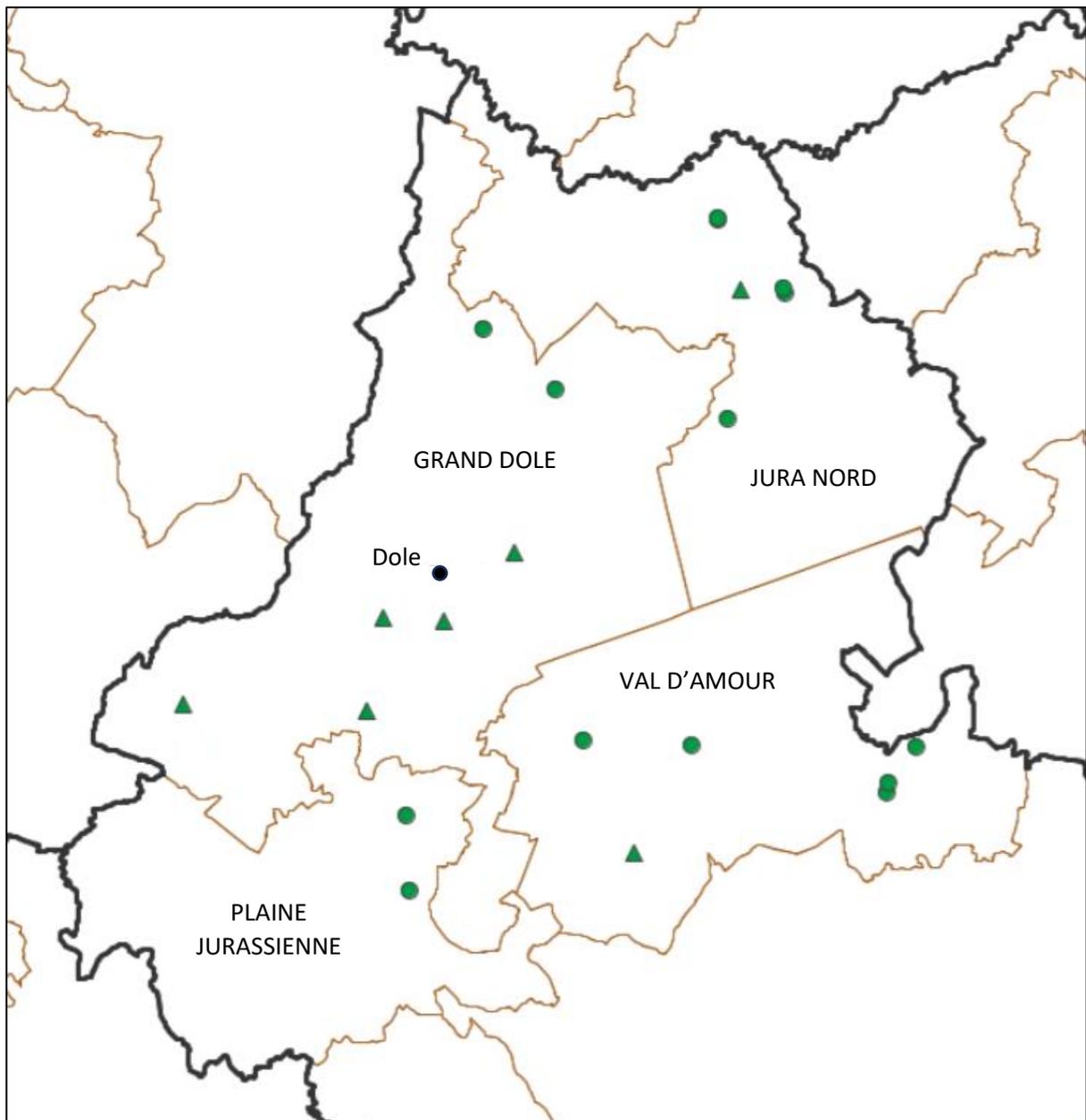
La ferme maraîchère moyenne (à partir de 13 enquêtes) en chiffres :

- 1,7 ha cultivés en légumes en moyenne (22 hectares pour 13 fermes)
La taille moyenne n'est pas représentative car, sur 13 fermes maraîchères enquêtées, on compte 1 ferme de 9 hectares tandis que 7 fermes font moins de 1 hectare.

- 11 tonnes de légumes produits par hectare (+/- 3 tonnes par hectare)
- 3 €/kg le prix de vente moyen (tous légumes confondus)
- 30 à 40 légumes différents produits mais un cœur de gamme autour des légumes suivants : carotte, pomme de terre, oignon, haricot, courge, tomate, chou, courgette, salade
- La production est vendue brutes (pas de transformation) et les surplus ne sont, en général, pas récoltés

Figure 1. Carte des fermes maraîchères du Pays Dolois

triangle : conventionnelle | **rond** : biologique



Les principaux débouchés sont la vente directe (à la ferme, sur les marchés), les magasins spécialisés (bio notamment), la restauration collective (en lien avec la légumerie de Lons-le-Saunier) et les traiteurs et restaurateurs. Le chiffre d'affaires cumulé des 13 fermes enquêtées s'élève à environ 800 000€ (pour 22 hectares) dont près d'un tiers est réalisé par la plus grande ferme.

La production maraîchère dans le Pays Dolois (extrapolation à 20 fermes) représente :

- 35 hectares de maraîchage environ
- 380 tonnes de légumes produits environ
- 1 270 000 € de chiffre d'affaires environ

La production totale de légumes

Le Pays Dolois compte **32 exploitations qui produisent des légumes** (20 fermes maraîchères, 10 producteurs d'oignons et 2 producteurs de pommes de terre) sur 460 soit **7% des exploitations agricoles du territoire pour un total de 150 hectares et plus de 3 800 tonnes de légumes**.

Le maraîchage diversifié représente 63% des exploitations agricoles productrices de légumes (figure 3) mais seulement 26% des surfaces (figure 2) et 10% des volumes (figure 3). A l'inverse, les légumes de plein champ (oignons + pommes de terre) représentent 37% des exploitations agricoles mais 77% des surfaces et 90% des volumes.

Figure 2. Répartition des exploitations agricoles productrices de légumes et des surfaces de légumes dans le Pays Dolois

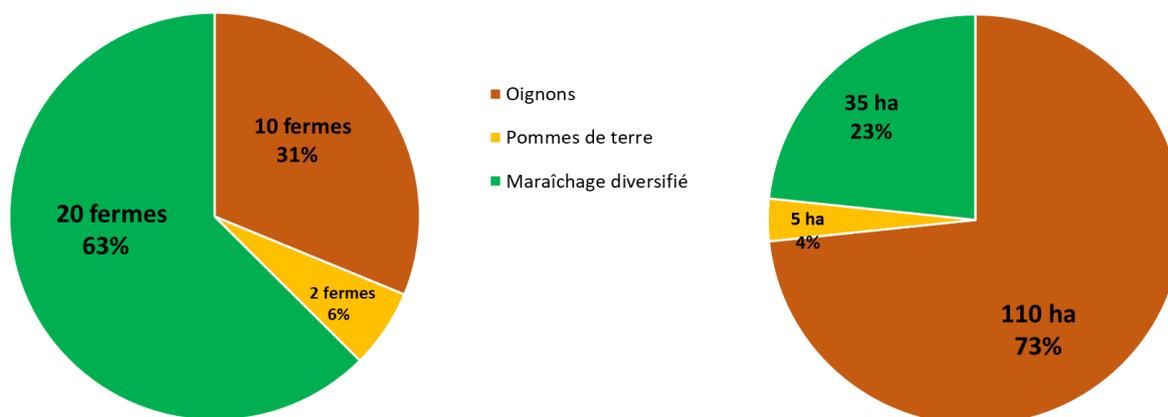
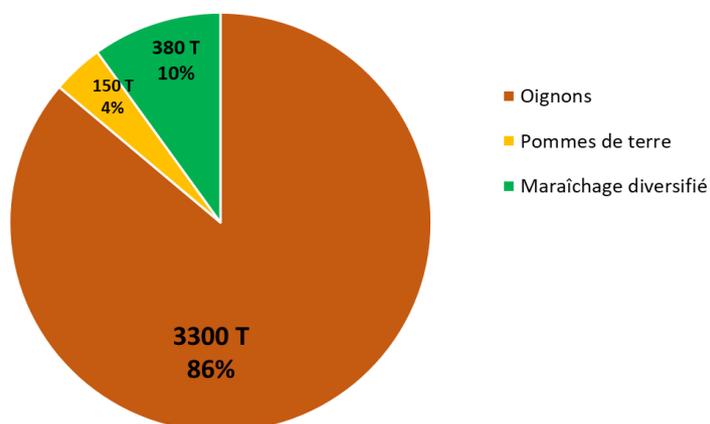


Figure 3. Répartition des volumes de légumes produits dans le Pays Dolois



La production potentielle de légumes dans le Pays Dolois

Ce paragraphe vise à évaluer les perspectives de développement de la production de légumes locaux dans le Pays Dolois.

Les légumes de plein champ

La qualité des sols et l'accès à l'irrigation permettent d'envisager de produire à nouveau des légumes de plein champ sur le territoire. Toutefois plusieurs raisons rendent le retour des cultures légumières compliqué :

- Il n'y a plus aucun outil industriel à proximité.
- Les productions semencières (forte valeur ajoutée) ont pris la place.
- L'agrandissement des exploitations agricoles favorise la simplification du travail.
- La main d'œuvre est difficile à trouver (déjà compliqué pour le maïs semence).
- Les surfaces envisagées seraient trop faibles pour investir (cf. calcul ci-dessous).

Exemple du haricot vert

Consommation moyenne annuelle de haricots verts : 4 kg/habitant (note FDSEA Jura) dont 350 g frais¹

Nombre d'habitants dans le Pays Dolois : environ 85 000

Rendement du haricot vert : environ 12 tonnes/ha

- ✓ 340 tonnes suffisent pour pourvoir tous les habitants du Pays Dolois en haricots verts.
- ✓ 30 hectares suffisent pour produire 340 tonnes de haricots verts et approvisionner la totalité de la consommation de tous les habitants du Pays Dolois.

Les volumes/surfaces sont insuffisants pour amortir du matériel et envisager une filière avec un outil industriel de transformation (conserves ou surgélation) pourtant nécessaire car moins de 10% des haricots verts sont consommés frais. Cela est d'autant plus vrai qu'il est impossible d'imposer 100 % de consommation locale aux habitants du Pays Dolois.

Le maraîchage

Au cours des 8 dernières années (depuis 2016), 10 fermes maraîchères ont été reprises ou créées.

Chaque année, 1 à 3 porteurs de projet en maraîchage diversifiés issus du Pays Dolois sont reçus au Point Accueil Installation de la Chambre d'agriculture et 1 à 2 entreprises sont créées. Le détail est disponible en [annexe 2](#).

Les porteurs de projet souhaitent s'installer sur de petites surfaces et vendre leur production en direct.

¹ D'après Kantar Worldpanel (moyenne 2012-2014) : 800 g par ménage et par an à raison de 2,3 personnes par ménage, cité par Interfel : <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/haricots-pois-legumes-secs-graines-germees/haricot-vert/choisir-le-haricot>

Conclusions de la partie « Production »

- Le Pays Dolois compte 32 exploitations agricoles productrices de légumes : 20 maraîchers diversifiés, 10 producteurs d'oignons et 2 producteurs de pommes de terre.
- La production de légumes dans le Pays Dolois s'élève à plus de 3 800 tonnes dont 3 300 tonnes d'oignons, 380 tonnes de légumes diversifiés et 150 tonnes de pommes de terre.
- Les maraîchers du Pays Dolois ont majoritairement de petites structures (1,7 hectare en moyenne) dont la production est majoritairement destinée à la vente directe et de nouveaux maraîchers aux profils similaires s'installent chaque année dans le Pays Dolois.
- La production de légumes de plein s'est considérablement réduite après la fermeture de l'usine d'aucy et il n'est pas possible de relancer une filière légumes de plein champ.

Transformation

La conservation des légumes

Les technologie de conservation

La pasteurisation

Il s'agit de chauffer les aliments à une température comprise entre 65°C et 100°C à l'aide d'un autoclave ou d'un pasteurisateur avec échangeurs à plaque puis de les refroidir brutalement.

La stérilisation

Il s'agit de chauffer un aliment à une température supérieure à 100°C à l'aide d'un autoclave.

La réfrigération

Il s'agit d'abaisser la température d'un aliment à l'aide d'un réfrigérateur ou d'une chambre froide. La température visée est comprise entre 0°C et 4°C (froid positif).

La congélation

Il s'agit d'abaisser la température d'un aliment à l'aide d'une cellule de surgélation de façon que l'eau se cristallise finement. La température visée est de -18°C.

La surgélation

Il s'agit de congeler rapidement un aliment à l'aide d'un congélateur de façon à faire passer l'eau qu'il contient à l'état solide. La température visée est de -18°C.

Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée

Il s'agit de placer l'aliment dans un milieu dépourvu d'oxygène (anaérobie) à l'aide d'une machine sous vide. Du gaz est parfois réinjecté pour limiter l'écrasement du produit (atmosphère modifiée). Le produit doit ensuite être conservé au froid.

Le salage ou saumurage

Il s'agit de soumettre un aliment à l'action du sel en répandant le sel sur le produit ou en l'immergeant dans une solution d'eau salée (saumurage).

Le confisage

Il s'agit de conserver un aliment en le faisant cuire dans une graisse, en l'enrobant de sucre, en le plongeant dans du sirop de sucre ou en le mettant en bocaux dans de l'alcool, du vinaigre ou dans une préparation à l'aigre-doux. Certaines de ces préparations se conservent au frais.

Le séchage ou la déshydratation

Il s'agit de diminuer l'eau contenu dans un aliment à l'aide d'un séchoir ou d'un four ventilé à températures basses (35°C à 45°C).

La fermentation

Il s'agit de la transformation naturelle d'un aliment sous l'action de levures ou bactéries (ex. la choucroute). Les produits se conservent à température ambiante.

Les gammes de produits

Il existe 6 « gammes » de légumes dont 5 correspondent à des légumes transformés.

1 ^{ère} gamme	légumes bruts (non transformés)
2 ^{ème} gamme	conserves de légumes qui se conservent à température ambiante
3 ^{ème} gamme	légumes congelés ou surgelés qui se conservent à température négative
4 ^{ème} gamme	légumes crus prêts à l'emploi qui se conservent au frais
5 ^{ème} gamme	légumes cuits prêts à l'emploi qui se conservent sous vide ou atmosphère et au froid
6 ^{ème} gamme	légumes déshydratés qui se conservent à température ambiante

Les outils de transformation de légumes à proximité

Frigo collectif du GIE Bio Froid à Auxonne

Le GIE Bio Froid se compose de 5 fermes maraîchères dont l'une se trouve dans le Pays Dolois. Le frigo collectif est un outil de stockage au frais (réfrigération) qui a été inauguré en janvier 2024.

Capacité de stockage : 400 tonnes de pommes de terre, carottes, oignons, échalotes avec des cellules différenciées

Investissement : 700 000€ environ auxquels s'ajoutent 80 000€ de panneaux photovoltaïques

Légumerie de Lons-le-Saunier

La légumerie de Lons-le-Saunier s'approvisionne auprès de maraîchers du Val de Saône et du Jura. Elle a ouvert en 2016. La Grande Tablée achète la majorité de ses volumes de légumes auprès de la légumerie de Lons-le-Saunier.

Capacité : 200 tonnes de légumes travaillés par an

Investissement : près de 1 million€

Légumerie de Dijon Métropole à Ouges (ouverte en mai 2023)

La légumerie de Dijon Métropole a ouvert en mai 2023.

Les légumes durs peuvent être mis sous vide et les légumes fragiles peuvent être conservés sous atmosphère (azote) pour une date limite de consommation de 7 jours.

Un terrain est réservé à côté pour s'agrandir et pour un projet de conserverie à définir : appertisation, cuisson 5^{ème} gamme (légumineuses, betteraves cuites, pommes de terre cuites et mise sous vide), fermentation, compoterie, coulis de tomate

Capacité : 400 tonnes de légumes travaillées par an (seulement 40 tonnes en 2023)

Investissement : 2,5 millions€ environ

Légumerie à Auxonne/Genlis

Il s'agit d'un projet porté par le Département de Côte-d'Or.

Conserverie Le Moulin de Vaux à Poligny

La conserverie du Moulin de Vaux propose des prestations de transformation pour soupes, conserves et tartinables de janvier à octobre. Les recettes sont imposées donc les producteurs doivent acheter les ingrédients qu'ils ne produisent pas ce qui limite leur intérêt.

Conserverie Elan Jardin à Nance

Elan Jardin est une structure d'insertion qui produit et transforme des fruits et des légumes.

Capacité de transformation : 30 000 bocaux par an (dont 2/3 de prestations) de soupes, conserves et confitures

Investissements : une récente mise aux normes et extension a couté 400 000€ auxquels s'ajoutent 100 000€ pour l'achat de nouveau matériel

Conclusions de la partie « Transformation »

- Il n'y a pas d'outil de transformation de légumes sur le territoire du Pays Dolois.
- Les volumes de légumes produits sont insuffisants pour envisager l'investissement dans un outil de transformation.
- Il existe des outils de transformation dans les territoires limitrophes dont certains ne tournent pas à pleine capacité.

Distribution

Cette partie vise à synthétiser les entretiens réalisés avec quelques acteurs de l'alimentation du Pays Dolois.

Les hypermarchés et supermarchés

Nous avons rencontré :

- Monsieur Philippe MANZONI, directeur des magasins Intermarché de Dole
- Monsieur OHLMANN, directeur marketing chez Colruyt

Intermarché

Les magasins Intermarché peuvent choisir une partie de leurs approvisionnements tant qu'à l'échelle nationale 75% des approvisionnements passent par la centrale.

Philippe MANZONI a développé l'approvisionnement en légumes locaux depuis plusieurs années. La SCAFruits a réuni 13 maraîchers du Val de Saône pour créer la SCEA des 3 Maisons qui commercialise ses produits sous la dénomination Terre de Saône aux magasins Intermarché de Côte-d'Or, du Doubs et du Jura. Les principaux produits concernés sont : salades, poireaux, carottes, choux, potimarrons, courges, courgettes, pommes de terre, oignons, ail...

Les produits manquants : endives, tomates, asperges, fraises, carottes, pommes, poires

Colruyt

Les magasins Colruyt doivent s'approvisionner auprès de la centrale. La plateforme logistique de Choisey approvisionne un grand nombre de magasins en produits frais (dont les légumes).

Colruyt travaille avec des producteurs du Val de Saône pour les salades et les oignons.

Intérêt pour certains produits pré-transformés : courges découpées et emballées (1/4 portion, 1/2 portion), barquette de 250g de carottes, barquette 1 kg pot au feu (1 poireau, 1 navet, des carottes, du persil), bottes d'asperges épluchées

La cuisine centrale La Grande Tablée

Nous avons rencontré Madame Virginie PORTA-JOLY, directrice de La Grande Tablée.

La Grande Tablée est le syndicat mixte qui gère la cuisine centrale de Dole qui produit 4 200 repas par jour à destination notamment de la restauration scolaire et du portage de repas à domicile dans le Pays Dolois.

La Grande Tablée ne dispose pas de légumerie et travaille en partenariat avec la légumerie de Lons-le-Saunier qui s'approvisionne en légumes locaux du Val de Saône et du Jura. Les légumes arrivent à La Grande Tablée lavés et épluchés. Les légumes traités sur place (sans passer par Lons-le-Saunier) sont peu nombreux : tomates, concombres, salades.

La Grande Tablée ne peut pas s'approvisionner en pommes de terre locales car elle ne dispose pas de l'équipement pour les éplucher et parce que la légumerie de Lons-le-Saunier, qui pourrait les éplucher, ne dispose pas de l'équipement pour les mettre sous vide (et éviter l'oxydation lors du transport).

La loi EGALIM impose un approvisionnement issu à au moins 50% de produits durables dont 20% de produits biologiques. La Grande Tablée respecte déjà cette exigence puisqu'elle s'approvisionne à 68% en produits durables dont 36% de produits biologiques.

Les volumes de légumes achetés par La Grande Tablée sont disponibles en [annexe 3](#).

Les associations de lutte contre la précarité alimentaire

Nous avons rencontré :

- Messieurs Philippe LEIRE et Lionel CASSEZ, responsable et responsable adjoint du centre des Restos du Cœur de Dole
- Monsieur Michael NASOM, responsable du Secours Populaire Français du Jura

Les associations de lutte contre la précarité alimentaire disposent d'enveloppes financières pour acheter des produits locaux. Les Restos du Cœur n'ont pas mis en place ce dispositif car leur circuit administratif est complexe mais le Secours Populaire Français peut acheter des produits locaux.

Les Restos du Cœur et le Secours Populaire peuvent monter une équipe de bénévoles pour aller ramasser/cueillir des surplus de légumes. Certains légumes sont prisés : choux, courges, salades.

Une réduction d'impôt à hauteur de 60% du montant de la production récoltée sera proposée aux maraichers concernés.

Conclusions de la partie « Distribution »

- Les volumes de légumes commercialisés par les magasins Intermarché de Dole et la plateforme Colruyt de Choisey sont conséquents ([annexe 3](#)) mais les produits recherchés sont rares dans le Jura.
- Les magasins Intermarché et la plateforme Colruyt achètent les légumes locaux aux mêmes prix que les légumes non locaux.
- Les besoins en légumes de La Grande Tablée sont déjà pourvus majoritairement en légumes locaux sauf les pommes de terre car il manque un outil de mise sous vide à Lons-le-Saunier.
- Les légumes locaux proposés par Intermarché et La Grande Tablée proviennent majoritairement du Val de Saône, territoire de Côte-d'Or limitrophe du Pays Dolois et favorable à la production maraîchère.
- Les associations de lutte contre la précarité alimentaire (Secours Populaire Français et Les Restos du Cœur) sont intéressées par l'achat et/ou le glanage des surplus de production.

Consommation

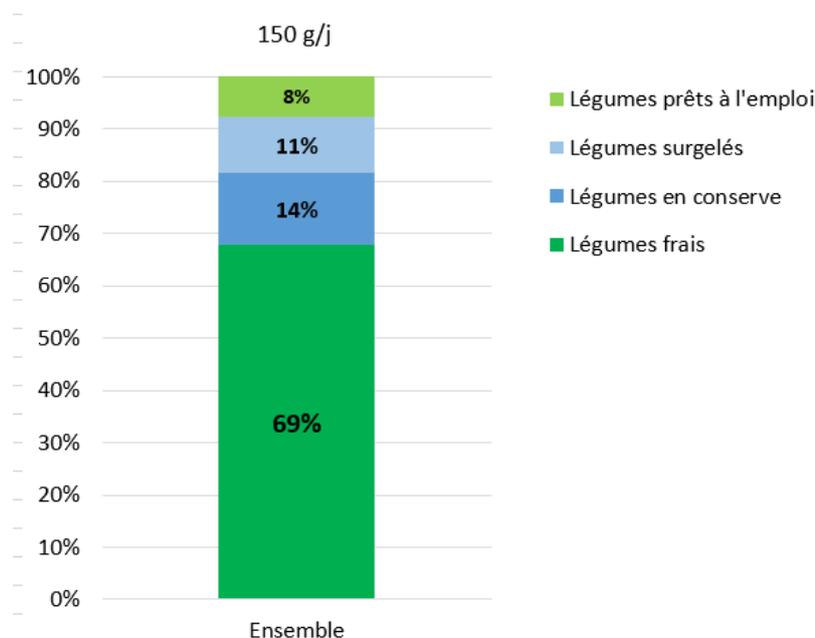
Les volumes de légumes consommés dans le Pays Dolois

Il existe plusieurs sources de données concernant la quantité de légumes consommée par les français :

- Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3) de 2014-2015
L'étude porte sur la consommation à domicile et hors domicile. Pour un adulte, elle donne les quantités suivantes : 130,7 g/j de légumes et 45,8 g/j de pommes de terre et autres tubercules. Le tableau est disponible en [annexe 4](#).

- Panorama statistique des fruits et légumes transformés en 2019 (France AgriMer)
Le panorama porte sur la consommation à domicile et hors domicile des légumes toutes gammes (y compris surgelés et conserves), hors pommes de terre. La consommation individuelle de légumes est de 150 g/j dont 69% en légumes frais (figure 4). Les graphiques sont disponibles en [annexe 4](#).

Figure 4. Répartition des quantités de légumes consommées



La catégorie « Ensemble » a été reconstruite à partir des catégories « Adulte » et « Enfant » (cf. annexe 3) en considérant que la population française compte 17% d'individus âgés de moins de 15 ans².

- Achats des fruits et légumes frais par les ménages français pour leur consommation à domicile en 2023 (CTIFL)

L'étude porte sur la consommation à domicile des légumes frais et 4^{ème} gamme, hors pommes de terre. La moyenne des consommations sur la période 2018-2022 est de 86,6 kg par ménage et par an. A raison de 2,3 personnes par ménage, cela représente une consommation individuelle de légumes de 103 g/j ($86,6 / 2,3 / 365$). Le tableau est disponible en [annexe 5](#).

L'étude ne concerne pas la consommation de légumes surgelés ou en conserve ni la consommation hors domicile d'où des chiffres moins élevés que dans les études citées précédemment.

² INSEE : https://www.insee.fr/fr/statistiques/2381474#figure1_radio2

Pour la suite de notre raisonnement, nous partirons des données de France AgriMer (2019) qui comprennent la restauration à domicile et hors domicile ainsi que les différentes gamme de légumes (hors pommes de terre) soit **une consommation individuelle de 150 g/j**.

Le Pays Dolois compte environ 85 000 habitants donc **la consommation de légumes (hors pommes de terre) dans le Pays Dolois s'élève à environ 4 700 tonnes par an** ($150 * 85\ 000 * 365$) dont :

- 3 258 tonnes de légumes frais
- 372 tonnes de légumes prêts à l'emploi
- 465 tonnes de légumes surgelés
- 605 tonnes de légumes en conserve

Les lieux d'achat des légumes

Selon le CTIFL (moyenne 2018-2022), les hypermarchés et supermarchés détiennent 51,5% de parts de marché concernant les fruits et légumes frais et 4^{ème} gamme tandis que les marchés et circuits spécialisés (vente directe, magasins bio...) détiennent 15,9% des parts de marché. De plus, le prix moyen des fruits et légumes en hypermarchés et supermarchés étant moins élevé que sur les marchés et circuits spécialisés, cela signifie que la part des volumes de légumes achetés en hypermarchés et supermarchés est supérieure à 51,5%. Le graphique détaillé est disponible en [annexe 5](#).

Les maraîchers du Pays Dolois commercialisent leur production en vente directe, en restauration collective et commerciale ou auprès de commerces spécialisés (magasins bio). Ils ne commercialisent pas au sein des hypermarchés et supermarchés et ne transforment pas leur production. La demande potentielle à laquelle ils s'adressent est donc réduite aux légumes frais (3 258 tonnes par an pour les habitants du Pays Dolois) et aux consommateurs qui réalisent leurs achats de légumes dans des circuits spécialisés ou sur les marchés. Il est difficile d'évaluer la demande potentielle pour les légumes des maraîchers du Pays Dolois mais nous pouvons considérer qu'elle est inférieure aux 15,9% de parts de marché des marchés et circuits spécialisés car tous les légumes achetés dans ces circuits ne sont pas locaux.

Si nous considérons que la demande en légumes locaux est de 10% des besoins en légumes frais du Pays Dolois, cela correspond à 330 tonnes. Ce chiffre est inférieur à la production actuelle de légumes par les maraîchers du Pays Dolois qui s'élève à 380 tonnes. Bien qu'une partie de la production de légumes du Pays Dolois soit vendue en dehors du Pays Dolois ou à la restauration collective, le potentiel de développement de la vente de légumes dans les marchés et circuits spécialisés est faible.

Toutefois, selon l'enquête Ipsos « *Les français et la consommation en circuit local* » (2019) :

- Les légumes sont les produits alimentaires les plus consommés localement : 84% des français déclarent acheter au moins une fois par an des légumes provenant de producteurs locaux (quel que soit le circuit de distribution) et 71% plusieurs fois par an.
- Les français se rendent plus fréquemment en hypermarchés et supermarchés pour faire leurs courses alimentaires (94% déclarent s'y rendre au moins parfois et 69% souvent) que sur les marchés (19% s'y rendent souvent) ou chez les petits producteurs (13% s'y rendent souvent).
- L'offre de produits issus de producteurs locaux en grande surface est considérée comme insatisfaisante par 44% des français.

Il existe donc une demande à pourvoir auprès des consommateurs en hypermarchés et supermarchés. Les réponses détaillées sont disponibles en [annexe 6](#).

Il faut toutefois noter que la notion de « local » ne prend pas en compte les limites administratives. Un légume produit dans le Val de Saône et consommé dans le Pays Dolois est un légume local.

Les sommes dépensées pour l'achat de légumes

Le prix moyen pour l'achat de légumes frais par les ménages est de **3,00 €/kg en 2023**.

Le prix moyen varie en fonction du circuit de distribution :

- 2,51 à 3,08 €/kg en hard-discount, supermarchés et hypermarchés
- 3,33 à 3,50 €/kg en marchés, commerces spécialisés et magasins de proximité

Ces chiffres sont issus de la note du CTIFL et les données détaillées sont présentées en [annexe 5](#).

Les maraîchers du Pays Dolois vendent en moyenne à 3 €/kg donc le prix des légumes locaux est équivalent ou inférieur aux prix moyens d'achat des légumes par les consommateurs.

Toutefois, des légumes achetés à 3 €/kg en supermarchés et hypermarchés surfaces ne sont pas payés à 3 €/kg aux producteurs car le distributeur prend une marge. Un maraîcher qui souhaite vendre une partie de sa production en supermarchés et hypermarchés doit être capable de vendre sa production à un prix inférieur à 3 €/kg. Ces débouchés sont davantage adaptés à des maraîchers dits « demi-gros » qui produisent davantage de volumes et peuvent donc vendre des quantités plus importantes à un prix plus faible, tels qu'il en existe dans le Val de Saône. Le Pays Dolois ne compte qu'une seule ferme maraîchère de ce type (sur 20 fermes maraîchères) et les candidats à l'installation en maraîchage dans le Jura préfèrent opter pour une ferme maraîchère plus petite et vendre en direct.

Il manque des données sur l'achat des légumes locaux transformés (surgelés, conserves) pour envisager l'intérêt de transformer localement. Cependant, les légumes surgelés sont proposés par de grands groupes qui réalisent des économies d'échelle importantes en transformant de très gros volumes. Il est donc très probable qu'une transformation locale de petits volumes conduisent à proposer des produits plus chers. Ces produits pourraient répondre aux attentes d'un petit nombre de consommateurs mais les volumes de vente seraient alors insuffisants pour rentabiliser un outil de transformation.

Conclusions de la partie « Distribution »

- La consommation de légumes dans le Pays Dolois s'élève à 4 700 tonnes par an dont 3 258 tonnes de légumes locaux.
- Les légumes locaux sont actuellement écoulés majoritairement en marchés et circuits spécialisés qui représentent à peine 16% de parts de marché.
- Les hypermarchés et supermarchés représentent plus de 51% de parts de marché mais sont plutôt adaptés aux légumes issus d'exploitations agricoles en « demi-gros » ce qui ne correspond pas aux maraîchers en place ni aux souhaits des candidats à l'installation en maraîchage dans le Pays Dolois.

Conclusion et perspectives

Les principaux enseignements

Production

- Le Pays Dolois compte 32 exploitations agricoles productrices de légumes : 20 maraîchers diversifiés, 10 producteurs d'oignons et 2 producteurs de pommes de terre.
- La production de légumes dans le Pays Dolois s'élève à plus de 3 800 tonnes dont 3 300 tonnes d'oignons, 380 tonnes de légumes diversifiés et 150 tonnes de pommes de terre.
- Les maraîchers du Pays Dolois ont majoritairement de petites structures (1,7 hectare en moyenne) dont la production est majoritairement destinée à la vente directe et de nouveaux maraîchers aux profils similaires s'installent chaque année dans le Pays Dolois.
- La production de légumes de plein s'est considérablement réduite après la fermeture de l'usine d'Ancy et il n'est pas possible de relancer une filière légumes de plein champ.

Transformation

- Il n'y a pas d'outil de transformation de légumes sur le territoire du Pays Dolois.
- Les volumes de légumes produits sont insuffisants pour envisager l'investissement dans un outil de transformation.
- Il existe des outils de transformation dans les territoires limitrophes dont certains ne tournent pas à pleine capacité.

Distribution

- Les volumes de légumes commercialisés par les magasins Intermarché de Dole et la plateforme Colruyt de Choisey sont conséquents mais les produits recherchés sont rares dans le Jura.
- Les magasins Intermarché et la plateforme Colruyt achètent les légumes locaux aux mêmes prix que les légumes non locaux.
- Les besoins en légumes de La Grande Tablée sont déjà pourvus majoritairement en légumes locaux sauf les pommes de terre car il manque un outil de mise sous vide à Lons-le-Saunier.
- Les légumes locaux proposés par Intermarché et La Grande Tablée proviennent majoritairement du Val de Saône, territoire de Côte-d'Or limitrophe du Pays Dolois et favorable à la production maraîchère.
- Les associations de lutte contre la précarité alimentaire (Secours Populaire Français et Les Restos du Cœur) sont intéressées par l'achat et/ou le glanage des surplus de production.

Consommation

- La consommation de légumes dans le Pays Dolois s'élève à 4 700 tonnes par an dont 3 258 tonnes de légumes locaux.
- Les légumes locaux sont actuellement écoulés majoritairement en marchés et circuits spécialisés qui représentent à peine 16% de parts de marché.
- Les hypermarchés et supermarchés représentent plus de 51% de parts de marché mais sont plutôt adaptés aux légumes issus d'exploitations agricoles en « demi-gros » ce qui ne correspond pas aux maraîchers en place ni aux souhaits des candidats à l'installation en maraîchage dans le Pays Dolois.

Les pistes à explorer

Pour développer la consommation de légumes locaux, il faut que les légumes produits localement soient accessibles physiquement et économiquement au plus grand nombre. Les enseignements de cette étude montrent que le développement de la production et de la consommation de légumes locaux n'est pas aisé et invite à la prudence. Malgré tout, il existe des pistes à explorer pour continuer de travailler cette thématique dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de niveau 2.

Production

- Encourager l'installation de maraîchers, notamment en « demi-gros » : accès au foncier, test d'activité, identification de porteurs de projets, fond de prêts d'honneur, mise en lien avec les acteurs du territoire.
- Explorer les complémentarités avec la zone de production maraîchère du Val de Saône.
- Accompagner la recherche de solutions si une demande spécifique émerge d'un débouché.

Transformation

- Explorer les complémentarités territoriales et les innovations concernant le stockage et la transformation des légumes.
- Accompagner de petits investissements collectifs si un besoin émerge. Ex : mise sous vide des pommes de terre à Lons-le-Saunier pour approvisionner La Grande Tablée.

Distribution

- Rapprocher les maraîchers et les associations de lutte contre la précarité alimentaire pour favoriser la distribution de légumes locaux aux bénéficiaires.

Consommation

- Encourager la consommation de légumes locaux : financement des premiers achats de légumes locaux des restaurateurs, chèques alimentaires fléchés vers les légumes locaux, commande publique.

Bibliographie

Agreste, 2022, Fiches EPCI du Recensement agricole 2020, disponible en ligne : <https://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/epci-du-jura-a2715.html>

Anses, 2017, Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3, disponible en ligne : <https://www.vie-publique.fr/rapport/36772-etude-individuelle-nationale-des-consommations-alimentaires-3-inca-3>

Chambre d'agriculture de Bretagne, 2019, Guide Transformer et vendre ses légumes en circuits courts

Chambre d'agriculture du Jura, 2021, Diagnostic agricole et alimentaire du Pays Dolois

Chambre d'agriculture du Jura, 2023, Rapport intermédiaire de la compensation agricole collective de la plateforme logistique Intermarché à Rochefort-sur-Nenon

CTIFL, 2024, Achats de fruits et légumes frais par les ménages français pour leur consommation à domicile – données 2023, disponible en ligne : <https://www.ctifl.fr/achats-de-fruits-et-legumes-frais-par-les-menages-francais-pour-leur-consommation-a-domicile-donnees-2023-achats-de-fruits-et-legumes-frais-par-les-menages-francais>

FDSEA du Jura, Note sur la relance d'une filière légumière dans la plaine du Jura

France AgriMer, 2019, Panorama statistique des fruits et légumes transformés, disponible en ligne : https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/67052/document/PANOFELT_Pr%C3%A9sentation%20VF.pdf?version=2

Ipsos, octobre 2019, Enquête sur les français et la consommation en circuit local, disponible en ligne : https://www.ipsos.com/sites/default/files/ct/news/documents/2019-11/rapport_ipsos_leclerc_consommation_locale.pdf

Annexes

Annexe 1. Liste des fermes maraîchères du Pays Dolois	21
Annexe 2. Dynamique d'installation en maraîchage dans le Pays Dolois.....	22
Annexe 3. Consommation de légumes par les français	23
Annexe 4. Besoins en légumes de quelques acteurs locaux.....	24
Annexe 5. Les circuits de distribution et les prix d'achat des légumes.....	25
Annexe 6. Enquête Ipsos sur la consommation en circuit local.....	26

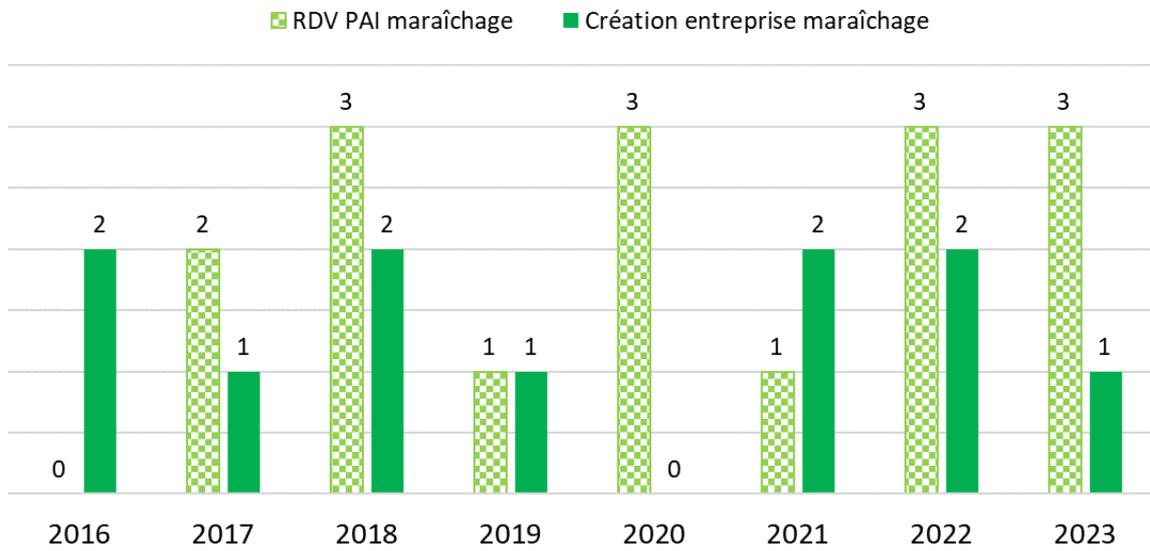
Annexe 1. Liste des fermes maraîchères du Pays Dolois

Source : Chambre d'agriculture du Jura

Raison sociale	EPCI	Commune	Bio / Conventionnel	Enquêté ?
EARL SOPHIE ANTOINE MARAICHERS	CA DU GRAND DOLE	SAINT-AUBIN	Bio	OUI
FERME DU CREUX-VINCENT	CA DU GRAND DOLE	FOUCHERANS	Conventionnelle	OUI
FRANCIOLI LEO	CA DU GRAND DOLE	MOISSEY	Bio	OUI
MAIGNAN PIERRICK	CA DU GRAND DOLE	AMANGE	Bio	OUI
EARL PINGON HORTICULTURE	CA DU GRAND DOLE	BAVERANS	Conventionnelle	NON
HUMBLLOT CHRISTINE	CA DU GRAND DOLE	DOLE	Conventionnelle	NON
SOLTERMANN CHARLES	CA DU GRAND DOLE	GEVRY	Conventionnelle	NON
GAEC LES MARAICHERS DU VAL D'AMOUR	CC DE LA PLAINE JURASSIENNE	RAHON	Bio	OUI
RODRIGUES CEDRIC	CC DE LA PLAINE JURASSIENNE	BALAISEAUX	Bio	NON
BILLOD ELISE	CC DU VAL D'AMOUR	VILLERS FARLAY	Bio	OUI
CLEMENT CEDRIC	CC DU VAL D'AMOUR	AUGERANS	Bio	OUI
MERONE MICHAEL	CC DU VAL D'AMOUR	MONTBARREY	Bio	OUI
PONCET LAURENT	CC DU VAL D'AMOUR	MONT-SOUS-VAUDREY	Conventionnelle	NON
BIDEAUX LIONEL	CC DU VAL D'AMOUR	CRAMANS	Bio	NON
FERME DE LA LOUE Anciennement LE POTAGER DE LA SALINE	CC DU VAL D'AMOUR	VILLERS-FARLAY	Bio	OUI
GAEC LE GRAND POTAGER	CC JURA NORD	ROMAIN	Bio	OUI
GAEC LE POTAGER DES CULS FOUETTES	CC JURA NORD	OUGNEY	Bio	OUI
GAEC LES CHAMPS ALLECHANTS	CC JURA NORD	ROMAIN	Bio	OUI
SEGUIN THOMAS	CC JURA NORD	ORCHAMPS	Bio	OUI
CORDIER DAMIEN	CC JURA NORD	GENDREY	Conventionnel	NON

Annexe 2. Dynamique d'installation en maraîchage dans le Pays Dolois

Source : Chambre d'agriculture du Jura



Annexe 3. Consommation de légumes par les français

Source : Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3) de 2014-2015

Tranche d'âge	Consommation Légumes (g/personne/j)	Consommation Pommes de terre et autres tubercules (g/personne/j)
0 – 10 ans	57,5	23,4
11 – 17 ans	78,5	43,3
18 – 79 ans	130,7	45,8

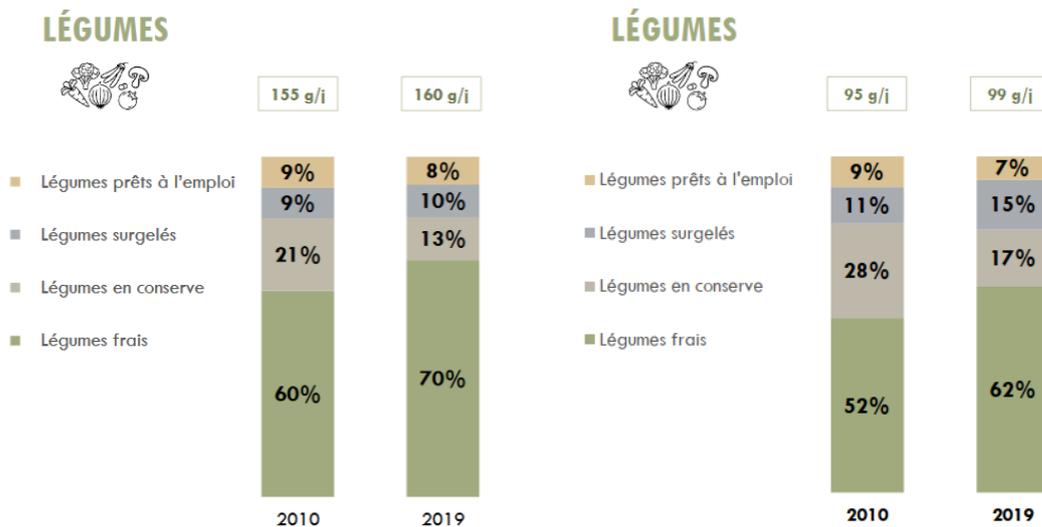
Source : Achats des fruits et légumes frais par les ménages français pour leur consommation à domicile en 2023 (CTIFL)

	Quantité de légumes achetée (kg/ménage/an)	Quantité de légumes achetée (g/personne/j)
2023	81,1	97
Moyenne 2018-2022	86,6	103

La deuxième colonne correspond aux chiffres du tableau qui se trouve en bas de l'annexe 4.

La troisième colonne est un calcul à partir de la deuxième colonne en considérant qu'un ménage regroupe 2,3 personnes.

Source : Panorama statistique des fruits et légumes transformés en 2019 (France AgriMer)



Répartition des quantités (en % g/i) consommées à domicile et hors domicile

Hors soupes de légumes - Source: Crédoc, Enquêtes CCAF, 2010 et 2019

Annexe 4. Besoins en légumes de quelques acteurs locaux

Besoins annuels de la plateforme logistique Colruyt à Choisey

Produits	Conventionnel (tonnes)	Bio (tonnes)	Total général (tonnes)
Endives	237	14	251
Tomates	315	63	378
Choux	240	2	242
Courges	11	9	20
Oignons	305	88	393
Pommes de terre	2 632	95	2 727
Carottes	452	55	507
Poireaux	39	3	42
Courgettes	193	40	233
Salades	1 869	65	1 934

Besoins annuels du magasin Intermarché des Epenottes à Dole

(ajouter 25% pour l'Intermarché situé en ville)

Produits	Besoins (tonnes)	Besoins (en pièces)
Pommes de terre	161	
Carottes	48	
Poireaux	12	
Oignons	38,5	
Choux		12 000
Courges		6 000
Tomates	84	
Courgettes	34	
Salades		89 000
Endives	23,5	

Besoins annuels de La Grande Tablée

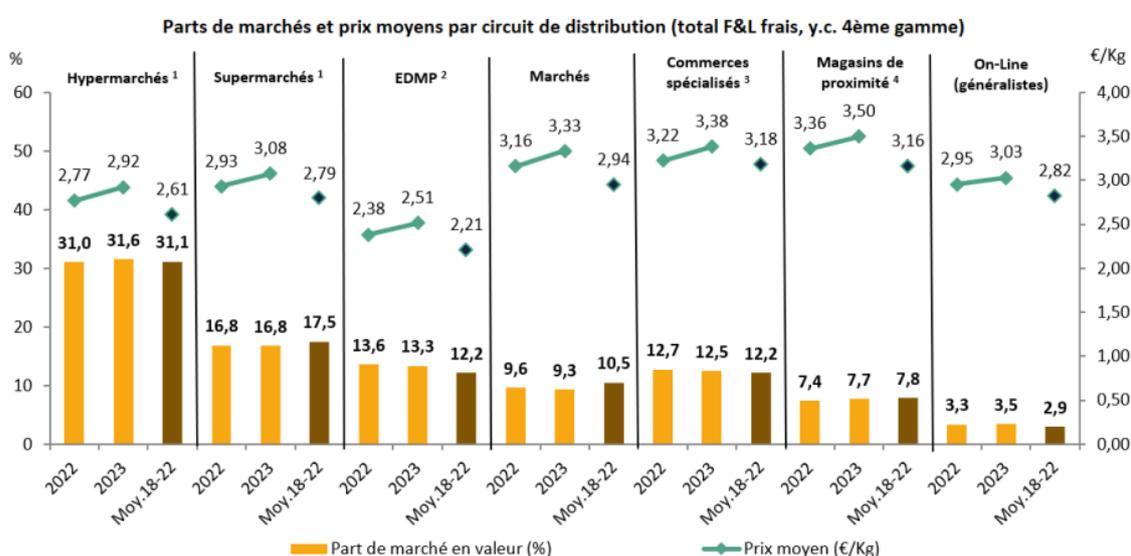
Produits	Besoins (kg)	Remarque
Pommes de terre	3 850	
Carottes	10 265	
Poireaux	1 615	
Oignons	3 555	surgelés
Choux	1 705	frais
Choux fleur	4 645	surgelés
Courges	3 565	frais
Courges	1 160	surgelés
Tomates	2 866	
Courgettes	2140	
Salades	1 985	
Endives	/	

Annexe 5. Les circuits de distribution et les prix d'achat des légumes

Source : Achats des fruits et légumes frais par les ménages français pour leur consommation à domicile en 2023 (CTIFL)

Evolution des parts de marché et des prix d'achat par circuits de distribution

En 2023, les hypermarchés voient leur part de marché repasser au-dessus de sa moyenne quinquennale (31,6 %). De plus, la part de marché des achats effectués en « on-line » (enseignes généralistes) est de nouveau à son plus haut niveau (+ 0,2 pt, à 3,5 %). Du côté des formats généralistes, la progression des EDMP observée ces dernières années, connaît une interruption. Les supermarchés voient leur part se stabiliser. Celle des magasins de proximité connaît un rebond. Parmi les formats spécialisés, la part des achats effectués sur les marchés recule pour la deuxième année consécutive et celle des primeurs (en magasin), pour la troisième année de suite. Au contraire, le format GSF connaît une nouvelle progression. Enfin, la part de marché des circuits spécialisés alternatifs (vente directe, magasins bio...) diminue légèrement (- 0,2 pt, à 5,4 %).



¹ hors "On-line"

² "Enseignes à Dominante Marque Propre" (anciennement Hard-Discount)

³ Primeurs et Grandes Surfaces Frais

⁴ Supérettes et Enseignes généralistes de proximité

Base : Panel de ménages acheteurs Kantar

Principaux indicateurs d'achat de légumes frais par les ménages

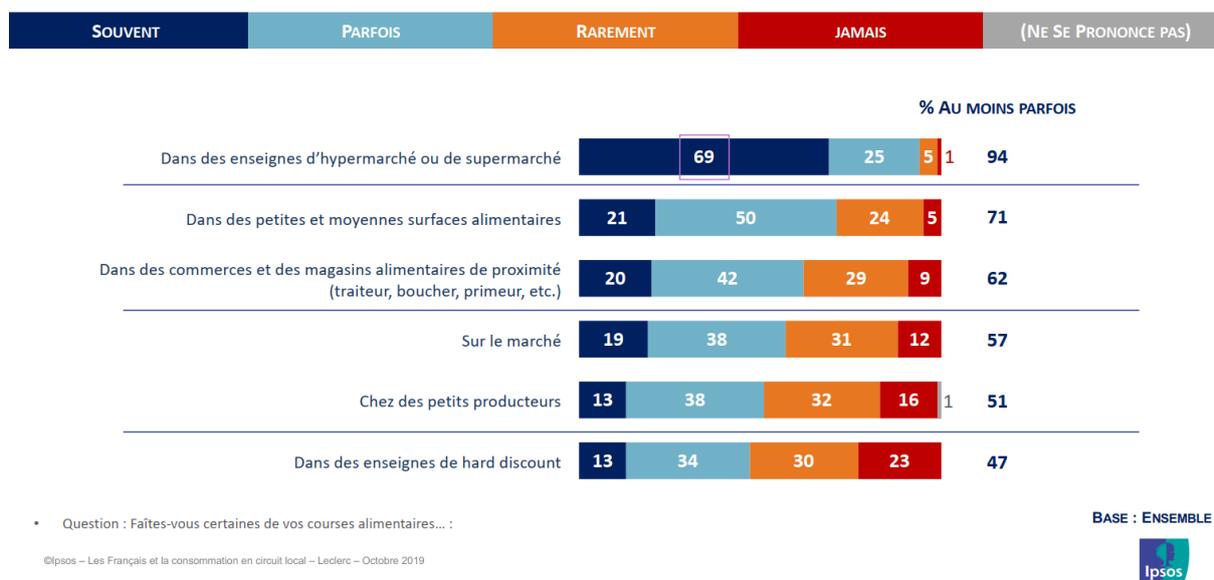
	2022	2023	Moyenne 2018-2022
Quantité achetée par ménage (Kg)	83,0	81,1	86,6
Somme dépensée par ménage (€)	236,3	244,7	232,9
% de ménages acheteurs	99,6 %	99,6 %	99,7 %
Prix moyen (€/Kg)	2,8	3,0	2,7
Quantité Achetée par ménage acheteur (Kg)	83,3	81,4	86,9
Nombre d'actes d'achat par ménage	52,8	53,4	53,3
Quantité achetée par acte (Kg)	1,6	1,5	1,6

Base : Panel de ménages acheteurs Kantar

Annexe 6. Enquête Ipsos sur la consommation en circuit local

Source : Ipsos, octobre 2019, Enquête sur les français et la consommation en circuit local
 Disponible en ligne : https://www.ipsos.com/sites/default/files/ct/news/documents/2019-11/rapport_ipsos_leclerc_consommation_locale.pdf

Faites-vous certaines de vos courses alimentaires...



Au cours de l'année, combien de fois avez-vous acheté les produits suivants proposés par des producteurs locaux, c'est-à-dire issus d'exploitations proches de chez (même si vous les avez achetés dans un magasin) ?

