

Mangeons local

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

ÉLÉMENTS DE DIAGNOSTIC

Juillet 2024



SOMMAIRE

PRÉAMBULE - page 3

TENDANCES ALIMENTAIRES ET PRÉCONISATIONS DE SANTÉ

Pages 4 à 7

- **L'alimentation et les recommandations de santé**
- **La précarité alimentaire**
- **Le gaspillage alimentaire**

DANS LE GRAND BESANÇON, MANGEONS-NOUS LOCAL ? POURRIONS-NOUS LE FAIRE ?

Pages 8 à 10

- **La part des produits locaux dans l'alimentation**
- **La surface agricole pourrait-elle nourrir les habitants ?**
- **L'évolution de l'occupation des sols**

PRODUCTION, TRANSFORMATION ET DISTRIBUTION AGRICOLES LOCALES

Pages 11 à 17

- **Les productions agricoles et la place de l'agriculture biologique**
- **Les outils locaux de transformation et les filières de distribution**
- **La place du circuit-court**
- **L'emploi agricole et agroalimentaire**

RESTAURATION COLLECTIVE DANS LE GRAND BESANÇON

Pages 18 à 22

- **Les acteurs de la restauration collective**
- **Les repas élaborés dans le Grand Besançon**
- **Les restaurants scolaires des écoles élémentaires**
- **La démarche « Mon restau responsable »**

PRÉAMBULE

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Grand Besançon a l'ambition de fédérer les acteurs du territoire pour tendre vers une alimentation saine, durable et accessible au plus grand nombre, mais aussi de renforcer l'approvisionnement local. Il élargit la démarche de Grand Besançon Métropole initiée par plus de dix ans de politique en faveur de l'agriculture périurbaine pour un développement des circuits courts et une installation agricole diversifiée.

Le présent document est une synthèse du diagnostic engagé dans le cadre du PAT.

Il s'appuie sur le travail bibliographique et les enquêtes d'acteurs réalisées par le Grand Besançon, la Chambre interdépartementale d'Agriculture Doubs - Belfort et l'Université de Franche-Comté.

Ce diagnostic n'est pas exhaustif et sera complété tout au long du projet.



TENDANCES ALIMENTAIRES ET PRÉCONISATIONS DE SANTÉ EN FRANCE

■ L'alimentation et les recommandations de santé

Notre alimentation est au cœur de notre quotidien. Saine et sûre, elle est un allié puissant pour notre santé. Depuis 50 ans, les parts réservées à l'alimentation et à l'habillement se sont réduites, au profit notamment du logement et des transports, de la santé, de la communication et des loisirs.

Au cours des dernières décennies, on constate que la corpulence des Français a fortement augmenté, avec une accélération depuis les années 1990.

Le surpoids et l'obésité présentent de nombreuses conséquences sur la santé et augmentent le risque de développer de nombreuses pathologies dont certaines formes de cancers.

Près de 19 000 nouveaux cas de cancers en France seraient attribuables à une surcharge pondérale en 2015, soit 5,4 % de l'ensemble des nouveaux cas de cancers.

Les enfants sont particulièrement touchés par l'obésité ; ils font l'objet de surveillance accrue (à 4 ans, 6 ans et à l'entrée en 6^e).

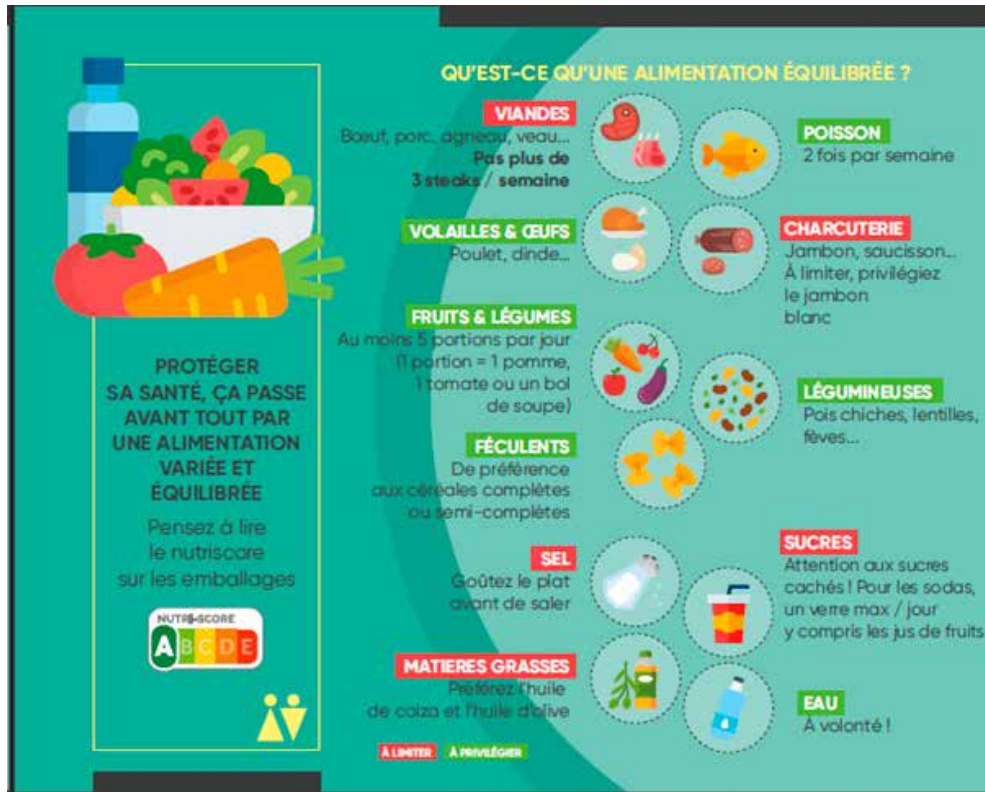
Résultats du dépistage Santé Scolaire 2020-23 réalisé en classe de 6^e sur le territoire Bourgogne-Franche-Comté

TERRITOIRE	Nb élèves évalués	Surpoids dont obésité réf. françaises	Obésité réf. internationales
BESANÇON	3200	19,3%	5,3%
GRAND BESANÇON MÉTROPOLE	5709	16,9%	4,4%
DOUBS	17744	18,2%	4,8%
BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ	81595	20,4%	5,5%

L'alimentation est un facteur sur lequel nous pouvons agir collectivement et individuellement.

À l'échelle de la Ville de Besançon et du territoire du Grand Besançon, plusieurs dispositifs, actions volontaristes contribuent à promouvoir une alimentation équilibrée, saine, durable et accessible à tous. Des animations autour de l'alimentation « Anim'alim » ou ateliers « éco cuisine » sont organisés sur le territoire et permettent de sensibiliser le grand public au bien manger et au respect de l'environnement (gaspillage, déchets...).

En parallèle une stratégie « sport santé » est mise en place avec un plan d'actions pour favoriser la santé et le bien être par l'activité physique.

mauvaise
qualité

■ La précarité alimentaire

En Franche-Comté, la Banque Alimentaire est implantée sur 4 sites (Besançon, Montbéliard, Vesoul et Pontarlier) et regroupe salariés et bénévoles (300 permanents) autour d'un objectif commun :

- accroître leurs sources d'approvisionnements.
- limiter le gaspillage alimentaire.
- élargir le cercle de bénévoles (contact jeunes par exemple).

L'accompagnement des bénévoles est renforcé entre autres avec des journées d'intégration. Depuis 2023, la Banque Alimentaire bénéficie sur la ville de Besançon d'un jardin nourricier mis en œuvre et géré par la direction de la biodiversité. Sur ce site, des « cafés découverte » sont organisés afin de toucher un nouveau public de bénévoles (bénéficiaires par exemple). Des légumes y sont produits (6 tonnes en 2023) et sont redistribués aussitôt.

En 2022, sur 3 637 tonnes d'aliments collectés, la répartition est la suivante :

Sources d'approvisionnements	Pourcentage	Tendance 2023/2022
Produits issus de la ramasse	77%	Le tonnage collecté est en baisse
Aide publique	11%	L'enveloppe est utilisée à 30% pour acheter des produits locaux, à 30% pour des achats solidaires et à 40 % pour des produits à longue conservation.
Achats	7%	Les achats sont en hausse car la demande est en hausse
Retour de la collecte nationale	5%	La collecte grand public est en hausse

Toujours dans une logique de lutte contre le gaspillage, la Banque Alimentaire s'est rapprochée entre autres :

- de la restauration collective et des expérimentations sont en cours. Ce sujet est traité dans le cadre de la commission « agricole ».
- d'un projet de conserverie (à l'étude avec le SYBERT, partenaire du PAT) afin de transformer les produits issus de la « ramasse » et de les redistribuer.

Conclusion du rapport d'activités 2022 :

« Il nous faut considérer les approvisionnements comme un axe prioritaire et urgent, à explorer de nouvelles pistes et à innover en définissant précisément les besoins. »

Sur Grand Besançon Métropole on distingue 3 points de distribution :

Lieux de distribution	Nb de familles concernées / an	Nb de villages bénéficiaires GBM et alentours
Val du Saint-Vitois	400	46
Le cabas Chalezeule	120	13
Croix rouge sur Roue	440	36

Sur la ville de Besançon, on compte 22 lieux de distribution et plus de 5 000 familles aidées chaque année. Les Restaurants du Cœur accompagnent également près de 5 000 personnes sur le territoire de Grand Besançon.

Restos du coeur
plutôt, non?

■ Le gaspillage alimentaire

Dans le cadre d'une campagne de caractérisation des déchets résiduels produits sur le territoire du Grand Besançon, le syndicat des déchets (SYBERT) a estimé **le gaspillage alimentaire a 13 kg par habitant et par an.**

Méthode de caractérisation des ordures ménagères : MODECOM 2021
(tonnage annuel par habitant)

Déchets alimentaires non consommés

6 kg/hab/an

Fruits et légumes crus entiers non consommés

3 kg/hab/an

Produits alimentaires non consommés
(encore emballés)

4 kg/hab/an

Total 13 kg/hab/an

Je retravaillerai graphiquement cette partie



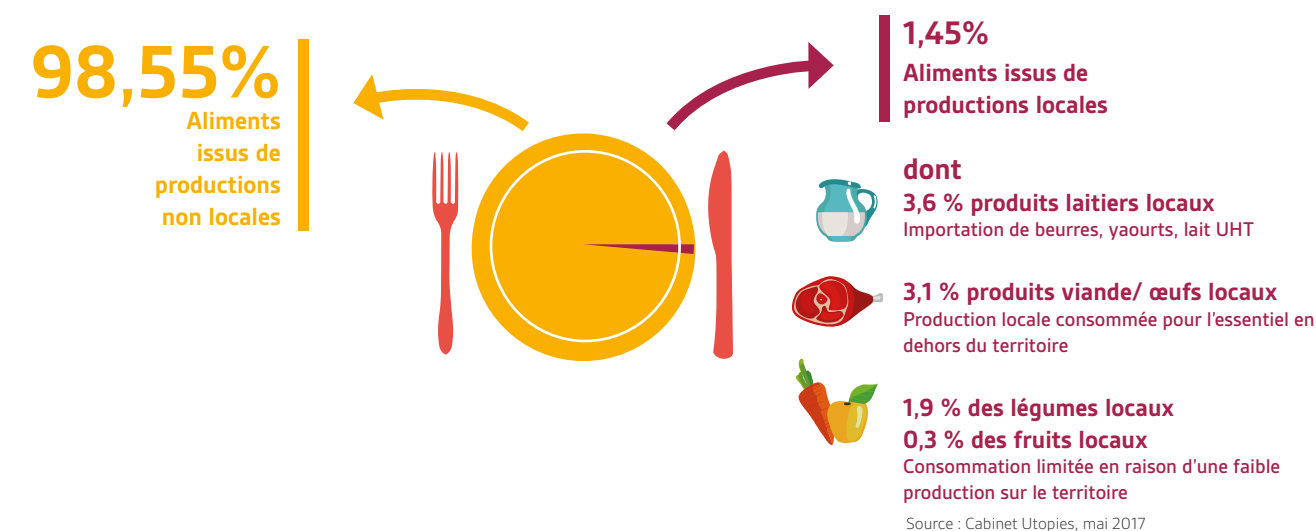
DANS LE GRAND BESANÇON, MANGEONS-NOUS LOCAL ? POURRIONS-NOUS LE FAIRE ?

■ La part de produits locaux dans l'alimentation

D'après une modélisation réalisée par le Cabinet Utopies (mai 2017) sur les 100 premières agglomérations françaises, **1,45 % des aliments consommés par les habitants de l'aire urbaine de Besançon proviennent de ce même territoire.**

À titre de comparaison, et selon cette même méthode, l'agglomération la plus autonome en France est celle d'Avignon avec 8,12 %, et l'autonomie moyenne des agglomérations françaises est de 2,1 %.

L'assiette d'un Grand Bisontin



■ La surface agricole pourrait-elle nourrir les habitants ?

En France, dans les 100 premières aires urbaines, on constate que seulement 2 % des aliments consommés par les habitants proviennent de ce même territoire.

La Métropole de Grand Besançon n'échappe pas à cette réalité et souhaite atteindre d'ici 2030 une autonomie alimentaire proche de 10 %. Pour se faire, elle souhaite agir sur le régime alimentaire en réduisant d'un quart les produits animaux et en augmentant la part de produits Bio dans les assiettes à environ 10%.

Pour avoir une approche estimative de la surface nécessaire de production alors nécessaire, l'outil « PARCEL » développé par l'association Terres de liens est précieux. Il permet d'estimer ces surfaces pour satisfaire à terme les besoins de la population d'un territoire.

À ce jour, Grand Besançon Métropole détient 16 812 ha de surface agricole mais pour atteindre une autonomie alimentaire de 10%, il faudrait consacrer 6000 ha à l'alimentation locale. De plus, si ces 6 000 ha étaient mobilisables, cela nécessiterait par ailleurs de revoir complètement la répartition dédiées aux différentes productions.

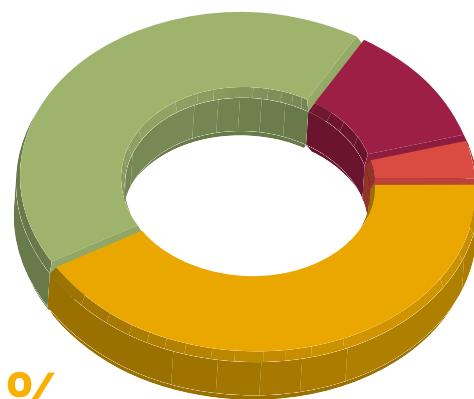
	Surfaces cultivées <small>source : recensement agricole de 2020</small>	Surfaces agricoles estimées pour atteindre un niveau d'autonomie de 10% sur GBM
PRODUCTIONS MARAÎCHÈRES	33 ha	82 ha
PRODUCTIONS FRUITIÈRES	15 ha	210 ha
PRODUCTIONS CÉRÉALIÈRES	1059 ha	9757 ha

■ L'évolution de l'occupation des sols

Part des classes d'occupation des sols

Source : SCOT de l'agglomération bisontine en 2020

42 %
Espaces forestiers



42 %
Espaces agricoles

12 %
Espaces artificialisés

4 %
Espaces naturels



PRODUCTION, TRANSFORMATION ET DISTRIBUTION AGRICOLES LOCALES

Préambule

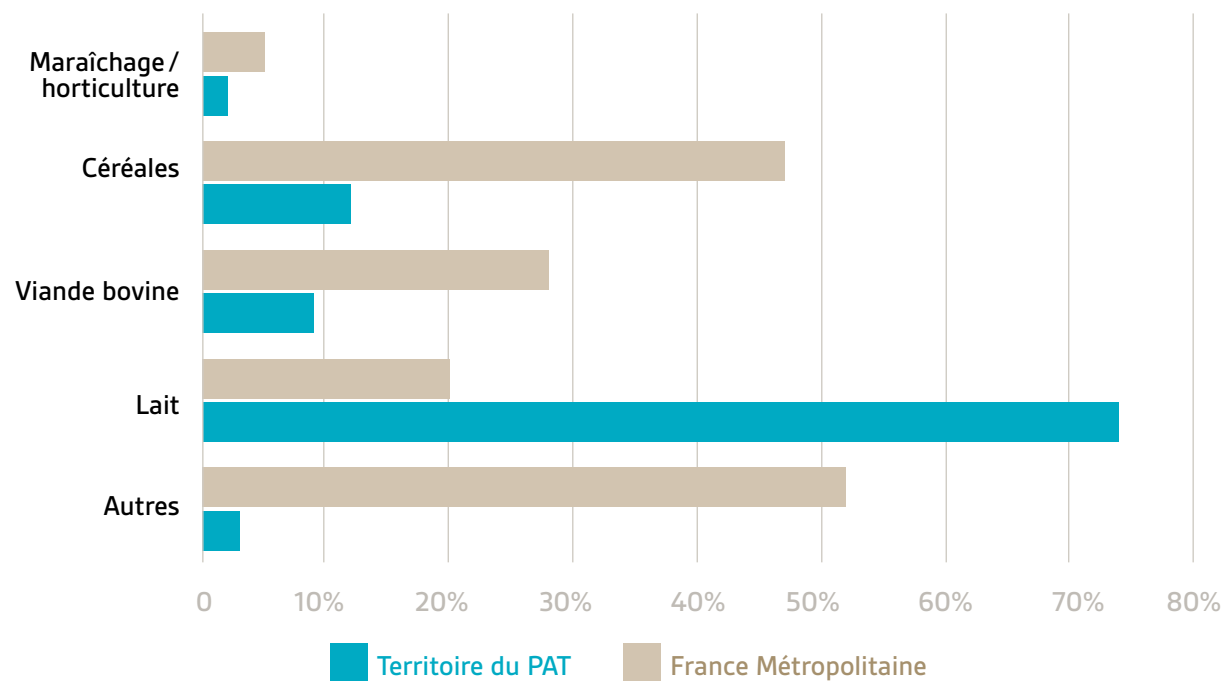
Pour porter un regard sur les productions locales et leurs outils de transformation, le périmètre d'étude autour du Grand Besançon a été élargi à un périmètre de chalandise actuel en circuits-courts. Ce périmètre a été défini à dire d'expert et sera désigné comme « territoire d'étude du PAT ». Attention, certains chiffres restent présentés à l'échelle du Grand Besançon, faute de données disponibles à une autre échelle.

Les productions agricoles

L'agriculture du territoire d'étude du PAT est majoritairement orientée vers l'élevage bovin, notamment laitier : 74 % des exploitations élèvent des bovins pour le lait, dont 55 % en AOP (Comté et/ou Morbier). Au-delà de la production de viande bovine associée à la production laitière, 9 % des exploitations sont spécialisées en viande. 12 % des exploitations sont céréalières et les 5 % restants sont des productions diversifiées (légumes, horticulture, petits élevages...).

Pourcentage d'exploitations agricoles par type de production

Source : Agreste 2015/ Chambre Interdépartementale d'Agriculture du Doubs-Territoire de Belfort 2016



Les surfaces en agriculture biologique sont peu développées sur le territoire du Grand Besançon, lors du rapport annuel de 2020, on comptait **24 exploitations** et **1385 ha** soit **8 %** la Surface Agricole Utilisée (SAU) totale.

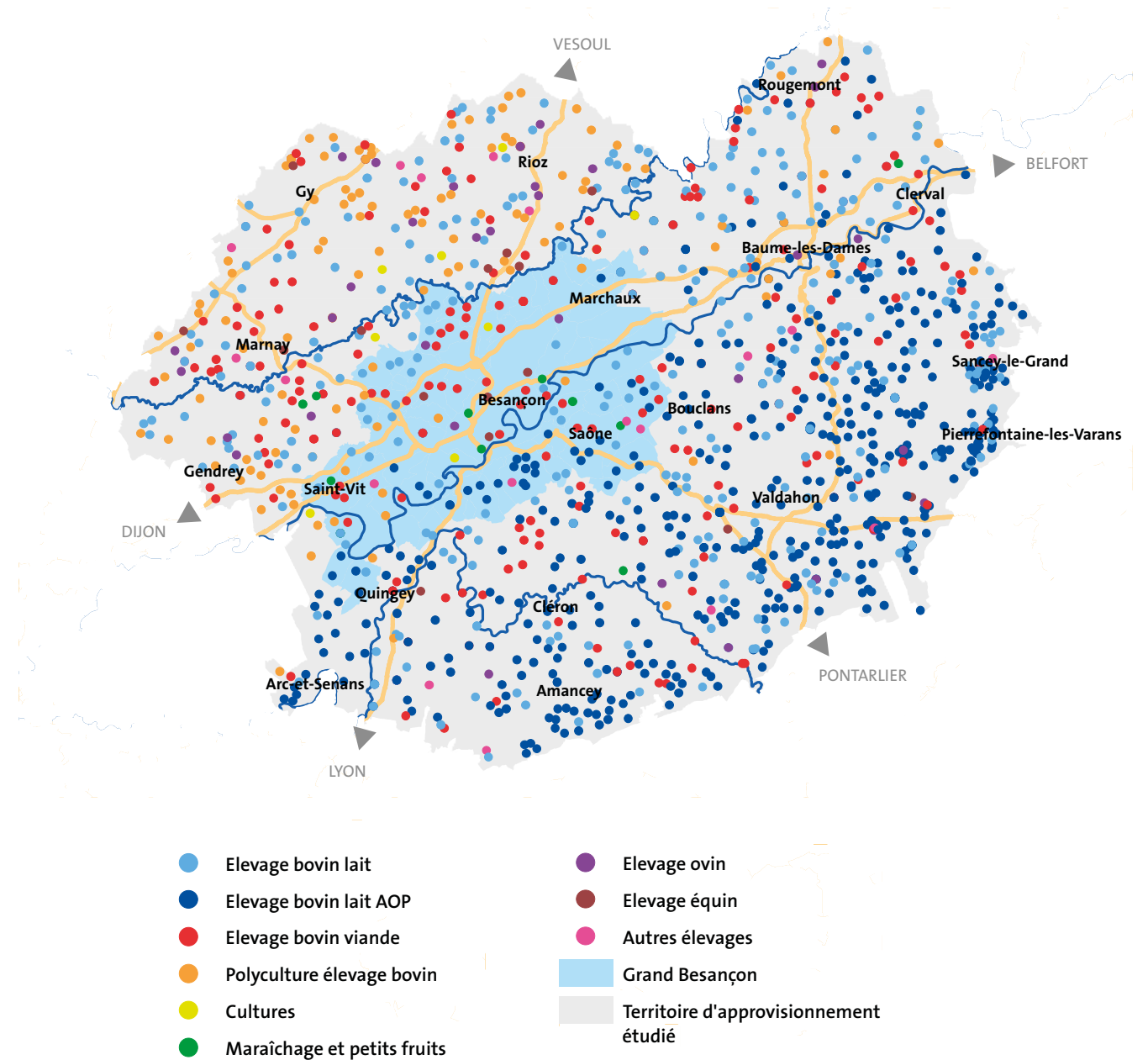
Les activités des exploitations en AB recensées dans le département du Doubs laissent transparaître une certaine diversité : les exploitations en bovins laitiers demeurent majoritaires sur le territoire, mais cohabitent avec des cultures plus diversifiées comme le maraîchage et d'autres élevages.

suppr cet encadré ?
Chiffres déjà en p20

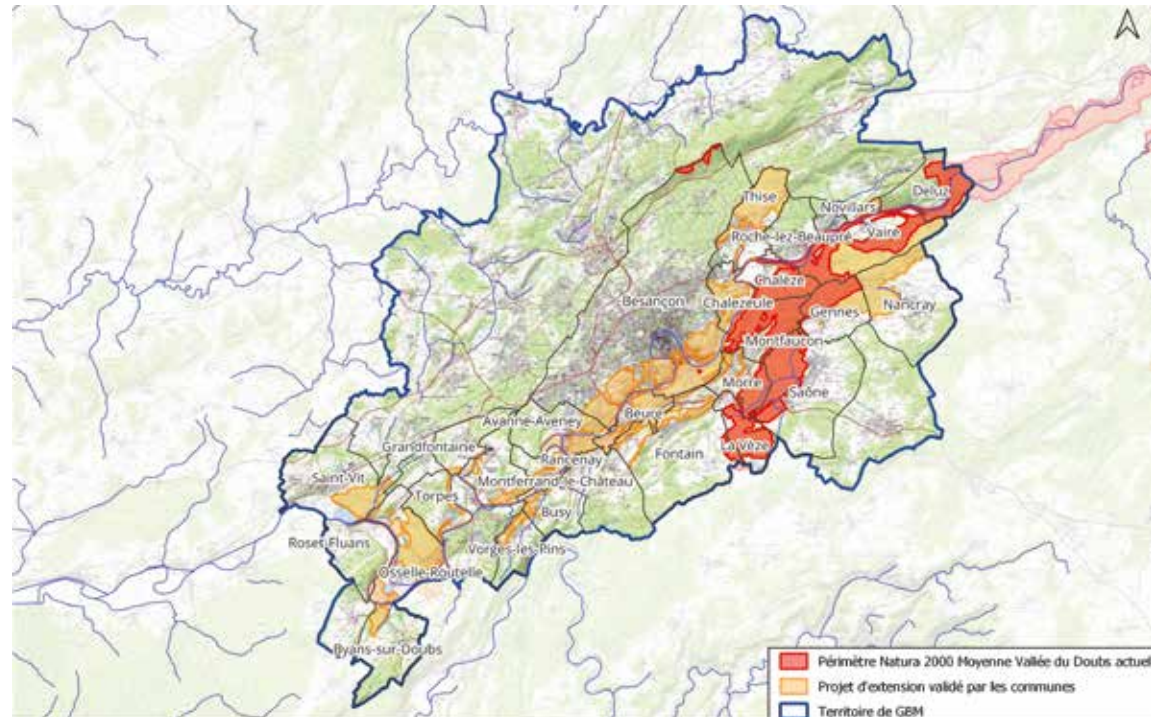


Les productions des exploitations du territoire d'étude du PAT

Source : Chambre Interdépartementale d'Agriculture du Doubs-Territoire de Belfort, 2017



Sur le territoire d'étude du PAT, l'orientation laitière très marquée se traduit sur les sols par **69 % de prairies** (contre 37 % au niveau national) et **31 % de grandes cultures**, pour la plupart destinées à l'alimentation du bétail. Les prairies sont plus présentes sur le premier plateau, zone privilégiée de production de l'AOP Comté. En plaine, les élevages valorisent leur production hors AOP et les cultures sont plus développées. Enfin, les cultures maraîchères et horticoles occupent une très faible surface.



15 communes de Grand Besançon Métropole font actuellement parties du site Natura 2000 Moyenne Vallée du Doubs et seront prochainement rejointes par 15 nouvelles communes*. Les agriculteurs de ces communes peuvent s'engager volontairement pour 5 ans dans la démarche de Mesures Agro-Environnementales et Climatiques (MAEC) de la PAC. Les agriculteurs peuvent ainsi bénéficier d'un accompagnement financier en contrepartie d'une meilleure prise en compte des enjeux écologiques dans leurs pratiques.

Les MAEC ont pour objectif le maintien d'une gestion extensive des prairies inondables et pelouses sèches permettant notamment la reproduction des oiseaux nicheurs (tarier des prés, bergeronnette printanière...), et la préservation de la flore et de la faune caractéristique de ces milieux. Différentes mesures sont proposées aux agriculteurs comme le retard de fauche, la limitation de la pression de pâturage ou la reconversion de culture en prairie.

Comme l'élevage est important sur le territoire et que les productions qui en découlent sont très consommatrices d'eau, un programme expérimental « Paiements pour services environnementaux » a vu le jour sur le territoire. L'objectif de ce projet est la reconquête de la qualité de l'eau et de la biodiversité. Il s'agit de soutenir les actions préventives visant à réduire à la source les pollutions (pesticides, nitrates...) qui menacent les captages d'eau potable.

Le Grand Besançon a répondu à un appel à initiatives de l'Agence de l'eau dans le but de préserver la biodiversité et la ressource en eau ; 27 exploitations agricoles travaillent sur divers indicateurs (longueur des rotations, quantité d'azote, fréquence de traitements d'herbicides, pourcentage d'infrastructures agroécologiques, nombre de milieux présents...) dans le but de préserver cette ressource. 4 000 hectares sont concernés dont 1 750 ha sont situés sur les zones de ressources stratégiques en eau potable de Grand Besançon Métropole.

répétition « dans le but de préserver... »

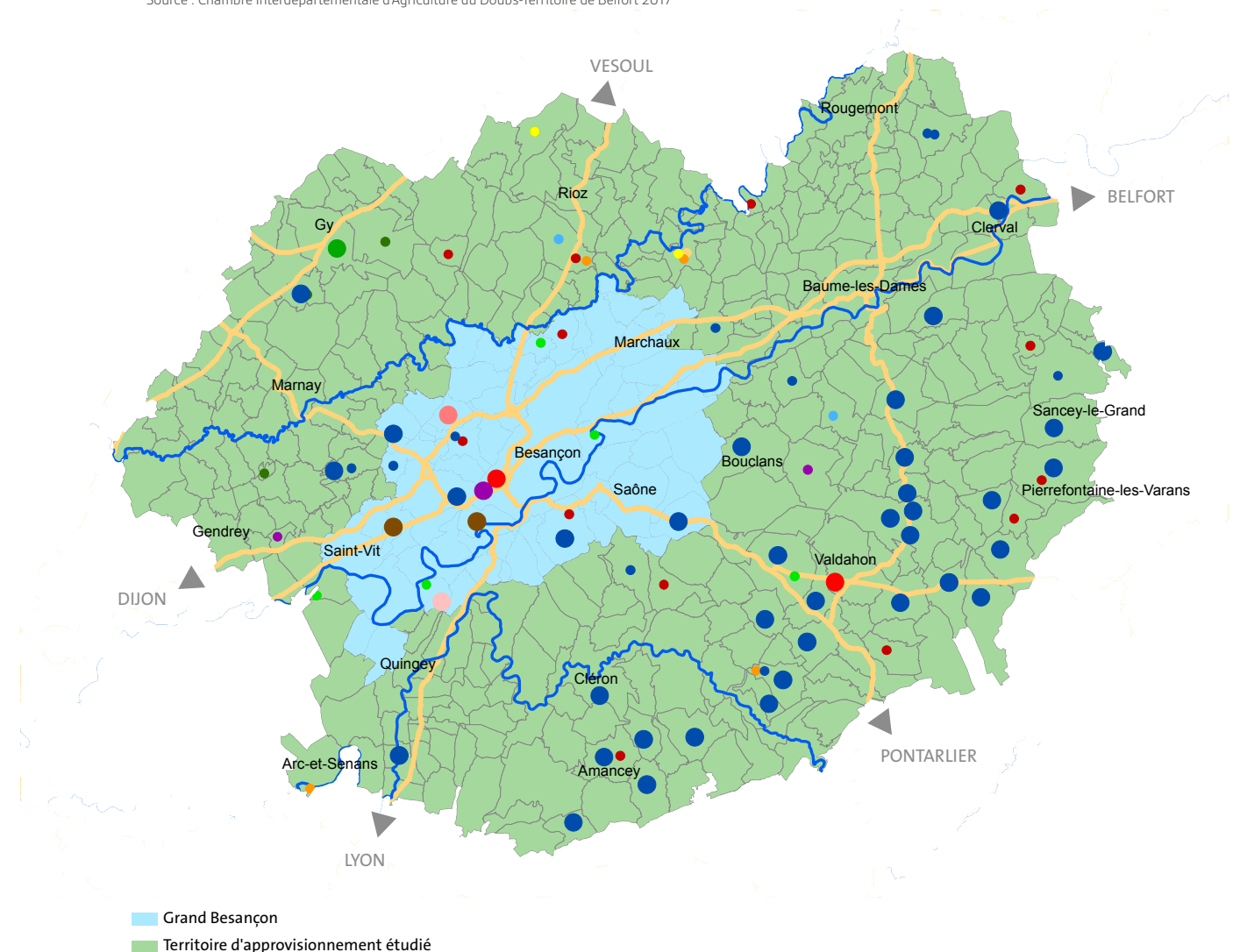


Les outils locaux de transformation et les filières de distribution

Les outils de transformation présents sur le territoire d'étude du PAT sont liés à la production locale dominante : l'élevage bovin. De nombreuses grandes laiteries, coopératives ou entreprises, ainsi que deux abattoirs sont installés sur le territoire, principalement dans la partie Sud-Est du périmètre du PAT, où se concentre la majorité de l'activité laitière. Sont également présents, quelques outils de taille plus modeste, destinés à des productions diversifiées et tournés vers la vente directe.

Les acteurs locaux de la transformation

Source : Chambre Interdépartementale d'Agriculture du Doubs-Territoire de Belfort 2017



Grand Besançon
Territoire d'approvisionnement étudié

Principaux outils de transformation

- Fromagerie (hors transformation à la ferme)
- Tuerie de volailles
- Transformation d'escargots collective
- Légumerie
- Atelier de découpe collectif
- Alimentation pour bétail
- Abattoir

Autres outils de transformation (à la ferme, artisans, associatifs...)

- Atelier de découpe et tuerie volailles
- Fromagerie à la ferme
- Glaces
- Transformation d'escargots
- Huile
- Farine
- Transformation de soja
- Jus de fruits
- Vin

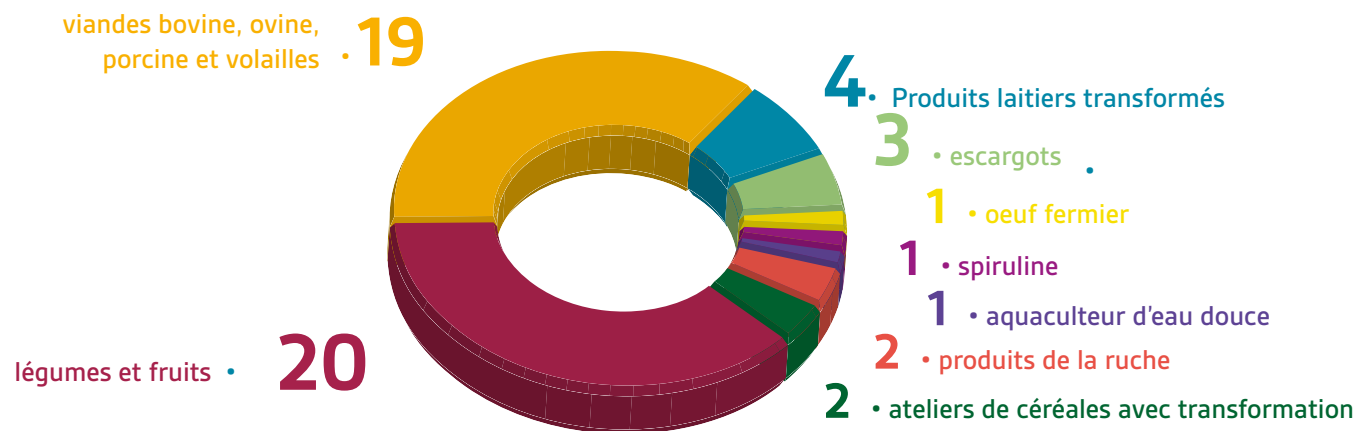
La place du circuit-court

Sur Grand Besançon Métropole, 50 exploitations sont diversifiées, soit 25 % des exploitations totales.

manque titre et source pour ce diagramme

Les productions des 36 exploitations commercialisant en circuits-courts sur le Grand Besançon

Source : Chambre Interdépartementale d'Agriculture du Doubs-Territoire de Belfort 2018



Le territoire du Grand Besançon compte aussi des ateliers de transformation :

- 4 ateliers de lait de vache
- 2 ateliers de fruits (jus confitures)
- 2 mielleries
- 1 moulin à farine
- 4 ateliers de transformation de viande bovine et/ou porcine
- 1 centre de conditionnement des oeufs
- 1 établissement non agréé de volailles
- 1 abattoir de volailles agréé CE.

L'emploi agricole et agroalimentaire

En ce qui concerne les installations sur le territoire de Grand Besançon Métropole, on constate en moyenne 5 installations par an.

Entre 2018 et 2023, ce sont 31 installations aidées qui ont été enregistrées :

- 17 en lait AOP
- 3 en lait standard
- 11 en production diversifiées.

Ces 11 exploitants dits « diversifiés » sont pour la plupart des « hors cadre familial » (9 exploitants sur 11). Trois d'entre eux sont des maraîchers et les 8 autres ont des productions diverses (production porcine, ovins viande, arboriculture, horticulture, apiculture...).

Tous commercialisent en circuits courts ; ils travaillent souvent seuls sur leur exploitation et disposent d'une surface moyenne de 16 ha chacun.

supprimer cette phrase ?

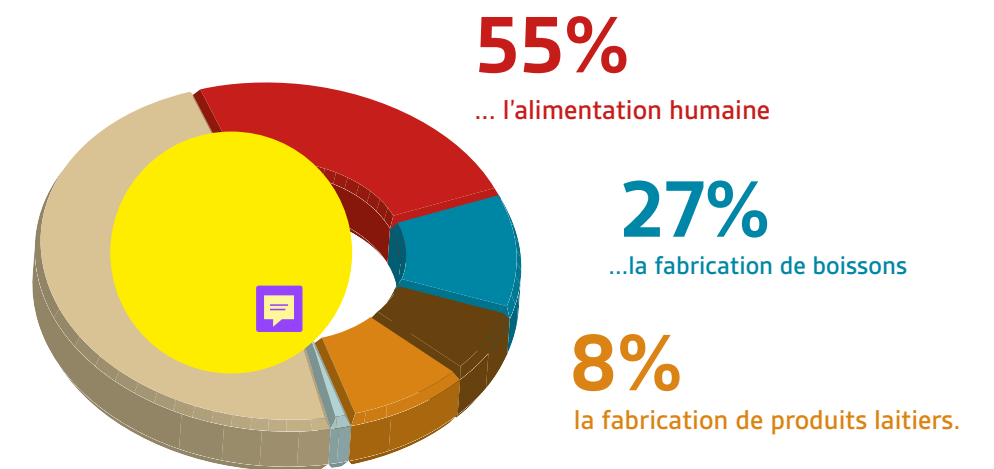
14 % des installations sont en Agriculture Biologique.

Grand Besançon Métropole compte 84 établissements agroalimentaires. 69% de entreprises sont tournées vers le marché local et 7% tournées vers le marché international. Ces établissements comptent 1293 salariés.

Source ? Classement des activités : les établissements destinent leur production à...

Source : xx

diagramme non mis à jour car somme différente de 100%





RESTAURATION COLLECTIVE DANS LE GRAND BESANÇON

Préambule

La restauration collective a été particulièrement étudiée car elle constitue potentiellement un levier d'action pour renforcer l'approvisionnement local, d'autant que la confection ou l'achat d'une partie importante des repas sont sous maîtrise d'ouvrage publique.

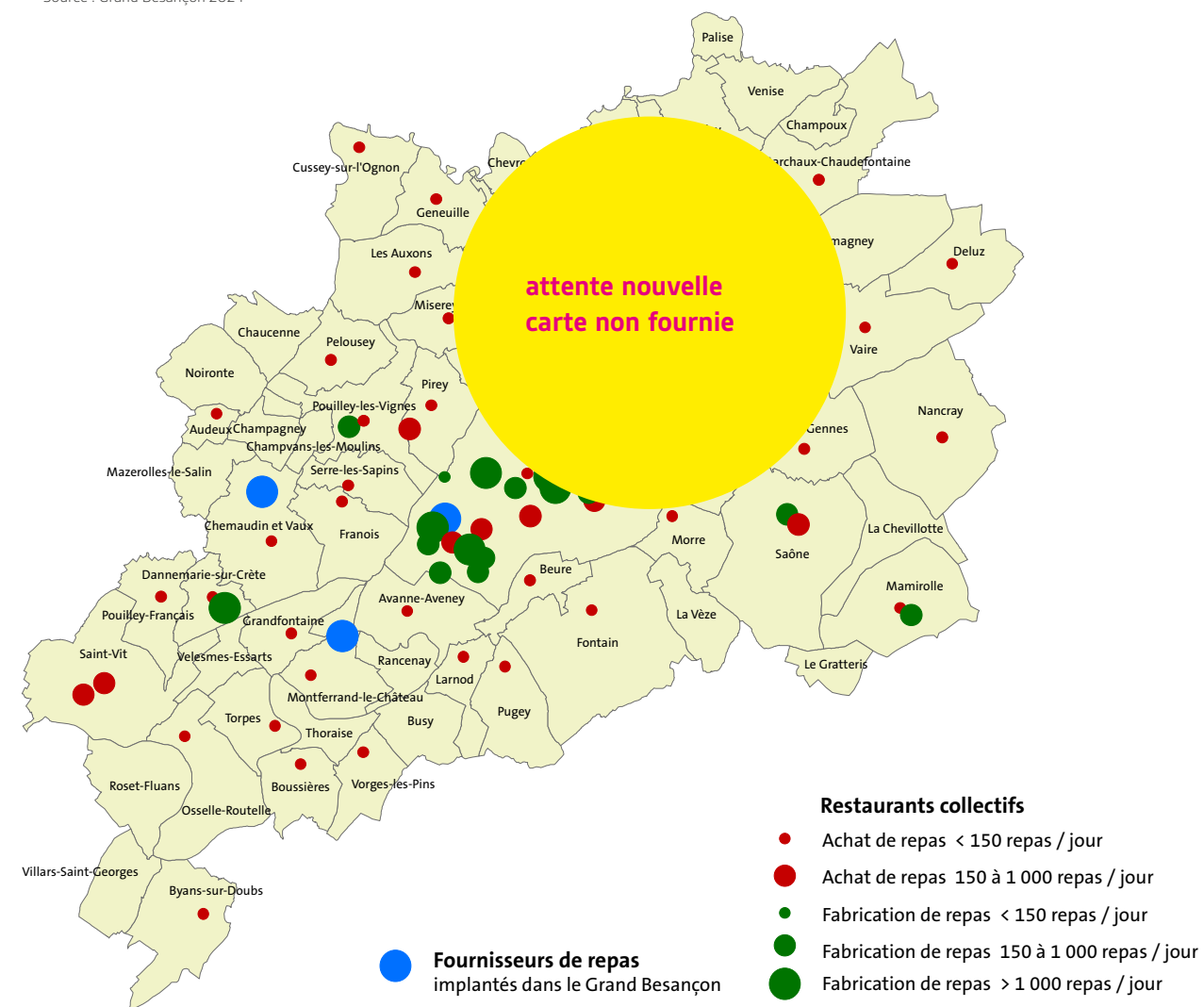
Les acteurs de la restauration collective

Les acteurs recensés :

- des structures proposant un service de restauration : certaines cuisinent les repas, d'autres les achètent à des fournisseurs privés
- des acteurs privés qui élaborent et vendent des repas.

Localisation des acteurs de la restauration collective

Source : Grand Besançon 2024



Parmi les structures qui proposent un service de restauration :

- 64 % sont des moyennes et grosses structures qui cuisinent plus de 150 repas par jour.
- 36 % achètent les repas à des fournisseurs privés.

■ Les repas élaborés dans le Grand Besançon

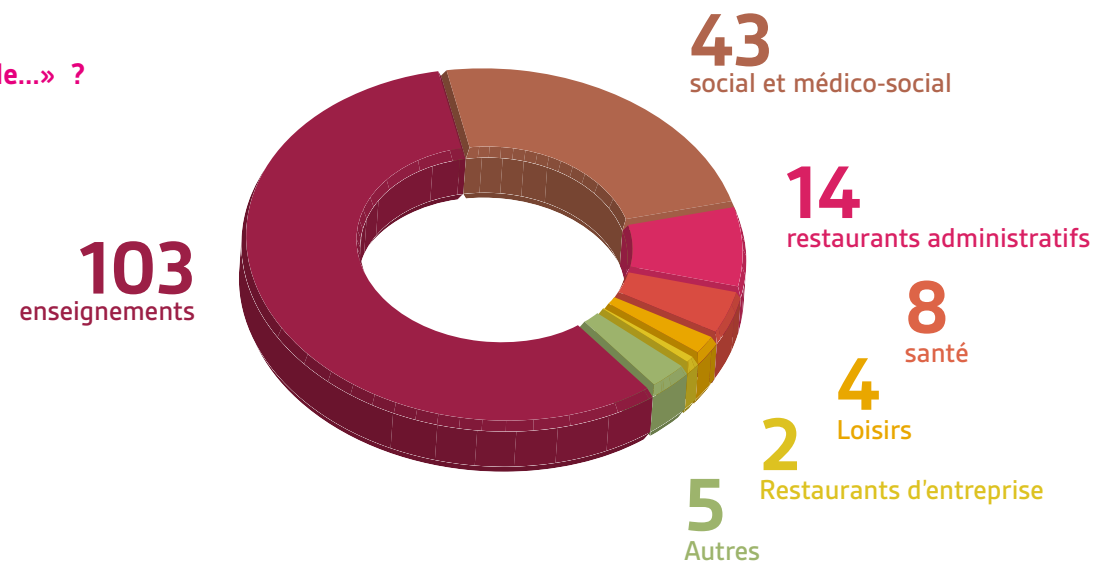
Les repas sont répartis dans 189 établissements.
Au total, plus de 47 000 repas sont produits quotidiennement sur le Grand Besançon.

Lieux de production des repas

Source : plateforme «Ma cantine»

ajouter

«Etablissements de...» ?



Des acheteurs de la restauration collective utilisent la plateforme Agrilocal 25 pour s'approvisionner directement auprès des producteurs locaux.

Sur Agrilocal « Doubs », on trouve 17 entreprises référencées et basées sur le Grand Besançon dont 13 agriculteurs.

Dans le cadre du PAT, Grand Besançon Métropole a choisi de se rapprocher de la démarche «Mon Restau Responsable» portée par la fondation FNH et le réseau Restau'co.

Cette démarche permet de rassembler l'ensemble des opérateurs de restauration collective du territoire et vise à mettre en oeuvre des actions concrètes dans chacun des établissements.

« Mon Restau Responsable » est un Système Participatif de Garantie

Tous les deux ans, l'équipe de restauration invite des convives et des acteurs locaux (associations, élus, fournisseurs, responsables d'autres restaurants...) à une séance publique et fait le point sur ses propres engagements.



Approvisionnement bio

L'agriculture biologique est présente sur le territoire de Grand Besançon et comptait en 2020, **24 exploitations pour 1 385 ha soit 8% de la SAU totale** (recensement agricole 2020). Elle constitue un mode de production qui a recours à des **pratiques agricoles soucieuses du respect des équilibres naturels**.

Elle communique par conséquent sur l'utilité de changer notre mode d'alimentation et poursuit ses efforts pour trouver sa place dans la restauration hors domicile ; elle vise à massifier les transitions écologiques de l'amont à l'aval.

En Bourgogne-Franche-Comté, elle dispose d'**une plateforme « Manger bio »** qui répond aux collectivités souhaitant inclure des produits bio dans leurs menus, elle comptait 197 clients en 2024.

■ Les restaurants des écoles élémentaires

Dans les communes, **les prestataires chargés de fournir les repas, s'occupent également fréquemment du temps périscolaire qui y est lié.**

Les modalités d'organisation de ces prestations sont très diverses : marchés incluant fourniture et périscolaire, marchés indépendants, marché pour la fourniture de repas et régie pour le périscolaire, subvention à une association...

Environ 17 500 élèves fréquentent les écoles élémentaires du Grand Besançon. Chaque jour de semaine (hors mercredi) **environ 8 740 repas sont servis :**

- **À Besançon :** 5 000 repas sont servis dans les 70 restaurants scolaires. Ils sont élaborés en régie par la cuisine centrale de la Ville.
- **Dans les communes de la périphérie :** 3 740 repas sont servis dans 44 restaurants scolaires. Ces repas sont achetés à des prestataires.

La cuisine centrale de Besançon affiche ses résultats Egalim - **44 % de produits bio dans ses repas** - et propose **deux repas végétariens chaque semaine** pour sensibiliser les futurs consommateurs à des produits de qualité bons pour l'environnement et pour la santé.

CONTACT

Grand Besançon Métropole

Service Environnement

Tél. 03 81 87 88 60

Courriel : environnement@grandbesancon.fr

